

Riche 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.

### GÂTEAU SANS GLUTEN AU CHOCOLAT NOIR

#### COEUR DE GUANAJA® DE VALRHONA®

Ingrédients: **œufs**, sucre, **amandes** 22%, **beurre** de baratte extra-fin AOP Charentes Poitou, poudre de cacao Valrhona® 5%, chocolat noir Cœur 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 noisettes.*

### DARK CHOCOLATE COEUR DE GUANAJA® OF VALRHONA® GLUTEN FREE CAKE

This flour-free 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: **eggs**, sugar, **almonds** 22%, PDO Charentes-Poitou churn **butter**, Valrhona® cocoa powder 5%, dark chocolate Cœur de Guanaja® of Valrhona® 4% (cocoa beans, sugar, **soy** lecithin, pure vanilla extract), pure vanilla extract.

*Produced in a factory that handles hazelnuts.*

### MANDELKUCHEN MIT SCHWARZE SCHOKOLADE COEUR DE GUANAJA® VON VALRHONA®

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

Zutaten: **Eier**, Zucker, **Mandeln** 22%, GU Charentes Poitou **Fassbutter**, Valrhona® Pulver von Kakao 5%, schwarze Schokolade Cœur de Guanaja® von Valrhona® 4% (Kakaobohnen, Zucker, **Soja-Lecithin**, natürliches reines Vanilleextract), natürliches reines Vanilleextract.

*In einer Werk hergestellt das Haselnüsse verwendet.*



Gâteau au chocolat noir

COEUR DE GUANAJA® de  
VALRHONA®

| Valeurs nutritionnelles pour /<br>Nutrition values per / Nährwerte je                 | 100g     | 45g*     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| Énergie / Energy                                                                      | 442 Kcal | 199 Kcal |
|                                                                                       | 1841 KJ  | 828 KJ   |
| Matières grasses / Fat / Fett                                                         | 28,4 g   | 12,8 g   |
| dont acides gras saturés /<br>of which saturated fat /<br>davon gesättigte Fettsäuren | 11,3 g   | 5,1 g    |
| Glucides / Carbohydrates / Kohlenhydrate                                              | 32,9 g   | 14,8 g   |
| dont sucres / of which sugars / davon Zucker                                          | 32,0 g   | 14,4 g   |
| Fibres alimentaires / Dietary fiber / Ballaststoffen                                  | 4,6 g    | 2,1 g    |
| Protéines / Protein / Eiweiß                                                          | 11,4 g   | 5,1 g    |
| Sel / Salt / Salz                                                                     | 0,11 g   | 0,05 g   |
| Fer / Iron / Eisen                                                                    | 7,5 mg   | 3,4 mg   |
| Phosphore / Phosphorus / Phosphor                                                     | 256 mg   | 115 mg   |
| Magnésium / Magnesium                                                                 | 96,3 mg  | 43,3 mg  |

45g\* ≈ 1 part / slice / Stück

RICHE EN FER ET EN PHOSPHORE  
SOURCE DE FIBRES ET DE MAGNESIUM  
HIGH IRON AND PHOSPHORUS SOURCE  
FIBER AND MAGNESIUM SOURCE  
EISEN UND PHOSPHOR REICH  
BALLASTSTOFFE UND MAGNESIUM QUELLE



Gâteau prêt à déguster - Démoulez le gâteau en le retournant sur un plat.

Cake ready to eat - Turn cake out onto serving plate.

Herausnehmen aus der Form - Den Kuchen auf eine Platte stürzen.

FR-023-034

Fabriqué dans un atelier dédié  
aux produits sans gluten

Product of France

Hergestellt in Frankreich

Biscuiterie de Provence

26110 St Maurice sur Eygues - FRANCE

Tél. : 33 (0)4 75 26 02 98

[www.biscuiteriedeprovence.com](http://www.biscuiteriedeprovence.com)

POIDS NET  
NET WEIGHT  
NETTOGEWICHT  
225 g / 7.95 oz



BOITE METALLIQUE  
PAPIER CUISSON ET  
ETUI CARTON  
A RECYCLER

