

Chocolat Noir - Lavendel + Vanille

Region Wallonien
 Erzeuger Chocolat Dolfin
 Bestell-Nr. XVI1316

Harmonisch und begehrenswert

Der Maître de Chocolatiers des Hauses Dolfin hat mit dieser Schokolade eine ausgefallene, aber gelungene Komposition gezaubert. Feinste Bitterschokolade wurde mit Lavendelblüten und echter Vanille aromatisiert. Der wunderbar feine Schmelz der Schokolade, in Kombination mit den feinen Bittertöne des Kakaos und dem intensiven Aroma des Lavendel machen diese Schokolade so harmonisch und begehrenswert.



Allergene	Emulgator: Sojalecithin, Milch, Nüsse, Weizen, Ei		
Energie	2219 kJ / 530 kcal		
Fette	35 g, davon gesättigte Fettsäuren: 21 g		
Kohlehydrate	43 g, davon Zucker: 38 g		
Ballaststoffe	10 g		
Eiweiß	7 g	Salz	0,03 g



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
 E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE330303

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD333