



Erhalten, was bewegt.

Limora Zentrallager

Industriepark Nord 21

D - 53567 Buchholz

Tel: +49 (0) 26 83 - 97 99 0

E-Mail: Limora@Limora.com

Internet: www.Limora.com

Filialen:

- Aachen • Berlin • Köln
- Düsseldorf • Stuttgart
- **München**

Antica arte, creatività e passione...

Una collezione in continua evoluzione di oggetti comuni,
realizzati con estrema somiglianza,
in puro cioccolato finissimo.

**Ciocolatini di puro cioccolato fondente -
(cacao 58% min.)**

Ingredienti:

pasta di cacao, zucchero, burro di cacao,
emulsionante lecitina di soia, aromi naturali,
vanillina.

Ove colorato: coloranti E155, E171, E172.

**Pure bitter chocolate -
(cocoa 58% min.)**

Ingredients:

cocoa mass, sugar, cocoa butter,
emulsifier soya lecithin, vanillin

If coloured: ingredients E155, E171, E172.

**Reine Zartbitterschokolade -
(Kakao 58% min.)**

Zutaten:

Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter,
Emulgator: Soja-Lecithin, Vanille.

Wenn gefärbt: E155, E171, E172.

**Chocolat pur noir -
(cacao de min 58%)**

Ingédients:

masse de cacao, sucre, beurre de cacao.

Emulsifiant: lécithine de soja. Extrait de vanille.

Si coloré E155, E171, E172





Erhalten, was bewegt.

Limora Zentrallager

Industriepark Nord 21

D - 53567 Buchholz

Tel: +49 (0) 26 83 - 97 99 0

E-Mail: Limora@Limora.com

Internet: www.Limora.com

Filialen:

- Aachen • Berlin • Köln
- Düsseldorf • Stuttgart
- **München**

**Ciocolatini di puro cioccolato al latte -
(cacao 33% min.)**

Ingredienti:

zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere,
pasta di cacao, siero di latte in polvere, emulsio-
nante: lecitina di soia. Estratto di vaniglia.
Ove colorato: ingredienti E155, E171; E172.

**Pure milk chocolate -
(cocoa 33% min.)**

Ingredients:

sugar, cocoa butter, Whole milk powder, cocoa
paste, skimmed milk powder,
emulsifier soya lecithin, vanillin.
If coloured: ingredients E155, E171, E172.

**Reine Vollmilchschokolade -
(Kakao 33% min.)**

Zutaten:

Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakao-
masse, Magermilchpulver,
Emulgator: Sojalecithin, Vanille.
Wenn gefärbt: E155, E171, E172.

**Chocolat pur lait -
(cacao de min 33%)**

Ingrédients:

sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre,
masse de cacao, lactosérum eh poudre.
Emulsifiant: lécithine de soja. Extrait de vanille.
Si coloré E155, E171, E172



Puó contenere tracce di latte, frutta a guscio e glutine.

It can contains traces of milk, nuts and gluten.

Kann Spuren von Milcheiweiß, Schalenobst und Gluten enthalten.

Limora Zentrallager

Industriepark Nord 21

D - 53567 Buchholz

Tel: +49 (0) 26 83 - 97 99 0

E-Mail: Limora@Limora.com

Internet: www.Limora.com

Filialen:

- Aachen • Berlin • Köln
- Düsseldorf • Stuttgart
- **München**

Ciocolatini di puro cioccolato bianco ingredienti:

zucchero, latte intero in polvere, burro di cacao, emulsione di lecitina di soia, aromi naturali, vanillina.

Ove colorato: E133, E102, E124.

White pure chocolate ingredients:

sugar, full cream milk powder, cocoa butter, emulsifier soya lecithin, vanillin.

If coloured: E133, E102, E124.

Reine Weiße Schokolade Zutaten:

Zucker, Vollmilchpulver, Kakaobutter,

Emulgator Sojalecithin, Vanille.

Wenn gefärbt: E133, E102, E124.

Chocolat blanc pur Ingrédients:

sucré, lait entier en poudre, beurre de cacao.

Emulsifiant: lecitine de soja. Extrait de vanille.

Si coloré E133, E102, E124

Valori nutrizionali medi relativi a 100 g cioccolato fondente

Valore energetico	2324kJ / 559kcal
Grassi	37,4 g
di cui saturi	22,9 g
polinsaturi	1,5 g
colesertolo	0 mg
Carboidrati metabolizzabili	45 g
di cui zuccheri	42 g
polialcoli	0 g
amido	3 g
Fibre alimentari	8,1 g
Proteine	6,5 g
Sale	0,08 g

Valori nutrizionali medi relativi a 100 g cioccolato bianco

Valore energetico	2460kJ / 590kcal
Grassi	39,7 g
di cui saturi	24,5 g
monoinsaturi	13,7 g
polinsaturi	1,5 g
colesertolo	19 mg
Carboidrati metabolizzabili	50,5 g
di cui zuccheri	50,5 g
polialcoli	0 g
amido	3 g
Fibre alimentari	0 g
Proteine (N°65)	7 g
Sale	0,5 g