

	<p><b>CARMELLE L'APE D'ORO AL MIELE 200g</b></p>	
<p>CODICE ARTICOLO</p>	<p>CODICE EAN</p>	
<p><b>21002</b></p>	<p><b>8019772001056</b></p>	



**CARMELLE AL MIELE**

**Linea: Ape d'oro**

**Marchio: Equosolidale**

**Caratteristiche**

Miele e Zucchero equosolidale, questi gli ingredienti base delle nostre caramelle lavorate secondo l'antico metodo di cottura a fuoco diretto da una storica realtà italiana, specializzata nella produzione artigianale di caramelle rigorosamente realizzate "come una volta", che rispetta il gusto naturale dei sapori.

Il miele utilizzato proviene dall'America Latina o dai balcani, mentre lo zucchero di canna, da Mauritius, Costa Rica o dal Paraguay

Il prodotto viene confezionato per noi presso il laboratorio di caramelle Aschieri di Savona

**BAUM Soc. Coop.  
Via Marconi, 10  
44122 - Ferrara (Italia)**

<p><b>GRAMMATURA</b></p>	<p>200 g</p>
<p><b>DENOMINAZIONE:</b></p>	<p>caramella dura al miele</p>
<p><b>INGREDIENTI</b></p>	<p>zucchero di canna (Mauritius, Paraguay), sciroppo di glucosio, miele 20% (Balcani, America Latina)</p>
<p><b>ALLERGENI</b></p>	<p>Non presenti</p>
<p><b>INGREDIENTI DI PROVENIENZA EQUOSOLIDALE</b></p>	<p>Zucchero di canna ( Mauritius, Costa Rica, Paraguay) miele( Balcani, America Latina)</p>

	<b>CARAMELLE L'APE D'ORO AL MIELE 200g</b>	
<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>CODICE EAN</b>	
<b>21002</b>	<b>8019772001056</b>	

<b>CONDIZIONAMENTO</b>	
<b>TMC (MM)</b>	Vedi lotto produzione
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto
<b>PACKAGING</b>	
<b>Pacchetto</b>	200g
<b>Cartone</b>	12 pezzi da 200g cad. (2,4 kg totale)