

0% Grasas Trans



PRODUCTO ARGENTINO

CodeLand

CHOCOLATES • PREMIUM

CHOCOLATE SEMI AMARGO

DONDE NACE EL CHOCOLATE

— libre de gluten —



Número de Registro Nacional (R.N.P.A):
02-531329

PRESENTACIONES:

- Art. 51304 Presentación en caja x 4Kg
- Art. 5130 Presentación en caja x 10Kg
- Art. 51301 Presentación en envases de 1Kg en cajas x 8 unidades
- Art. 51302 Presentación en envases de 200g en cajas x 21 unidades
- Art. 51302T Presentación en envases de 200g en cajas de telgopol x 10 unidades

Codeland

CHOCOLATES • PREMIUM



CHOCOLATE
SEMI AMARGO

— libre de gluten —



SENSORIAL

- ◆ Aspecto: Gotones de diferentes tamaños.
- ◆ Olor: Típico del chocolate semiamargo.
- ◆ Sabor: Ausencia de sabores extraños.
- ◆ Color: Marrón con superficie brillante.

ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Conservar en lugar fresco y seco
(20°C/50% H.R.A).

INGREDIENTES

Azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao,
Emulsionante.: Lecitina de soja,
Aromatizante: Vainillina.

ALÉRGENOS

CONTIENE DERIVADOS DE SOJA.
Este producto se elabora en equipos que
procesan leche, maní, almendras y avellanas.

FÍSICO - QUÍMICO

HUMEDAD: >1%

CENIZAS TOTALES: 1,27%

CONTENIDO DE AZÚCARES: 45%

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción 25g (1 cucharada de sopa)

	Cantidad por 100g	Cantidad por porción	(*)%VD
Valor energético	516kcal = 2160kj	129kcal = 540kj	7
Carbohidratos	56g	14g	5
Proteínas	6,4g	1,6g	2
Grasas totales	29g	7,3g	13
Grasas saturadas	14g	3,6g	16
Grasas trans	0g	0g	-
Fibra alimentaria	0g	0g	0
Sodio	0mg	0mg	0

(*)%VD valores diarios en base a una dieta de 2000kcal o 8400kj.
Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.