



Voedingswaarde informatie – merci Finest Selection assorti 400g

Laatste wijziging: 10.11.2022

Voedingswaarde informatie

Gemiddelde voedingswaarden	Per 100 g	Per stuk (12,5 g)	Per stuk %*
Energie	2346 kJ / 563 kcal	293 kJ / 70 kcal	4%
Vetten	36,1 g	4,5 g	6%
waarvan verzadigde vetzuren	20,0 g	2,5 g	13%
Koolhydraten	49,9 g	6,2 g	2%
waarvan suikers	48,0 g	6,0 g	7%
Eiwitten	7,8 g	1,0 g	2%
Zout	0,18 g	0,02 g	<1%

*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal)

Gevulde en niet-gevulde chocoladespecialiteiten.

Ingrediënten: suiker, cacaoboter, cacaomassa, **vollemelkpoeder**, plantaardige vetten (palm, shea), **hazelnoten** (3,8%), **roompoeder**, **amandelen** (2,8%), **mageremelkpoeder**, **melksuiker**, **karnemelkpoeder**, **botervet**, magere cacao, dextrose, emulgator: lecithinen (**soja**), fructose, koffie, glucosestroop, invertsuikerstroop, aroma's, zout.

Melkchocolade met hazelnoot-crèmevulling; melkchocolade: ten minste 32% cacaobestanddelen. Melkchocolade; melkchocolade: ten minste 32% cacaobestanddelen. Melkchocolade met amandel- en hazelnootstukjes; melkchocolade: ten minste 32% cacaobestanddelen. Melkchocolade met praliné-crèmevulling; melkchocolade: ten minste 32% cacaobestanddelen. Pure chocolade; pure chocolade: ten minste 45% cacaobestanddelen. Pure chocolade gevuld met marsepein; pure chocolade: ten minste 50% cacaobestanddelen. Pure chocolade met moussevulling; pure chocolade: ten minste 50% cacaobestanddelen. Witte chocolade op mokka-roommelkchocolade; melkchocolade: ten minste 32% cacaobestanddelen, witte chocolade: ten minste 28% cacaobestanddelen.

Alle soorten kunnen ook bestanddelen van hazelnoot, amandel, aardnoot/pinda, andere noten en ei bevatten.

Opmerking

De ingrediënteninformatie en de afgeronde gemiddelde voedingswaarden zijn gebaseerd op de huidige recepturen. Door veranderingen in de receptuur kunnen er in de winkel producten verkrijgbaar zijn in huidige en nieuwe samenstelling. Wij adviseren daarom een aanvullende vergelijking met de informatie op de verpakking te maken. Verschillen kunnen ontstaan in de periode van een overgangsfase naar nieuwe wettelijke richtlijnen of andere veranderende randvoorwaarden.