



Informations nutritionnelles merci Finest Selection Mousse au Chocolat 210g

Dernière(s) modification(s): 18.10.2022

Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles moyennes | Pour 100 g | Par pièce (10,5 g) | Par pièce %* |
|----------------------------------|--------------------|--------------------|--------------|
| Énergie | 2510 kJ / 603 kcal | 264 kJ / 63 kcal | 3% |
| Matières grasses | 41,9 g | 4,4 g | 6% |
| dont acides gras saturés | 24,7 g | 2,6 g | 13% |
| Glucides | 47,7 g | 5,0 g | 2% |
| dont sucres | 44,3 g | 4,7 g | 5% |
| Protéines | 7,4 g | 0,8 g | 2% |
| Sel | 0,22 g | 0,02 g | <1% |

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

Spécialités de chocolats fourrés (40%)

Ingrédients: sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, graisses végétales (karité, palme), **lait** entier en poudre, **crème** en poudre, graisse butyrique (**lait**), **lait** écrémé en poudre, **noisettes** moulues, **lactose**, **babeurre** en poudre, émulsifiant: lécithines (**soja**), **amandes** moulues, arômes, sel.

Chocolat blanc, fourré de mousse au chocolat blanc; cacao: 32% minimum dans le chocolat.

Chocolat au lait entier, fourré de mousse au cacao; cacao: 32% minimum dans le chocolat.

Chocolat au lait entier, fourré de mousse au chocolat aux noisettes; cacao: 32% minimum dans le chocolat.

Chocolat noir, fourré de mousse au chocolat noir; cacao: 50% minimum dans le chocolat.

Toutes les variétés peuvent aussi contenir des traces d'arachides, de noisettes, d'amandes, d'autres fruits à coques (dures) et d'oeuf.

Remarque:

Les informations relatives aux ingrédients, ainsi que les valeurs nutritionnelles moyennes arrondies, se réfèrent à nos recettes actuelles. En fonction de l'évolution de celles-ci, les produits disponibles dans le commerce peuvent posséder encore l'ancienne composition ou déjà la nouvelle. C'est pourquoi nous vous recommandons de contrôler les indications fournies sur l'emballage. Certaines différences peuvent également être dues à de nouvelles dispositions légales ou à d'autres changements des conditions cadres, pendant la période de transition y afférente.