



Produttore: [Sprigioniamo Sapori](#)



UOVO DI PASQUA - cioccolato fondente 250 g

Le uova di Pasqua al cioccolato fondente vengono prodotte e confezionate 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. Successivamente si riempiono gli stampi e si fanno raffreddare. Una volta raffreddato, viene avvolto in un sacchetto di alluminio alimentare e si procede all'etichettatura.

Prodotto BIO.

Confezionamento: 250 g.

Ingredienti: Pasta di cacao biologica*, Zucchero di canna biologico*, Burro di cacao biologico*. Emulsionante: Lecitina di **SOIA**, estratto di vaniglia biologica*.

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

Allergeni: **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.

OGM: Non contiene organismi geneticamente modificati o loro parti negli ingredienti che lo compongono.

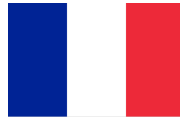
Requisiti Nutrizionali: vedi Tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di conservazione: Conservare il prodotto in ambiente fresco ed asciutto, Temp. 18°C max.

Modalità di utilizzo: consumo diretto, base per dolci.



Producteur: [Sprigioniamo sapori](http://sprigioniamo.sapori.it)



OEUF DE PÂQUES - chocolat fondant 250 g

Les œufs de Pâques au chocolat noir sont produits et conditionnés par la coopérative sociale Sprigioniamo Sapori SCS au sein de la prison de C/o Circondariale 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. Les moules sont remplis, puis, une fois refroidi, l'œuf de Pâques est conditionné dans un sac en aluminium alimentaire. Pour finir on procède à l'étiquetage. Produit bio.

Conditionnement : 250 g.

Ingrédients : pâte de cacao bio*, sucre de canne bio*, beurre 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 : **SOJA. Peut contenir des traces de FRUITS À COQUE bio, LACTOSE et PROTÉINES DE LAIT bio.** Sans gluten.

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

OGM : ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés ni de fragments d'organismes génétiquement modifiés dans les ingrédients qui le composent.

Valeurs nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

Méthode de conservation : conserver le produit dans un environnement frais et sec ; température maximale 18 °C.

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



Hof [Sprigioniamo Saponi](#)



Zartbitter-Schokolade-Osterei - 250 g

Die Zartbitter-Schokolade-Ostereier 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 Aluminiumbeutel verpackt und etikettiert.

Bio-Produkt.

Verpackung: für Lebensmittel geeignete 250 g Aluminiumbeutel.

Zutaten: Bio-Kakaomasse, Bio-Rohrzucker, Bio-Kakaobutter, 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: **SOJA. Kann Spuren von Bio-SCHALENFRÜCHTEN, LAKTOSE und MILCHEIWEISS enthalten.** Glutenfrei.

GVO: Enthält keine gentechnisch veränderten Organismen oder Teile davon.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Aufbewahrung: kühl und trocken aufbewahren.

Verwendung: Direkt Verbrauch, als Basis für Kuchen.