



Gli allergeni

Il cioccolato e i cioccolatini ripieni possono contenere tracce o avere tra i propri ingredienti i seguenti allergeni: **frutta da guscio, latte e i suoi derivati, proteine dell'uovo, cereali contenenti glutine, soia, senape, sesamo, anidride solforosa.**

Come conservare il cioccolato.

Si consiglia di mantenere il cioccolato al riparo dalla luce, dall'umidità e dai profumi intensi, ad una temperatura compresa tra i 15 e i 20 gradi.

Nelle nostre confezioni troverete alcune delle nostre varietà di Tartine al cioccolato fondente e al cioccolato latte con: anacardo, cannella, cocco, cereali al caramello salato, croccante caramello alla nocciola, chicchi al caffè, foglie di menta, fichi canditi, gruè di fave di cacao, limone disidratato, mandorle, mandorle al miele e sale, noci, nocciole Piemonte IGP, pistacchio, pepe della Giamaica, uvetta jumbo, uvetta sultanina di origine biologica, zenzero candito, zenzero in polvere di origine biologica. Frutta candita con cioccolato fondente: amarene, ananas, albicocche, arancio, cedro, clementine, fichi, marroncini, pere, scorza d'arancia, scorza di limone.

Avvertenza

Si ricorda che la durata di conservazione della frutta candita presente su alcune tartine, diversamente dal cioccolato, è molto più limitata nel tempo, quindi per gustarle in modo ottimale è preferibile consumarla entro una decina di giorni.