

Colomba Regal Cioccolato

Data/Date:

09/01/2026

Responsabile/Person in charge:

Ing. Sara Pozzerle

**PESO/WEIGHT/POIDS:** 600g - 1 lb 5 1/5 oz (21.16 oz)

Dolce a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, avente forma irregolare ovale, che ricorda la colomba. La pasta è particolarmente soffice per l'utilizzo di burro, latte e panna freschi, ha una buona alveolatura ed è arricchita di gocce di cioccolato fondente e crema al cioccolato. La superficie è ricoperta con glassa e riccioli di cioccolato.

Cake made by means of natural fermentation of sourdough, with an irregular oval shape, reminiscent of a dove. The dough is especially soft owing to the use of fresh milk, fresh butter and fresh cream. It is light in texture, enriched with dark chocolate drops and chocolate cream, covered with chocolate icing and chocolate flakes.

Gâteau à pâte molle, obtenu par fermentation naturelle à partir de levain, dont la forme ovale irrégulière rappelle celle d'une colombe. La pâte est particulièrement moelleuse grâce à l'utilisation de beurre, de lait et de crème frais, elle se présente bien aérée et est enrichie de pépites de chocolat noir et de crème au chocolat. La surface est recouverte de glaçage et de copeaux de chocolat.

Farina di GRANO tenero tipo "0", Crema al cioccolato (13%) [Zucchero, Sciroppo di glucosio, Acqua, Cioccolato fondente (5%) (Pasta di cacao, Zucchero, Cacao magro in polvere, Emulsionante: lecitina di SOIA), LATTE parzialmente scremato condensato zuccherato, Tuorlo d'UOVO zuccherato, Burro (LATTE), Alcool etilico, Cacao magro in polvere (2%), Addensante: amido modificato e pectina, Aromi naturali, Sale], Zucchero, UOVA fresche da allevamento a terra in Italia, Scaglie di cioccolato (8%) [Pasta di cacao, Zucchero, Burro di cacao, Burro (LATTE), Emulsionante: lecitina di SOIA, aromi naturali], Copertura al cioccolato (10%) [Glassa di cioccolato (Zucchero, Grassi vegetali (Cocco, Burro di cacao), Cacao polvere, Emulsionanti: lecitina di SOIA, Aromi naturali)], Burro fresco (LATTE) (7%), Lievito naturale da pasta acida (GRANO), Gocce di cioccolato fondente (3%) [Pasta di cacao, Zucchero, Burro di cacao, Emulsionante: lecitina di SOIA, Aromi naturali. cacao min.: 51%], Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Burro (LATTE), Miele millefiori Sicilia, Tuorlo d'UOVO fresco da allevamento a terra in Italia, Panna fresca (LATTE) (1%), LATTE fresco (1%), Sale marino integrale di Cervia, Burro di cacao, Vaniglia naturale Mananara del Madagascar\* (0,1%)

WHEAT flour, Chocolate cream (13%) [Sugar, Glucose syrup, Water, Dark chocolate (5%) (Cocoa paste, Sugar, Defatted cocoa powder, Emulsifier: SOY lecithin), Sweetened skimmed condensed MILK, Sweetened EGG yolk, Butter (MILK), Ethylalcohol, Defatted cocoa powder (2%), Thickener: modified starch and pectin, Natural flavours, Salt], Sugar, Fresh EGGS raised on the ground in Italy, Chocolate flakes (8%) [Cocoa paste, Sugar, Cocoa butter, Butter (MILK), Emulsifier: SOY lecithin, Natural flavors], Chocolate cover (10%) [Chocolate icing (Sugar, Vegetable fats (Coconut, Cocoa butter), Cocoa powder, Emulsifiers: SOY lecithin, Natural flavours), Fresh butter (MILK) (7%), Natural sourdough yeast (WHEAT), Dark chocolate drops (3%) [Cocoa paste, Sugar, Cocoa butter, Emulsifier: SOY lecithin, Natural flavors. cocoa min.: 51%], Emulsifier: mono and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Butter (MILK), Wildflower honey from Sicily, Fresh EGG yolk raised on the ground in Italy, Fresh cream (MILK) (1%), Fresh MILK (1%), Cervia whole marine salt, Cocoa butter, Natural Mananara vanilla from Madagascar\* (0,1%).

