

# Goldstange Schokoladen-Golddublonen

Artikelnummer: SW13213



32 Golddublonen in Vollmilch und Zartbitter in Goldstange.

Der beste Kakao kommt bis heute von fernen Plantagen in Übersee. Sechs leckere Provenienzen (Java, Costa Rica, Venezuela, Ecuador, Santo Domingo und Ghana ) sind hier zu Schokoladendublonen gegossen.

Ursprungsschokoladen ausgewählter Plantagen in verschiedenen Kakao-Anbauländern und in verschiedenen Graden des Kakaoanteils.

Das Geheimnis der unwiderstehlichen Schokoladenschätze liegt im Kakao, der aus ausgewählten Anbauregionen stammt. Die in goldener Folie umhüllten Golddublonen sind in sechs hochkarätigen Sorten verschiedenen Kakaoanteils verfügbar. Die Komposition aus Edelvollmilch- und Edelbitterschokolade ist ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis und ein tolles Geschenk.

## Zutaten

Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: SOJALECITHIN; natürliches Vanille-Aroma  
Kann Spuren von Schalenfrüchten und Milch enthalten.

## Nährwerte je 100g

Brennwert (kJ):	2270
Brennwert (kcal):	542
Fett (g):	36,1 g
davon gesättigte Fettsäuren (g):	22,7 g
Kohlenhydrate (g):	46,1 g
davon Zucker (g):	43,5 g
Eiweiß (g):	5,0 g
Salz (g):	0,02 g
Allergenhinweis:	Kann Spuren von Schalenfrüchten und Milch enthalten.
Lagerungshinweis:	Kühl und trocken lagern
Inhaltsgröße:	360g
Anschrift Lebensmittelunternehmer:	DreiMeister Spezialitäten Hans Schröder GmbH & Co. KG, D-59457 Werl

## Impressum:

Helmut Brede e. K. • Inhaber: Mike-Alexander Brede • Oberhafenstraße 1 • D-20097 Hamburg • Telefon: 040-323664 • Telefax: 040-323662 • E-Mail: [info@hanseaten-select.de](mailto:info@hanseaten-select.de) • Ust.-ID: DE 155617050 • Registernummer: HRA 63451 • Registergericht: AG Hamburg