

FR : Chocolat au lait (40% de cacao minimum, pur beurre de cacao), chocolat noir (64% de cacao minimum, pur beurre de cacao) et chocolat blanc (35% de beurre de cacao minimum). Ingrédients : fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, sucre roux, lait écrémé en poudre, lactosérum (lait), beurre (lait), émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille, extrait de malt d'orge, vanille. Présence possible de : fruits à coque, soja. À conserver dans un endroit sec entre 16 et 18°C.

UK : Milk chocolate (40% cocoa minimum, pure cocoa butter), dark chocolate (64% cocoa minimum, pure cocoa butter) and white chocolate (35% cocoa butter minimum). Ingredients: cocoa beans, sugar, cocoa butter, whole milk powder, brown sugar, dried skimmed milk, whey (milk), butter (milk), emulsifier: sunflower lecithin, natural vanilla extract, barley malt extract, vanilla. This product may contain: nuts, soy. Keep in a dry place between 16 and 18°C (60-64°F).

DE : Milchsokolade (Kakao : 40% mindestens, nur reine Kakaobutter), Dunkle Schokolade (Kakao : 64% mindestens, nur reine Kakaobutter) und Weisse Schokolade (Kakaobutter : 35% mindestens). Zutaten : Kakaobohnen, Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, brauner Zucker, Magermilchpulver, Molke (Milch), Butter (Milch), Emulgator : Sonnenblumenlecithine, natürliches Vanilleextrakt, Gerstenmalzextrakt, Vanille. Schalenfrüchte, Soja können vorhanden sein. An einem trockenen Ort bei 16 und 18°C aufbewahren.

ES : Chocolate con leche (40% de cacao mínimo, manteca de cacao pura), chocolate negro (64% de cacao mínimo, manteca de cacao pura) y chocolate blanco (35% de manteca cacao mínimo). Ingredientes : habas de cacao, azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, azúcar moreno, leche desnatada en polvo, suero lácteo (leche), mantequilla (leche), emulgente : lecitina de girasol, extracto natural de vainilla, extracto de malta de cebada, vainilla. Posible presencia de : frutos con cáscara, soja. Al conservar en un lugar seco entre 16 y 18°C.

SE : Mjolk choklad (minst 40% kakao, kakaosmör), mörk choklad (minst 64% kakao, kakaosmör) och vit choklad (minst 35% kakaosmör). Ingredienser : kakaoböner, socker, kakaosmör, helmjölkspulver, farinsocker, skummjölkspulver, vassle (mjölk), smör (mjölk), emulgeringsmedel : solroslecitin, naturligt vaniljextrakt, kornmaltextrakt, vanilj. Kan innehålla : nötter, soja. Produkterna bör förvaras i 16-18°C.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour / Average nutritional values per / Durchschnittliche Nährwerte pro / Valores nutritivos por / Genomsnittliga näringsvärden per	100 g
Energie / Energy / Brennwert / Energía / Energi	2410 kJ 580 kcal
Matières grasses / Fat / Fett / Materias grasas / Fett dont acides gras saturés / of which saturated fat / davon gesättigte Fettsäuren / de los cuales acidos grasos saturados / varav mättade fettsyror	42 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Glúcidos / Kolhydrater dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares / varav sockerarter	25 g
Protéines / Protein / Eiweiß / Proteínas / Protein	39 g
Sel / Salt / Salz / Sal / Salt	37 g
	8,5 g
	0,17 g

Poids net / Net weight / Nettogewicht / Peso neto / Nettovikt

420g 14,82 oz

(E) A consommer de préférence avant fin / Best before end / Mindestens haltbar bis Ende / Consumir preferentemente antes del final de / Bäst före -datum.
(P) Date de fabrication / Manufacturing date (DD-MM-YYYY) / Herstellungsdatum / Fecha de fabricación / Tillverkningsdatum.



LE CHOCOLAT PARTENAIRE DES CHEFS
THE CHOCOLATE OF CHEFS

Depuis 1922,

nous sommes le partenaire des chefs pâtissiers & artisans chocolatiers du monde entier. Pour imaginer ensemble le meilleur du chocolat, nous parcourons le monde à la recherche de cacaos fins. En choisissant Valrhona, vous faites le choix d'un chocolat responsable dont le cacao est traçable et sourcé en direct auprès des producteurs.

*Soyons acteurs du monde du chocolat responsable :
Ensemble, faisons du bien avec du bon.*

Since 1922,

Valrhona has been a partner to pastry chefs and chocolatiers all around the world. To imagine the best of chocolate, we scour the planet for fine cocoa. By buying from Valrhona, you are choosing a responsible chocolate that is traceable and sourced directly from our producers.

We can all contribute to a more sustainable cocoa sector : Together, good becomes better.

Certified



This company meets the highest standards of social and environmental impact

Corporation



Retrouvez nos engagements sur
See our commitments at
www.valrhona.com

Fabrique par / Made by / Hergestellt von / Fabricado por / Tillverkad i av
VALRHONA
26600 Tain L'Hermitage - France
www.valrhona.com
serviceclient@valrhona.fr