Farine de BLÉ, Crème au chocolat (13%) [Sucre, Sirop de glucose, Eau, Chocolat noir (5%) (Pâte de cacao, Sucre, Poudre de cacao faible en gras, Emulsifiant: lécithine de SOJA), LAIT concentré écrémé sucré, Jaune d'OEUF sucré, Beurre (LAIT), Ethylalcool, Épaississant: amidon modifié et pectine, Poudre de cacao faible en gras (2%), Arômes naturels, Sel], Sucre, OEUFs frais élevés au sol en Italie, Copeaux de chocolat (8%) [Pâte de cacao, Sucre, Beurre de cacao, Beurre (LAIT), Émulsifiant: lécithine de SOJA, Arômes naturels], Couverture de cacao (10%) [Glaçage au chocolat (Sucre, Graisses végétales (Coco, Beurre de cacao), Cacao en poudre, Émulsifiants: lécithine de SOJA, Arômes naturels), Beurre frais (LAIT) (7%), Levur naturelle (BLÉ), Gouttes de chocolat noir (3%) [Pâte de cacao, Sucre, Beurre de cacao, Émulsifiant: lécithine de SOJA, Arômes naturels. cacao min.: 51%], Émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras d'origine végétale, Beurre (LAIT), Miel de fleurs sauvages Sicile, Jaune d'OEUFs frais élevé au sol en Italie, Crème fraîche (LAIT) (1%), LAIT frais (1%), Sel marin intégral de cervia, Beurre de cacao, Mananara vanille naturelle de madagascar\* (0,1%)

\*Presidium Slow Food

PUÒ CONTENERE: TUTTI I TIPI DI FRUTTA A GUSCIO.

CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK, SOY, MAY CONTAIN: ALL TYPE OF NUTS. ALLERGENS FOR USA ONLY - CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK, SOY, MAY CONTAIN: TREENUTS.

PEUT CONTENIR: TOUS LES TYPES DE FRUITS À COQUE.

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi NON sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto NON richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea.

The raw materials used in the manufacturing processes DON'T contain and AREN'T derived from Genetically Modified Organisms. This product DOESN'T require GMO labelling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

Les matières premières utilisées dans les processus de production ne sont PAS composées ou dérivées d'organismes génétiquement modifiés. Ce produit ne nécessite PAS d'étiquetage OGM conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 8 Mesi se conservato nella confezione originale ed in ambiente fresco ed asciutto.

Kept in a cool and dry place the product, closed in its original packaging, has a shelf-life of 8 Months from the date of manufacture.

Le produit conserve ses caractéristiques pendant 8 Mois s'il est stocké dans son emballage d'origine et dans un endroit frais et sec.



INGREDIENTI  
INGRÉDIENTS  
INGRÉDIENTS



ALLERGENI  
ALLERGENS  
ALLERGÈNES



DICHIARAZIONE OGM  
GMO STATEMENT  
DÉCLARATION OGM



CONSERVABILITÀ  
SHELF-LIFE  
DLUO

Colomba Regal Cioccolato

Data/Date: 09/01/2026  
 Responsabile/Person in charge:  
 Ing. Sara Pozzerle

PESO/WEIGHT/POIDS: 600g - 1 lb 5 1/5 oz (21.16 oz)

