

	CARAMELLE L'APE D'ORO AL MIELE - LIMONE 200g	
CODICE ARTICOLO	CODICE EAN	
21008	8019772000219	

CARAMELLE AL MIELE- LIMONE

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)

GRAMMATURA	200 g
DENOMINAZIONE:	caramella dura al miele gusto limone
INGREDIENTI	zucchero di canna (Mauritius, Paraguay), sciroppo di glucosio, *miele 19,6% (Balceni, America Latina), olio essenziale di limone 0,4%. Acidificante: acido citrico.
ALLERGENI	Non presenti
INGREDIENTI DI PROVENIENZA EQUOSOLIDALE	Zucchero di canna (Mauritius, Costa Rica, Paraguay) miele(Balceni, America Latina)

	CARAMELLE L'APE D'ORO AL MIELE - LIMONE 200g	
CODICE ARTICOLO	CODICE EAN	
21008	8019772000219	

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