



Link a [L'Arcolaio](#)



Arancia candita ricoperta al cioccolato - 100 g

L'arancia candita ricoperta di cioccolato BIO è prodotta da L'Arcolaio, società cooperativa sociale, presso la Casa Circondariale di Siracusa.

La Sicilia è famosa nel mondo per i suoi agrumi che con i loro colori e profumi arricchiscono il paesaggio tra le colline e il mare. L'Arcolaio seleziona le arance siciliane più profumate, ne candisce le bucce e le ricopre di cioccolato fondente, ottenendo irresistibili cioccolatini che racchiudono al loro interno il sapore e la fragranza degli agrumi di Sicilia.

Confezionamento: Confezione 100 g.

Ingredienti: Cioccolato extra fondente 67%* (pasta di cacao*, zucchero di canna*, burro di cacao*, emulsionante: lecitina di soia*, estratto di vaniglia*), scorza di arancia candita (*scorza di arancia*, zucchero di canna*). Cacao minimo nel cioccolato: 60%* da agricoltura biologica ° ingrediente del commercio equo e solidale

Provenienza materie prime: Arance: Sicilia. Zucchero: America Latina.

Additivi: emulsionante: lecitina di soia*.

Allergeni: **Può contenere tracce di sesamo, uova, latte e frutta a guscio.**

Requisiti Nutrizionali: vedi etichetta.

Modalità di conservazione: Conservare in un luogo fresco e asciutto al riparo dai raggi solari.



Lien vers le producteur [L'Arcolaio](#)



Oranges confites enrobées de chocolat - 100 g

Les oranges confites enrobées de chocolat bio sont produites par la coopérative sociale L'Arcolaio, au sein du laboratoire de la prison de Syracuse. La Sicile est célèbre dans le monde entier pour ses agrumes qui, avec leurs couleurs et leurs parfums, enrichissent le paysage entre les collines et la mer. L'Arcolaio sélectionne les oranges siciliennes les plus parfumées, en blanchit les zestes et les recouvre de chocolat noir, créant des chocolats irrésistibles qui renferment la saveur et le parfum des agrumes de Sicile.

Conditionnement : sachet de 100 g.

Ingrédients : chocolat extra fondant 67%* (pâte de cacao*, sucre de canne*, beurre de cacao*, émulsifiant : lécithine de soja*, extrait de vanille*), zeste d'orange confite (*zeste d'orange*, sucre de canne*). Cacao minimum dans le chocolat : 60% *issu de l'agriculture biologique, °ingrédient du commerce équitable.

Origine des matières premières : oranges : Sicile, sucre : Amérique latine.

Additifs : émulsifiant : lécithine de soja*.

Allergènes : **Peut contenir des traces de sésame, d'œufs, de lait et de fruits à coque.**

Valeurs nutritionnelles : voir étiquette.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec à l'abri des rayons du soleil.



Link zum Hof [L'Arcolaio](#)



Kandierte Orangen mit Schokoladenüberzug - 100 g

Die kandierte BIO-Orangen mit Schokoladenüberzug werden von der sozialen Kooperative L'Arcolaio im Gefängnis von Syrakus hergestellt.

Sizilien ist weltweit berühmt für seine Zitrusfrüchte, die mit ihren Farben und Düften die Landschaft zwischen den Hügeln und dem Meer prägen. L'Arcolaio wählt die duftendsten sizilianischen Orangen aus, kandiert die Schalen und überzieht sie mit Zartbitterschokolade. So entstehen unwiderstehliche Pralinen, die den Geschmack und den Duft der sizilianischen Zitrusfrüchte in sich vereinen.

Verpackung: Beutel 100 g.

Zutaten: Zartbitterschokolade Extra* 67% (Kakaomasse*, Rohrzucker*, Kakaobutter*, Emulgator: Sojalecithin*, Vanilleextrakt*), kandierte Orangenschalen (Orangenschalen*, Rohrzucker*°) Kakaogehalt der Schokolade: mindestens 60%.
*aus biologischem Anbau, °Fair-Trade-Zutat.

Herkunft der Rohstoffe: Orangen: Sizilien; Zucker: Südamerika.

Zusatzstoffe: Emulgator: Sojalecithin.

Allergene: **Kann Spuren von Sesam, Ei, Milch und Schalenfrüchten enthalten**

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Aufbewahrung: Kühl und trocken, fern von Sonnenlicht, aufbewahren.