TABELLE NUTRIZIONALI - NUTRITION TABLES - TABLEAUX NUTRITIONNELS

FOR EUROPEAN ONLY

DICHIAZIONE NUTRIZIONALE · NUTRITION DECLARATION DÉCLARATION NUTRITIONNELLE · NÄHRWERTE · INFORMA- CION NUTRICIONAL · VOEDINGSWAARDE-INFORMATIE	Per 100 g		%RI**
	Per 100 g	Per 80g*	
VALORE ENERGETICO · ENERGY · ÉNERGIE ENERGIE · VALOR ENERGETICO · ENERGIE	1799Kj 430Kcal	1439Kj 344Kcal	17.00%
GRASSI · FAT · MATIÈRES GRASSES FETT · GRASA · VETTEN	21.00g	17.00g	24.00%
di cui Saturati · of which Saturates · dont Acides Gras Saturés · davon gesättigte Fettsäuren · de los cuales Saturado · waarvan verzadigde Vetzuren	14.00g	11.00g	56.00%
CARBOIDRATI · CARBOHYDRATE · GLUCIDES · KOHLENHYDRATE HIDRATOS DE CARBONO · KOOLHYDRATEN	53.00g	42.00g	16.00%
di cui Zuccheri · of which Sugars · dont Sucres · davon Zucker de los cuales el Azúcar · waarvan Zuikers	35.00g	28.00g	31.00%
FIBRE ALIMENTARI · FIBERS · FIBRES ALIMENTAIRES BALLASTSTOFFE · FIBRA DIETETICA · VEZELS	2.20g	1.80g	--
PROTEINE · PROTEIN · PROTÉINES EIWEISS · PROTEINA · EIWITTEN	6.10g	4.90g	10.00%
SALE · SALT · SEL SALZ · SAL · ZOUT	0.50g	0.40g	7.00%

\*Peso di una porzione · Portion weight · Poids d'une portion · Gewicht einer Portion · Porción del servicio · Gewicht van een portie.  
 \*\*RI% delle assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) · Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)  
 Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal) · Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)  
 Ingestas de referencia de un adulto promedio (8400 kJ/2000 kcal) · Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal).

FOR AUSTRALIA ONLY

NUTRITION INFORMATION (Australia)		
Servings per package: 8		
Serving size: 1 slice (80g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1439Kj	1799Kj
Protein	4.90g	6.10g
Fat, total	17.00g	21.00g
- saturated	11.00g	14.00g
Carbohydrate	42.00g	53.00g
sugar	28.00g	35.00g
Sodium	160.00mg	200.00mg

FOR USA ONLY

Nutrition Facts	
8 Servings per container	
Serving size 1 slice (80g)	
Amount Per Serving	
<b>Calories 344</b>	
% Daily Value*	
<b>Total Fat</b> 16.80g	22.00%
Saturated Fat 11.20g	56.00%
Trans Fat 0.20g	
<b>Cholesterol</b> 75.00mg	25.00%
<b>Sodium</b> 160.00mg	7.00%
<b>Total Carbohydrate</b> 42.40g	15.00%
Dietary Fibers 1.76g	6.00%
Total Sugars 28.00g	
Includes 26.00g Added Sugars	50.00%
<b>Protein</b> 4.88g	
Vitamin D 0.10mcg	0.00%
Calcium 10.00mg	0.00%
Iron 1.70mg	10.00%
Potassium 70.00mg	2.00%

\*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

FOR CANADA ONLY

Nutrition Facts	
Valeur Nutritive	
Per 1 slice (80g)	
Pour 1 slice (80g)	
Calories 344	
% Daily Value*	
<b>Fat / Lipides</b> 16.80g	22.00%
Saturated / Saturés 11.20g	56.00%
+ Trans / Trans 0.20g	
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 42.40g	
Fibre / Fibres 1.76g	6.00%
Sugars / Sucres 28.00g	28.00%
<b>Protein / Protéines</b> 4.88g	
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 75.00mg	
<b>Sodium</b> 160.00mg	7.00%
Potassium 70.00mg	1.00%
Calcium 10.00mg	1.00%
Iron / Fer 1.70mg	9.00%

\*5% or less is a little, 15% or more is a lot  
 \*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup



