

# Bombón de higo BIO Organic chocolate dried fig



## Ingredientes BIO

Chocolate negro (40%) (cacao (56% cacao mínimo), azúcar de caña, manteca de cacao, emulgente (lecitina de soja) y vainilla), higo (35%) y crema de cacao y avellanas (avellana, azúcar de caña y cacao en polvo).

Producto sin gluten.

## Organic ingredients

Dark chocolate (40%) (cocoa (56% minimum cocoa), cane sugar, cocoa butter, emulsifier (soya lecithin) and vanilla), fig (35%) and cocoa cream and hazelnuts (hazelnuts, cane sugar, and powdered cocoa). Gluten free product.

## Información nutricional media por 100 g / Typical nutritional content per 100 g

Energía 461kcal / Energy 461kcal  
Energía 1928,82kJ / Energy 1928,82kJ  
Grasa total 21,6g / Total fat 21,6g  
(Saturadas 10,16g) / (Saturated 10,16g)  
Carbohidratos 62,3g / Carbohydrates 62,3g  
(Azúcares 40,66g) / (Sugared 40,66g)  
Fibra 4,6g / Fiber 4,6g  
Proteínas 6,7g / Proteins 6,7g  
Sal 0,09g / salt 0,09g

<b>Formato / Format</b>	<b>Largo x ancho frontal x alto por unidad / Length x front x width x height per unit</b>	<b>EAN / EAN CODE</b>	<b>Peso neto / Net weight</b>
Caja / Box	4 x 16 x 16 cm	8435288901350	162g
<b>Peso bruto / Gross weight</b>	<b>Caducidad / Best before</b>	<b>Unidades por caja / Unit per box</b>	<b>Peso caja vacía / Empty box weight</b>
240g	8 - 12 meses	15	620g
<b>Peso bruto / caja / Box gross weight</b>	<b>Peso palet / Pallet weight</b>	<b>Dimensiones (largo x ancho x alto) / Size (length x width x height)</b>	<b>Cajas por palet / Box per pallet</b>
4,22Kg	265,86Kg	40 x 26 x 28cm	63
<b>Cajas por capa / Boxes per layer</b>	<b>Capas por palet / Layer per pallet</b>	<b>Altura palet / Pallet height</b>	
9	7	2,15m	

Productores de Almendras, S.A.T. • N°8838

C/ Vasco Núñez de Balboa, 21 • 06196 Corte de Peleas • Badajoz - España  
(+34) 924 693 136