



Produttore: [Sprigioniamo Sapori](#)



Ovetti di cioccolato fondente - 100 gr

Gli ovetti di cioccolato fondente vengono prodotti e confezionati da Sprigioniamo Sapori SCS, C/o Circondariale di Ragusa, via G. di Vittorio 26.

Preparazione: la preparazione del prodotto avviene con l'utilizzo di metodi di produzione artigianali. Si scioglie il cioccolato fino a raggiungere un'adeguata temperatura. Infine si riempiono gli stampi e si fanno raffreddare. Una volta raffreddati vengono inseriti gli ovetti nel sacchetto alimentare e si procede all'etichettatura.

Prodotto BIO.

Confezionamento: sacchetti alimentari da 100 g.

Ingredienti: Zucchero di canna biologico, **LATTE** intero in polvere biologico, Burro di cacao biologico, Pasta di cacao biologica. Emulsionante: Lecitina di **SOIA**. Estratto di vaniglia biologica.

Provenienza materie prime: cioccolato ICAM CIOCCOLATIERI S.p.A. Via Pescatori 53 , 23900 Lecco.

Allergeni: **LATTE, SOIA. Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO biologica, LATTOSIO e PROTEINE DEL LATTE biologici.** Senza glutine.

Additivi: il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

Requisiti Nutrizionali: vedi Tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di conservazione: Conservare il prodotto in ambiente fresco ed asciutto.

Modalità di utilizzo: Consumo diretto, base per dolci.



Producteur: [Sprigioniamo sapori](#)



Oeufs au chocolat fondants - 100 g

Les œufs au chocolat fondants sont produits et conditionnés par la coopérative sociale Sprigioniamo Sapori SCS au sein de la prison de Raguse, via G. di Vittorio 26.

Préparation : la préparation du produit se fait selon des méthodes de production artisanales. Le chocolat est fondu jusqu'à ce qu'il atteigne une température adéquate, puis les moules sont remplis. Une fois refroidis, les œufs sont placés dans le sac alimentaire et étiquetés.

Produit bio.

Conditionnement : sachets alimentaires de 100 g.

Ingrédients : sucre de canne bio, **LAIT** entier en poudre bio, beurre de cacao bio, pâte de cacao bio. Émulsifiant : lécithine de **SOJA**. Extrait de vanille bio.

Origine des matières premières : chocolat : ICAM Chocolatiers S.p.A. Via Pescatori 53 , 23900 Lecco.

Allergènes : **LAIT, SOJA. Peut contenir des traces de FRUITS À COQUE bio, LACTOSE et PROTÉINES DE LAIT BIOLOGIQUES.** Sans gluten.

Additifs : le produit est exempt d'additifs de toute nature.

Valeurs nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

Méthode de conservation : conserver le produit dans un environnement frais et sec.

Mode de consommation : consommation directe, base pour les desserts.



Hof [Sprigioniamo Saponi](#)



Zartbitter-Schokoladen-Eier - 100 g

Die Zartbitter-Schokoladen-Eier werden von Sprigioniamo Saponi SCS, in der Strafanstalt von Ragusa, Via G. di Vittorio 26, hergestellt und verpackt.

Zubereitung: traditionelles Herstellungsverfahren: Die Schokolade wird bis zur geeigneten Temperatur geschmolzen. Danach füllt man die Formen und lässt sie abkühlen. Nach dem Abkühlen werden die Eier in für Lebensmittel geeignete Beutel verpackt und etikettiert.

Bio-Produkt.

Verpackung: für Lebensmittel geeignete 100 g Beutel.

Zutaten: Bio-Rohrzucker, Bio-Voll-**MILCH**-Pulver, Bio-Kakaobutter, Bio-Kakaomasse. Emulgator: **SOJA**-Lecithin, Bio-Vanilleextrakt.

Herkunft der Rohstoffe: Schokolade ICAM CIOCCOLATIERI S.p.A. Via Pescatori 53, 23900 Lecco.

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: **MILCH, SOJA, kann Spuren von Bio-SCHALENFRÜCHTEN, LAKTOSE und MILCHEIWEISS enthalten.** Glutenfrei.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Aufbewahrung: kühl und trocken aufbewahren.

Verwendung: Direkt Verbrauch, als Basis für Kuchen.