CERTIFICAZIONE  
 CERTIFICATION  
 CERTIFICATION

DAL 2007 SIAMO CERTIFICATI SECONDO LO STANDARD BRC FOOD  
 SINCE 2007 WE HAVE BEEN CERTIFIED ACCORDING TO THE BRC FOOD STANDARD  
 DEPUIS 2007, NOUS SOMMES CERTIFIÉS SELON LA NORME ALIMENTAIRE BRC



Colomba Regal Cioccolato

Data/Date: 09/01/2026  
Responsabile/Person in charge:  
Ing. Sara Pozzerle

GEWICHT/PESO/GEWICHT: 600g - 1 lb 5 1/5 oz (21.16 oz)

Weiches Gebäck, das durch natürliche Gärung aus Sauerteig gewonnen wird und eine unregelmäßige, ovale Form hat, die an eine Taube erinnert. Das Gebäck ist durch die Verwendung von frischer Butter, Milch und Sahne besonders weich, hat eine gute Porung und ist mit Zartbitter-Schokoladentropfen und Schokoladencreme angereichert. Die Oberfläche ist mit Zuckerguss und Schokoladenraspeln bedeckt.

Dulce de masa blanda, obtenido por fermentación natural a partir de masa madre; presenta una forma ovalada irregular que recuerda a una paloma. La masa es especialmente suave gracias al uso de mantequilla, leche y nata frescas; tiene una óptima porosidad y está enriquecida con láminas de chocolate negro y crema de chocolate. La superficie se cubre con glaseado y virutas de chocolate.

Zacht deeggebak, verkregen door natuurlijke fermentatie van zuurdesem, met een onregelmatige ovale vorm, die doet denken aan de vredesduif. Het gebak is bijzonder zacht door het gebruik van verse boter, melk en room, heeft een goede celstructuur en is verrijkt met pure chocoladedruppels en chocoladecrème. De bovenkant is bedekt met glazuur en chocoladekrullen.

WeichWEIZENmehl, Schokoladencreme (13%) [Zucker, Glukosesirup, Wasser, Dunkle schokolade (5%) (Kakaopaste, Zucker, Fettarmes kakaopulver, Emulgator: SOJA-lecithin), Teilentrahmte kondensierte gesüßte MILCH, EIDOTTER mit zucker, Butter (MILCH), Ethylalkohol, Verdickungsmittel: modifizierte Stärke und pektin, Fettarmes kakaopulver (2%), Natürliche Aromen, Salz], Zucker, Frische EIER aus den Grund in Italien angehoben, Schokoladenflocken (8%) [Kakaopaste, Zucker, Kakaobutter, Butter (MILCH), Emulgator: SOJA-lecithin, Natürliche Aromen], Schokoladenüberzug (10%) [Schokoladenglasur (Zucker, Pflanzliche fette (Kokosnuss, Kakaobutter), Kakaopulver, Emulgatoren: SOJAlecithin, Natürliche Aromen), Frische butter (MILCH) (7%), Sauerteig (WEIZENmehl), Bitterschokoladentropfen (3%) [Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: SOJA-lecithin, Natürliche Aromen. kakao mind.:51%], Emulgator: mono- und diglyceride pflanzlicher fettsäuren, Butter (MILCH), Wildblumenhonig Sizilien, Frisches EIDOTTER angehoben aus den Grund in Italien angehoben, Frische sahm (MILCH) (1%), Frische MILCH (1%), Meersalz grob und naturbelassen aus cervia, Kakaobutter, Natürliche vanille mananara von madagaskar\* (0,1%)

