

Valrhona vous propose cette poudre de cacao non sucrée à la finesse exceptionnelle et au goût intense pour savourer de délicieuses boissons cacaotées ou réaliser des recettes gourmandes. Pour réaliser votre boisson chaude, délayer deux cuillères à café de cacao et la quantité de sucre souhaitée à café de lait entier chaud, puis compléter avec un peu de lait (40cl).

Depuis 1922, nous sommes le partenaire des chefs pâtisseries et artisans chocolatiers du monde entier. Pour imaginer ensemble le meilleur du chocolat, nous parcourons le monde à la recherche des cacaos fins. Pour vous permettre de déguster et pâtisser des chocolats d'exception aux goûts uniques, nous repoussons chaque jour les limites de la créativité. Soyons acteur du monde du chocolat responsable : *Ensemble, faisons du bien avec du bon.*

Retrouvez nos engagements sur www.valrhona.com

This sugar free cocoa powder offers exceptional finesse and intense flavor for delicious cocoa drinks or dessert creations. To make hot chocolate, mix two teaspoons of cocoa powder and sugar to taste with a little hot milk. Mix well, then add the rest of the milk (40cl or 1/4 cup).

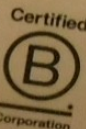
Since 1922, Valrhona has been a partner to pastry chefs and chocolatiers all around the world. To imagine the best of chocolate, we scour the planet for fine cocoa. We constantly push the limits of creativity, so that you can enjoy uniquely flavored, exceptional chocolates that are perfect as indulgent treats or for baking.

We all contribute to a more sustainable cocoa sector : *Together, good becomes better.*
See our commitments at www.valrhona.com



Retrouvez nos recettes gourmandes sur /
Discover all our recipes on www.valrhona.com
Venez vivre une expérience gourmande
à la Cité du Chocolat à Tain l'Hermitage.
Enjoy a gourmet experience
at the Cité du Chocolat in Tain l'Hermitage.
www.citeduchocolat.com

PF33241



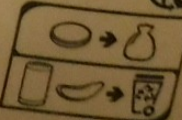
www.valrhona.com
serviceclient@valrhona.fr
Poids net / Net weight / Nettogewicht /
Peso neto / Peso netto / Nettovægt / Nettovikt

250g - 8.8 oz

FR : Poudre de cacao. Ingrédients : poudre de cacao, correcteur d'acidité : carbonates de potassium. À conserver dans un endroit sec entre 16 et 18°C.
UK : Cocoa powder. Ingredients: cocoa powder, acidity regulator: potassium carbonate (E501). Keep in a dry place between 16 and 18°C (60-64°F).
DE : Kakaopulver. Zutaten: Kakaoapulver, Säureregulator: Kaliumcarbonat. An einem trockenen Ort bei 16 und 18°C aufbewahren.
ES : Cacao en polvo. Ingredientes: cacao en polvo, corrector de la acidez: carbonatos de potasio. Al conservar en un lugar seco entre 16 y 18°C.
IT : Cacao in polvere. Ingredienti: cacao in polvere, regolatore dell'acidità: carbonati di potassio. A conservare in un luogo asciutto tra 16 e 18°C.
DK : Kakaopulver. Ingredienser: kakaopulver, surhedsregulerende middel: kaliumcarbonat. Opbevares: tørt mellem +16°C - +18°C.
SE : Kakaopulver. Ingredienser: kakaopulver, surhetsreglerande medel: kaliumkarbonater. Produkterna bör förvaras i 16-18°C.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour / Average nutritional values per / Durchschnittliche Nährwerte pro / Valores nutritivas por / Valori nutritivi per / Genomsnittliga näringsvärden per	100 g
Energie / Energy / Brennwert / Energia / Valore energetico / Energi	1549 kJ / 370 kcal
Matières grasses / Fat / Fett / Materias grasas / Grassi / Fett / Fett / dont acides gras saturés / of which saturated fat / davon gesättigte Fettsäuren / de los cuales ácidos grasos saturados / di cui acidi grassi saturi / heraf mættede fedtsyrer / varav mättade fettsyror	21 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Glúcidos / Carboidrati / Kulhydrat / Kohydrater / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares / di cui zuccheri / heraf sukkerarter / varav sockerarter	13 g
Protéines / Protein / Eiweiß / Proteínas / Proteine / Protein / Protein	8,9 g
Sel / Salt / Salz / Sal / Sale / Salt / Salt	0,5 g
	19 g
	0,04 g

(P) Date de fabrication / Manufacturing date (DD-MM-YYYY)
Herstellungsdatum / Fecha de fabricación / Data di fabbricazione /
Fremstillingsdato / Tilvekningsdatum
(E) À consommer de préférence avant fin : voir sur emballage / Best before end /
see on packaging / Mindestens haltbar bis Ende : siehe auf Verpackung /
Consumir preferentemente antes del final de : ver en el envase / Da consumarsi
preferibilmente entro fine: vedere sull'involo / Beðst fôr uðgangin af : se
pá pakningun / Best före-datum: se på förpackningen.



FRANCE ONLY