



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

**TAVOLETTA BIOLOGICA DI FAVE DI THEOBROMA CACAO – 75%**

Fave lavorate a basse temperature sotto i 45°. Bio. Senza glutine. Vegan

**PESO:** 30g

**INGREDIENTI:** pasta di fave di cacao\* (lavorata sotto i 45 °C), zucchero da fiori di cocco\* 25%, burro di cacao\*. \*Biologico

**CACAO 75% MIN.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	/	100 g
Energia kJ		2402
Energia kcal		577
Grassi di cui acidi grassi saturi		35,8g 21,7g
Carboidrati di cui zuccheri		48,4g 22,1g
Proteine		10,2g
Sale*		0,2g

\*Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.

- Conservare in luogo fresco e asciutto.
- Può contenere tracce di **frutta a guscio, arachidi e semi di sesamo.**

**SCHEDA LOGISTICA PRODOTTO**

Meraviglie srl –  
Via del Commercio 16, Sommacampagna, 37066 (VR)  
Reg. Imprese VR - p.iva/c.f: 042 63 60 02 33 - tel 045 8949681 fax 045 9235272 - @: [vivoosrl@legalmail.it](mailto:vivoosrl@legalmail.it) -  
Capitale sociale: 100.000€

**ARTICOLO:** TAVOLETTA BIOLOGICA DI FAVE DI  
THEOBROMA CACAO – 75%

**Ns. Art. n.:**

**COD. EAN PRODOTTO:**

**COD. EAN CARTONE:** 8 056370 642021

Peso netto unitario: 30

Pezzi x cartone: 20

Peso netto cartone: 600 g

Peso lordo cartone: 800 g

Cartoni per pallett: 360 pz

Stratificazione pallets: 36 ct. x 10 strati = 360 ct.

Dimensioni cartone: 13 x 18 x 8,5 (h) cm

Dimensione pezzo: 12 x 8 x 0,5 (h) cm

Dimensioni pallet (incl. pallet): 120 x 80 x 100 cm

Shelf-life: 18 mesi

Temperatura di trasporto e stoccaggio 10° ÷ 25°C