

Almendra entera con chocolate negro y coco BIO

Organic whole almond with dark chocolate and coconut



Ingredientes BIO

Chocolate negro (65%) (cacao (56% mínimo), azúcar de caña, manteca de cacao, emulgente (lecitina de soja) y vainilla, almendra (30%), coco rallado (4%), goma arábiga, sacarosa, miel y etanol. Producto sin gluten.

Organic ingredients

Dark chocolate (65%) (cocoa (56% minimum cocoa), raw cane sugar, cocoa butter, emulsifier (soya lecithin) and vanilla), almond (30%), coconut (4%), arabic gum, sucrose, honey and ethanol. Gluten free product.

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

Energía 592kcal / Energy 592kcal
 Energía 2476,9kJ / Energy 2476,9kJ
 Grasa total 40,4g / Total fat 40,4g
 (Saturadas 21,7g) / (Saturated 21,7g)
 Carbohidratos 46,3g / Carbohydrates 46,3g
 (Azúcares 30,3g) / (Sugars 30,3g)
 Fibra 5,9g / Fiber 5,9g
 Proteínas 10,5g / Proteins 10,5g
 Sal 0,12g / Salt 0,12g

Formato / Format	Largo x ancho frontal x alto por unidad / Length x front x width x height per unit	EAN / EAN CODE	Peso neto / Net weight
Caja / Box	7 x 9 x 15 cm	8435288900698	100g
Peso bruto / Gross weight	Caducidad / Best before	Unidades por caja / Unit per box	Peso caja vacía / Empty box weight
145g	8 - 12 meses	36	620g
Peso bruto / caja / Box gross weight	Peso palet / Pallet weight	Dimensiones (largo x ancho x alto) / Size (length x width x height)	Cajas por palet / Box per pallet
5,84Kg	367,92Kg	40 x 26 x 28cm	63
Cajas por capa / Boxes per layer	Capas por palet / Layer per pallet	Altura palet / Pallet height	
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