

BISCUITERIE
de PROVENCE

Création
exclusive avec le
COEUR DE GUANAJA®
DE VALRHONA®

BISCUITERIE
de PROVENCE

Une histoire de famille
depuis 1833

AMANDE &
CHOCOLAT NOIR

LE
GÂTEAU
MOELLEUX AVEC 22% D'AMANDES

Pour tous les amoureux de chocolat noir...



SANS GLUTEN

À consommer de préférence avant le / Best before / Mindestens haltbar bis / Consumir preferentemente antes de :

18 01 23.



6168999

Alimentation sans gluten, biscuits
> ou = 225 g et < 250 g

Valeurs nutritionnelles pour / Nutri- on values per /
Nährwertedeklaration je / Valores utricionales por /

100g
3.53oz

Énergie / Energy / Energia	1841 kJ 442 kcal	dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales, azúcares	32 g
Matières grasses / Fat / Fett / Grasa	28 g	Fibres alimentaires / Dietary fiber / Ballaststoffen / Fibra alimentaria	4.6 g
dont acides gras saturés / of which saturated fat / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales, saturadas	11 g	Protéines / Protein / Eiweiβ / Proteína	11 g
Glucides / Carbohydrates / Kohlenhydrate / Carbohidratos	33 g	Sel / Salt / Salz / Sal	0.11 g
		Fer / Iron / Eisen / Hierro	92 mg
		Phosphore / Phosphorus / Phosphor / Fosforo	6.2 mg

RICHE EN FER ET EN
PHOSPHORE / SOURCE DE
FIBRES

HIGH IRON AND
PHOSPHORUS SOURCE /
FIBER SOURCE

EISEN UND PHOSPHOR
REICH / BALLASTSTOFFE
QUELLE

RICOS EN HIERRO Y
FOSFORO / FUENTE DE
FIBRA

LE GÂTEAU MOELLEUX

apprécié depuis plus de 30 ans

GÂTEAU AU CHOCOLAT NOIR COEUR DE GUANAJA® DE VALRHONA® / SANS GLUTEN

Riches en amandes, ce gâteau sans farine séduit par son moelleux irrésistible et son exceptionnelle finesse en bouche. Son emballage unique garantit une longue conservation et permet de le déguster à tout instant, éventuellement réchauffé, seul ou accompagné d'une crème, d'une glace ou d'une salade de fruits.

Ingredients: **oeufs** plein air, sucre, **amandes** 22%, **beurre** de baratte extra fin AOP Charentes Poitou, poudre de cacao Valrhona® 5%, chocolat noir Coeur de Guanaja® de Valrhona® 4% (fèves de cacao, sucre, lécithine de soja, extrait naturel de vanille), extrait naturel de vanille.

Fabriqué dans un atelier utilisant des noix et des noisettes.

DARK CHOCOLATE COEUR DE GUANAJA® OF VALRHONA® / GLUTEN-FREE

This flour-free almonds and chocolate cake is simply irresistible thanks to its deliciously moist sponge and its exceptional flavour. Its unique packaging ensures it keeps for a long time - either on its own or with a cream, ice cream or fruit salad.

Ingredients: free-range **eggs**, sugar, **almonds** 22%, extra fine PDO Charentes-Poitou chum **butter**, Valrhona® cocoa powder 5%, Valrhona® dark chocolate Coeur de Guanaja® 4% (cocoa beans, sugar, **soy** lecithin, pure vanilla extract), pure vanilla extract.

Produced in a factory that handles hazelnuts and walnuts.

MANDELKUCHEN MIT SCHWARZER SCHOKOLADE COEUR DE GUANAJA® VON VALRHONA® / GLUTENFREI

Dieser feine Mandelkuchen Mehlfrei überzeugt alle Feinschmecker durch seine lockere Konsistenz und den unwiderstehlich köstlichen Geschmack. Die besondere Verpackung gewährleistet eine lange Haltbarkeit, so dass der Kuchen stets seinen Genuss bleibt. Er schmeckt auch vorzüglich zu Eis, Obstsalat oder mit Sahne.

Zutaten: **Eier** aus Freilandhaltung, Zucker, **Mandeln** 22%, **Fassbutter** g.U. Charentes-Poitou, Valrhona® Kakaopulver 5%, schwarze Schokolade Coeur de Guanaja® von Valrhona® 4% (Kakaobohnen, Zucker, **Soja**-Lecithine, natürliches reines Vanilleextrakt), natürliches reines Vanilleextrakt. In einem Werk hergestellt, das Haselnüsse und Nüsse verwendet.

PASTEL DE CHOCOLATE NEGRO COEUR DE GUANAJA® DE VALRHONA® / SIN GLUTEN

Rico en almendras, este pastel sin harina seduce con su suavidad irresistible y su finura excepcional en el paladar. Su exclusivo empaque garantiza una larga vida útil y permite disfrutarlo en cualquier momento, posiblemente recalentado, solo o con crema, helado o ensalada de frutas.

Ingredientes: **huevos**, azúcar, **almendras** 22%, Charentes Poitou DOP manteca extra fina batida, polvo de cacao Valrhona® 5%, chocolate negro Coeur de Guanaja® de Valrhona® 4% (granos de cacao, azúcar, lecitina de soja, extracto vainilla natural), extracto de vainilla natural.

Hecho en un taller con avellanas y nueces.

Fabriqué dans un atelier dédié aux produits sans gluten - Produced in a dedicated gluten-free workshop - In einer Werk hergestellt das kein Gluten verwendet - Hecho en un taller dedicado a productos sin gluten



*Un délicieux gâteau
cuit dans son moule en acier
comme à la maison*

NOTRE EMBALLAGE ...

...GARANTIT FRAICHEUR ET
MOELLEUX PLUS D'UNE ANNÉE

... EST VALIDÉ PAR UN LABORATOIRE
FRANÇAIS ACCRÉDITÉ ET SPÉCIALISÉ
CONTACT ALIMENTAIRE

... EST 100% RECYCLABLE À L'INFINI !

Démoulage : Passer la lame d'un couteau autour du gâteau et le retourner sur un plat.
Turning out of the mould : Go round the edge of the cake using a knife and then tip it onto plate.
Herausnehmen aus der Form : Mit einem Messer an den Rändern entlang fahren und den Kuchen auf eine Platte stürzen.

Desmoldeo: Pase la hoja de un cuchillo alrededor del pastel y déle la vuelta en un plato.



FR-023-034

Product of France

Hergestellt in Frankreich
Producido en Francia

Biscuiterie de Provence

26110 St Maurice sur Eygues - FRANCE

Tél. : 33 (0)4 75 26 02 98

www.biscuiteriedeprovence.com



POIDS NET

NET WEIGHT

NETTOGEWICHT

PESO NETO

225 g / 7.94 oz



Découvrez cette
création originale
alliant la gourmandise
des amandes à la force
du Coeur de Guanaja®
de Valrhona®, la référence
du grand chocolat !

Une recette savoureuse,
au profil aromatique
intense, qui ravira tous
les amoureux de
chocolat noir...



H06RGC22522B
CODE ARTICLE : 62031

327508-2