



## Informazioni nutrizionali da Merci cioccolatini Gran Varietà 250g

Ultima modifica: 09.11.2021

### Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali medi	Per 100 g	Per pezzo (12,5 g)	Per pezzo %*
<b>Energia</b>	2346 kJ / 563 kcal	293 kJ / 70 kcal	4%
<b>Grassi</b>	36,1 g	4,5 g	6%
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	19,9 g	2,5 g	13%
<b>Carboidrati</b>	49,9 g	6,2 g	2%
<b>di cui zuccheri</b>	48,0 g	6,0 g	7%
<b>Proteine</b>	7,8 g	1,0 g	2%
<b>Sale</b>	0,17 g	0,02 g	<1%

\*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

### Assortimento di cioccolato ripieno e non

Ingredienti: zucchero, burro di cacao, pasta di cacao, **latte** intero in polvere, grassi vegetali (palma, karitè), **nocciole** (3,8%), **mandorle** (3,4%), **panna** in polvere, **latte** scremato in polvere, **lattosio**, **latticello** in polvere, **burro** anidro, destrosio, cacao magro, fruttosio, emulsionante: lecitina (**soia**), sciroppo di glucosio, sciroppo di zucchero invertito, caffè, aromi, sale.

Cioccolato al latte ripieno di crema alla nocciola; cacao: 32% min.

Cioccolato al latte; cacao: 32% min.

Cioccolato al latte con pezzi di nocciole e mandorle; cacao: 32% min.

Cioccolato al latte ripieno di crema pralinata; cacao: 32% min.

Cioccolato fondente alla panna; cacao: 45% min.

Cioccolato ripieno al marzapane; cacao: 50% min.

Cioccolato fondente ripieno di mousse al cacao; cacao: 50% min.

Cioccolato bianco su cioccolato alla panna e caffè; cacao: 32% min. nel cioccolato alla panna, 28% min. nel cioccolato bianco.

**Tutte le specialità possono anche contenere tracce di nocciole, mandorle, arachidi, altra frutta a guscio e uova.**

**Incarto esterno:** raccolta **PLASTICA** (PP 5), **scatola:** raccolta **CARTA** (PAP 21), **incarto pralina:** raccolta **PLASTICA** (PP 5), raccolta **ALLUMINIO** (C/ALU 82). Verifica il sistema di raccolta del tuo comune

### Commento:

Le informazioni su ingredienti e i valori medi nutrizionali si basano sulle ricette attuali. In caso di modifiche possono essere disponibili in commercio allo stesso tempo prodotti con composizioni precedenti e con composizioni nuove, consigliamo allora di applicare una comparazione aggiuntiva con le relative informazioni alle confezioni. Inoltre, in tempi di transizione possono verificarsi delle differenze anche a seguito di nuove disposizioni di legge oppure per modifiche alle condizioni generali.