



CITRONNETTES

St. Klaus

SAVOUREUSES
ENROBÉES DE CHOCOLAT NOIR



Décerné à KLAUS en 2021, ce label d'Etat distingue notre **savoir-faire d'exception** en Chocolaterie et Confiserie. Il nous intègre parmi les entreprises qui valorisent **l'Excellence Française**.

**LE GOÛT DE
L'ÉMOTION**
LE PARTAGE EN HÉRITAGE

Candied lemon peel
coated in dark chocolate

**Mit Zartbitterschokolade
überzogene Zitronenstäbchen**

Ingédients : citronnelle 62% (écorce de citron, sucre, sirop de glucose), sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, matière grasse **laitière** en poudre, émulsifiant : **lécithine de soja**. Cacao non-UE : 50% minimum dans le chocolat. Traces possibles de **fruits à coque, gluten, oeuf et sésame**.

Ingredients : citronnelle 62% (lemon peel, sugar, glucose syrup), sugar, cocoa paste, cocoa butter, anhydrous milk fat, emulgator : soy lecithin. Non-EU Cocoa solids 50% minimum. May also contain nuts, gluten, egg and sesam.

Zutaten : Zitronenstäbchen 62% (Zitronenschalen, Zucker, Glukosesirup), Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Milchfettpulver, Emulgator : Sojalecithine, Kakao (Herkunft : Nicht-EU) : 50% mindestens. Kann Spuren von Schalenfrüchten, Gluten, Ei und Sesam enthalten.

Valeurs nutritionnelles pour 100g • Nutritional facts for 100g
Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

À conserver dans un endroit frais et sec
Store in a dry cold place
An einem kühlen und trockenen Ort
aufbewahren
(+15°C - +18°C)

Service Consommateurs :
Consumer Service :
Verbraucherservice :

KLAUS Chocolatier Confiseur
3 rue Victor Hugo - BP 92047
25502 MORTEAU Cedex (France)



Poids net
Net Weight
Nettogewicht
100g

à consommer de préférence avant le :
Best before - Mindestens haltbar bis :



3 025640 001320