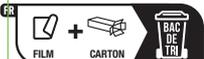


80ge

Info see:
vivani.iowFind the VIVANI world of Chocolate on www.vivani.de

(DE) FEINE BIO BITTER SCHOKOLADE MIT CARAMEL CRISP UND MEERSALZ (MALLORCA - FLOR DE SAL) Zutaten: Kakaomasse*, Roh-Rohrzucker*, Kakaobutter*, Karamell Crisp* 10% (Roh-Rohrzucker*, Maisglukosesirup*, Kakaobutter*, Meersalz, Emulgator: Lecithine*), Meersalz* 0,6%. Kakao: 62% mindestens. Kann Bestandteile von **Schalenfrüchten, Milch und Gluten** enthalten. *aus biologischem Anbau. **(EN) ORGANIC DARK CHOCOLATE WITH CARAMEL CRISP AND SEA SALT (MALLORCA - FLOR DE SAL)** Ingredients: cocoa mass*, raw cane sugar*, cocoa butter*, caramel crisp* 10% (raw cane sugar*, corn glucose syrup*, cocoa butter*, sea salt, emulsifier: sunflower lecithins*), sea salt* 0,6%. Cocoa solids: 62% minimum. May contain components of **tree nuts, milk and gluten**. *from organic agriculture. **(FR) CHOCOLAT NOIR BIOLOGIQUE AU CROUSTILLANT DE CARAMEL ET SEL DE MER (MAJORQUE - FLOR DE SAL)** Ingrédients: pâte de cacao*, sucre de canne brun*, beurre de cacao*, croustillant de caramel* 10% (sucre de canne brun*, sirop de glucose de maïs*, beurre de cacao*, sel de mer, émulsifiant: lécithine de tournesol*), sel de mer* 0,6%. Cacao: 62% min. Peut contenir des composants de **fruits à coque, de lait et de gluten**. *issu de culture biologique. **(IT) CIOCCOLATO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA FONDENTE CON CRISP AL CARAMELLO E SALE MARINO (MAIORCA - FLOR DE SAL)** Ingredienti: pasta di cacao*, zucchero di canna grezzo*, burro di cacao*, crisp al caramello* 10% (zucchero di canna grezzo*, sciroppo di glucosio di maïs*, burro di cacao*, sale marino, emulsionante: lecitina di girasole*), sale marino* 0,6%. Cacao: 62% minimo. Può contenere tracce di **frutta a guscio, latte e cereali con glutine**. *da agricoltura biologica. **Raccolta differenziata: Confezione esterna: PAP 21 (Carta). Confezione interna: film di cellulosa rigenerata (indifferenziata). Verifica le disposizioni del tuo Comune.** **(NL) BIOLOGISCHE CHOCOLADE PUUR MET CARAMELCRISP EN ZEEZOUT (MALLORCA - FLOR DE SAL)** Ingrediënten: cacaoassa*, ruwe rietsuiker*, cacaooter*, caramelcrisp* 10% (ruwe rietsuiker*, maïs glucosesiroop*, cacaooter*, zeezout, emulgator: zonnebloem lecithine*), zeezout* 0,6%. Cacao: ten minste 62%. Kan **noten, gluten en melk**bestanddelen bevatten. *van biologische landbouw. **(DA/NO/SV) ØKOLOGISK MØRK CHOKOLADE MED KAREMEL SPRØD/KRISP OG HAVSALT (MALLORCA - FLOR DE SAL)** Ingredienser: kakaomasse*, rå rørsukker*, kakaosmør*, karamel sprød*/kolakrisp* 10% (rå rørsukker*, maïs glukose-sirup*/glukossirap*, kakaosmør*, havsalt, emulgator/emulgeringsmedel: solsikke-/solros lecithin*), havsalt* 0,6%. Min. 62% kakao. Kan indeholde bestanddele/spår af **nødder/nøtter, mælk/mjølke og gluten**. *økologisk/økologisk. **(ES) CHOCOLATE NEGRO ECOLÓGICO CON CRUJIENTE DE CARAMELO Y SAL MARINA (FLOR DE SAL D' ES TRENC)** Ingredientes: pasta de cacao*, azúcar de caña integral*, manteca de cacao*, crujiante de caramelo* 10% (azúcar de caña integral*, jarabe de glucosa (maíz*), manteca de cacao*, sal marina, emulgente: lecitina* (girasol*)), sal marina* 0,6%. Cacao: mínimo 62%. Puede contener trazas de **frutos de cáscara, de leche y de gluten**. *de la agricultura ecológica.



Film également compostable à domicile.



*Rainforest Alliance Certified • ra.org

Innenfolie aus nachwachsenden Rohstoffen – kompostierbar!
Foil inside from sustainable raw materials – compostable!

DE-ÖKO-013
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft
EU/non-EU Agriculture

Mindestens haltbar bis Ende:/Best before end./ À consommer de préférence avant fin:/
Da consumarsi preferibilmente entro fine:/
Ten minste houdbaar tot einde:/Bedst før udgangen af:/ Bäst före utgången av:/
Consumir preferentemente antes del fin:
Oft länger gut./ Often good after.

Nährwerte/ Nutrition information Ø / 100g

Energie/Energy/Energi/Energia/ Énergie/Valor energético	2385 kJ / 570 kcal
Fett/Fat/Grassi/Lipides/Grasas	40 g
davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated/varav mättat fett/di cui acidi grassi saturi/dont acides gras saturés/ de las cuales ácidos grasos saturados	25 g
Kohlenhydrate/Carbohydrate/Kolhydrat/ Carboidrati/Glucides/Hidratos de carbono	45 g
davon Zucker/of which sugars/ varav sockerarter/di cui zuccheri/ dont sucres/de los cuales azúcares	42 g
Eiweiß/Protein/Proteine/ Protéines/Proteínas	5,4 g
Salz/Salt/Sale/Sel/Sal	0,65 g



Bitte vor Wärme schützen. /Protect against heat. /Conservare in luogo fresco e asciutto.
EcoFinia GmbH · 32020 Herford/Germany · vivani.de · Brand Organic Ltd, London, N1 7GU, UK

THE ART OF CHOCOLATE



VIVANI

Feine Bitter Caramel
Mallorca Flor de Sal
62% Cacao

Dark Caramel
Mallorca Fleur de Sel
Noir Caramel
Fleur de Sel-Majorque
Caramello Fondente
Fior di Sale-Maiorca

BIO / ORGANIC . VEGAN



Cocoa

Artwork: Annette Wessel – www.atelier-wessel.de