

DIOGO VAZ

TREE TO BAR ARTISAN CHOCOLATE

ORIGINE SÃO TOMÉ

CHOCOLAT NOIR 70%, FABRICATION TRADITIONNELLE DE L'ARBRE À LA TABLETTE

70%
CACAO MINIMUM

41%
BEURRE DE CACAO
COCOA BUTTER



TEXTURE

Texture épaisse qui recouvre bien le palais // Sensation gourmande de mousse au chocolat noire et intense // Tanins agréables

SENSATIONS EN BOUCHE

La texture épaisse et crémeuse de ce chocolat permet une explosion en bouche de saveurs et d'arômes tout en délicatesse. // Les arômes de noix torréfiée et de noisette en attaque rendent ce chocolat très gourmand. Des notes de pamplemousse viennent ensuite nous surprendre et ravir nos papilles. La texture permet une belle longueur en bouche à la fois chocolatée et épicée.

ARÔMES (INTENSITÉ DE 0 À 5)	+++++
Floral	+
Fruité	++
Amer	++
Douceur (agréable astringence)	
Lacté (caramel & moka)	
Acidité	++
Fruits à Coque (Noisette)	+
Epicé (vanille & cannelle)	++

FIÈREMENT FABRIQUÉ À • FABRICADO EM • PROUDLY HANDMADE IN • SÃO TOMÉ & PRINCÍPE

INGREDIENTS • Cacao Amelonado*, beurre de cacao, sucre, émulsifiant (lécithine de soja)

*Issue de l'agriculture biologique

INGREDIENTS • Amelonado Cocoa*, cocoa butter, sugar, emulsifier (soy lecithin)

*Produced from organic farming

• SANS GLUTEN • GLUTEN FREE •
• SANS LACTOSE • LACTOSE FREE •
• ORIGINE EXCLUSIVE, ISSUE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE • SINGLE-ORIGINE, PRODUCED FROM ORGANIC FARMING • VEGAN •

CACAO D'ORIGINE EXCLUSIVE, ISSUE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
SINGLE ORIGIN COCOA, PRODUCED FROM ORGANIC FARMING

AMELONADO

FLUIDITÉ • FLUIDITY



TORRÉFACTION • ROASTING



CACAO CERTIFIÉ



VALIDER POUR LA CONSOMMATION
PUBLIQUE PAR LES LABORATOIRES :



EUROFINS LANAGRAM
20 rue Galbert Pons, 81200 MAZAMET
&
EUROFINS LABORATOIRE CENTRE
ZA Les Esses Galeries, FR-45760 Vennecy

DISTRIBUÉ PAR
SARIE INTERNATIONAL
4 RUE DES GERMINES
FRANCE / 45190 BEAUCY
SALES@DIOGOVAZCHOCOLATE.COM

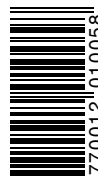
VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES • NUTRITIONAL FACTS (portion • serving • 100 G)

Energie • Energy	2511 KJ / 606 KCAL	30 %
Total Lipides • Total Fat	47 g	67 %
Saturés (AGS) • Saturated Fat	30 g	150 %
Poly-insaturés • Trans Fat	1,6 g	-
Cholesterol	1,7 mg	-
Sel • Sodium	Traces	-

Total glucides • Total Carbohydrate	33 g	13 %
Sucres • Total Sugars (Glucose, Galactose, Fructose, Saccharose, Lactose & Maltose)	32 g	36 %
Fibres • Dietary Fiber	8,6 g	-
Protéines • Proteins	7,9 g	16 %

Magnesium 167 mg • 45% | Potassium 563 mg • 28%
Calcium 48 mg • 6% | Fer | Iron 15 mg • 107% | Vitamin D Traces

% valeur quotidienne, sur la base d'un régime de 2000 calories • % daily values, based on a 2,000 calories diet



DIOGOVAZCHOCOLATE.COM