

Disquette en Chocolat



Marque: Ya Chocolat

Code produit: Di-35-22

Disponibilité: En stock

Poids: 65.00g

Dimensions: 9.00cm x 9.00cm x 0.50cm

Prix: \$15.00

Description

Entièrement comestible!

Contient 1 pièce, taille réelle

A base de : Chocolat noir belge (55% minimum de cacao),

Couleurs dorée et argent de qualité alimentaire (comestibles).

Touts les produits sont fabriquées à la main.

Chaque pièce est différente et unique.

Toutes les pièces sont emballées individuellement et scellées à l'aide de carton et de cellophane e qualité alimentaire.

La date limite de consommation varie selon les articles (généralement 1 à 2 ans) et est déterminé par la date de péremption du chocolat utilisé pour fabriquer la pièce.

Toutes les dimensions sont approximatives.

Toutes les images présentées sont uniquement à des fins d'illustration.

Le produit réel peut varier en raison de l'amélioration du produit.

...

Besoin de plus d'informations ? Contactez-nous à info@yachocolate.ca

Ingrédients

Nous utilisons uniquement du chocolat NOIR sans noix et « sans gluten ».

Teneur en chocolat: Cacao 55% minimum.

Ingrédients:

Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant lécithine de SOJA (E322), arôme naturel de vanille, colorants alimentaires E171, E153.

Peut contenir: **Traces** de **LAIT**, colorants (E104, E172, E124, E132), éthanol.

Nutrition Facts

Valeur nutritive

Per 3 tbsp (30g) / Pour 3 c. à soupe (30g)

Amount	% Daily value
Teneur	% Valeur quotidienne

Calories / Calories 160

Fat / Lipides 12g 18%

Saturated / Saturés 7g 36%

+Trans / Trans 0g

Cholesterol /

Cholestérol 0mg

Sodium / Sodium 0mg 0%

Carbohydrate / 5%

Glucides 16g

Fibre / Fibres 3g 10%

Sugars / Sucres 12g

Protein / Protéines 2g

Vitamin A / Vitamine 0%

A

Vitamin C / Vitamine 0%

C

Calcium / Calcium 0%

Iron / Fer 30%

...

Besoin de plus d'informations ? Contactez-nous à info@yachocolate.ca

Conservation

Ce produit est très fragile, veuillez le manipuler avec précaution.

Conserver dans un endroit frais, sec et sombre.

Lors de la fabrication de nos produits, nous ne modifions pas le contenu du chocolat utilisé. Notre processus de fabrication ne change que la forme et le teint du produit final. Les colorants de qualité alimentaire utilisés n'ont ni goût ni parfum et n'affectent pas le goût du chocolat. La période d'expiration est déterminée par le fabricant de chocolat et est d'environ deux ans. L'étiquette de chaque produit indique le numéro de lot et la date de péremption déterminée par le lot de chocolat utilisé.

Stockage:

Toutes les règles et recommandations de conservation du chocolat sont valables:

- Stockage à des températures inférieures à 19°C (65°F).
- Stockage dans un endroit sombre sans lumière directe ou indirecte du soleil.
- Stockage dans un endroit avec une humidité de l'air inférieure à 60%.
- Les changements rapides de température doivent être évités.
- La conservation au réfrigérateur n'est pas recommandée.

Si les conditions ci-dessus ne sont pas respectées :

- Dans le meilleur des cas, le chocolat changera la couleur de la surface en blanc.
- Dans le pire des cas, le chocolat fondra en perdant sa forme et sa couleur.

Nous vous conseillons de conserver le chocolat dans le sac en papier / boîte en carton pendant la nuit afin qu'il s'habitue en douceur à la température dans votre habitation.

À consommer de préférence avant : Veuillez consulter l'emballage.

...

Besoin de plus d'informations ? Contactez-nous à info@yachocolate.ca

Livraison

Veuillez noter que nous livrons uniquement au Canada. Toutes les livraisons sont effectuées par Postes Canada et sont facturées selon leur tarification en vigueur.

Les commandes peuvent être passées sur notre site WEB www.yachocolate.ca ou en les envoyant à notre courriel de contact info@yachocolate.ca.

Notre boutique en ligne WWW.YACHOCOLATE.CA est ouverte uniquement du 1er novembre au 31 mars.

En raison du changement de saison et du temps de plus en plus chaud, notre boutique en ligne sera fermée du 1er avril au 30 octobre. Nous continuerons d'accepter les commandes spéciales via notre courriel de contact : info@yachocolate.ca.

Les commandes acceptées sont exécutées dans un délai d'un jour ouvrable. En raison de l'augmentation de la demande, pour la période du 20 novembre au 31 décembre, le délai de réalisation de toutes les commandes en ligne est de 5 jours ouvrables.

Le délai de livraison est toujours déterminé par Postes Canada et est généralement plus long durant la période de fin d'année.

Pour les commandes de plus de 100 \$, la livraison est gratuite. Toutes les commandes en grande quantité sont soumises à des conditions de livraison convenues individuellement.

...

Besoin de plus d'informations ? Contactez-nous à info@yachocolate.ca

À propos de nous

Ya Chocolate est un produit de Ya Ulivers,

fabrication et vente de confiserie de chocolat,

Ottawa, ON & Gatineau, QC, Canada. info@yachocolate.ca

NEQ: 3374759523

TPS/TVH: 764668810

TVQ: 1230452683

L'idée de nos produits est née en France et s'est développée sur une période de cinq ans. Pendant ce temps, nos produits ont été présentés sur tous les grands marchés et bazars européens. Nous améliorons constamment nos compétences et notre relation avec nos clients et avons atteint un haut niveau de perfection. Au Canada, nous nous appelons les pionniers dans la conception et la fabrication de chocolat de ce genre.

Quatre-vingt-dix pour cent de nos produits sont modélisés d'après un objet existant. Le reste est le fruit de notre imagination et des idées de nos clients. Notre marchandise en chocolat est identique en forme, taille et design à l'original. Le processus de fabrication utilise une machine à tempérer de chocolat spécialisée, du silicone et des colorants de qualité alimentaire. Tous nos produits sont fabriqués à la main et donc uniques.

...

Besoin de plus d'informations ? Contactez-nous à info@yachocolate.ca

Galerie du produit

Chocolate Diskette / Disquette
Hand-Crafted from Belgian Dark Chocolate
Fait à la main à partir de chocolat noir belge.



www.Yachocolate.ca

L 14 cm / W 5 cm / ~70 gr.