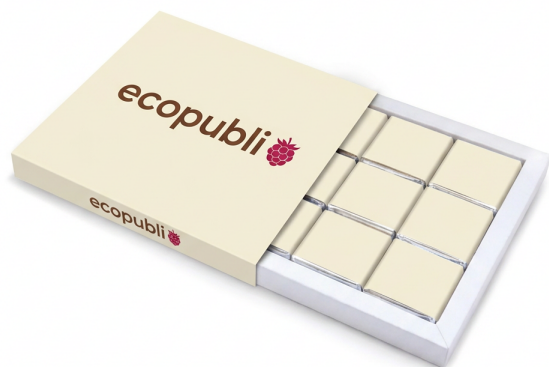


## Set de chocolate «Pen-box 9» 45 g

### FICHA TÉCNICA



|                           |                                                       |
|---------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Tipo de envase</b>     | caja                                                  |
| <b>Peso</b>               | 45 g                                                  |
| <b>Sabor</b>              | con leche, negro                                      |
| <b>Medidas</b>            | 130 × 130 × 17 mm                                     |
| <b>Impresión</b>          | a todo color                                          |
| <b>Envase</b>             | caja de cartón 230 g, etiqueta de papel estucado 90 g |
| <b>Plazo de entrega</b>   | 10-14 días                                            |
| <b>Plazo exprés</b>       | 7 días (recargo del 20 %)                             |
| <b>Consumo preferente</b> | 10 meses                                              |
| <b>Diseño</b>             | maquetación gratuita a partir de sus materiales       |
| <b>Pedido mínimo</b>      | 50 uds.                                               |

### Composición

Chocolate con leche — Ingredientes: azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, emulgentes (lecitina de SOJA), extracto de vainilla. Cacao: mín. 32 %. Puede contener frutos de cáscara.

Valores nutricionales por 100 g: energía 2304 kJ / 552 kcal; grasas 33 g, de las cuales saturadas 20 g; hidratos de carbono 57 g, de los cuales azúcares 56 g; fibra 2,0 g; proteínas 6,4 g; sal 0,15 g.

Chocolate negro — Ingredientes: pasta de cacao, azúcar, cacao en polvo desgrasado, manteca de cacao, emulgentes (lecitina de SOJA), extracto de vainilla. Cacao: mín. 70 %. Puede contener trazas de leche y frutos de cáscara.

Valores nutricionales por 100 g: energía 2353 kJ / 567 kcal; grasas 41 g, de las cuales saturadas 25 g; hidratos de carbono 36 g, de los cuales azúcares 28 g; fibra 12 g; proteínas 9 g; sal 0 g.

Consumo preferente: 12 meses.

Conservación: a +18 °C (±3) con humedad relativa máx. 75 %.