Harina de TRIGO, Crema de chocolate (13%) [Azúcar, Jarabe de glucosa, Agua, Chocolate negro (5%) (Pasta de cacao, Azúcar, Cacao en polvo bajo en grasa, Emulsionante: lecitina de SOJA), LECHE endulzada condensada semidesnatada, Yema de HUEVO endulzada, Mantequilla (LECHE), Alcohol etílico, Espesante: almidón modificado y pectina, Cacao en polvo bajo en grasa (2%), Aromas naturales, Sal], Azúcar, HUEVOS frescos criados en el suelo en Italia, Copos de chocolate (8%) [Pasta de cacao, Azúcar, Manteca de cacao, Mantequilla (LECHE), Emulsionante: lecitina de SOJA, Aromas naturales], Cubertura de chocolate (10%) [Glaseado de chocolate (Azúcar, Grasas vegetales (Coco, Manteca de cacao), Cacao en polvo, Emulgente: lecitina de SOJA, Aromas naturales), Mantequilla fresca (LECHE) (7%), Levadura natural de masa ácida (TRIGO), Gotas de chocolate amargo (3%) [Pasta de cacao, Azúcar, Manteca de cacao, Emulgente: lecitina de SOJA, Aromas naturales. cacao min.:51%], Emulgente: mono- y diglyceridos de los ácidos grasos de origen vegetal, Mantequilla (LECHE), Miel de flores silvestres de Sicilia, Yema de HUEVO fresca criada en el suelo en Italia, Crema fresca (LECHE) (1%), LECHE fresca (1%), Sal marina integral de cervia, Manteca de cacao, Vainilla natural mananara Madagascar\* (0,1%).

TARWEbloem, Chocoladeroom (13%) [Suiker, Glucosestroop, Water, Donkere chocolade (5%) (Cacaopasta, Suiker, Vetarm cacaopoeder, Emulgator: SOJA lecithine), Halfvolle gecondenseerde gezoete MELK, Gezoete EIERdooier, Boter (MELK), Ethylalcohol, Verdikkingsmiddel: gemodificeerd zetmeel en pectine, vetarm cacaopoeder (2%), Natuurlijke aroma's, Zout], Suiker, Verse EIEREN die ter plaatse in Italië worden opgeheven, Chocoladevlokken (9%) [Cacaopasta, Suiker, Cacaoboter, Boter (MELK), Emulgator: SOJA lecithine, Natuurlijke aroma's], Chocoladedekking (10%) [Chocolade glazuur (Suiker, Plantaardige vetten (Kokosnoot, Cacaoboter), Cacaopoeder, Emulgatoren: SOJA lecithine, Natuurlijke aroma's), Verse boter (MELK) (7%), Natuurlijke gist van zure pasta (TARWE), Pure chocoladedruppels (3%) [Cacaopasta, Suiker, Cacaoboter, Emulgator: SOJAlecithine, Natuurlijke aroma's. cacao min.:51%], Emulgator: mono- en diglyceriden van plantaardige vetzuren, Boter (MELK), Wildflower honing uit Sicilië, Verse EIERDOOIER die ter plaatse in Italië wordt opgeheven, Verse room (MELK) (1%), Verse MELK (1%), Integraal zeezout uit cervia, Cacaoboter, Natuurlijke vanille mananara uit Madagascar\* (0,1%)

\*Presidium Slow Food

KANN ENTHALTEN: ANDERE SCHALENFRÜCHTE.

PUEDA CONTENER: FRUTOS CON CÁSCARA.

KAN BEVATTEN: ANDERE SCHAALVRUCHTEN.

Die in den Produktionsverfahren verwendeten Rohstoffe bestehen NICHT aus gentechnisch veränderten Organismen oder werden aus diesen gewonnen. Dieses Produkt ist NICHT GVO-kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 der Europäischen Gemeinschaft.

Las materias primas utilizadas en los procesos de elaboración NO están compuestas ni proceden de Organismos Modificados Genéticamente. Este producto NO requiere etiquetado OMG de acuerdo con los Reg. 1829/2003 y 1830/2003 de la Comunidad Europea.

De in de productieprocessen gebruikte grondstoffen zijn NIET samengesteld uit of afgeleid van genetisch gemodificeerde organismen. Dit product behoeft GEEN GGO-etikettering overeenkomstig Verord. 1829/2003 en 1830/2003 van de Europese Gemeenschap.

Das Produkt behält seine Eigenschaften für 8 Monate, wenn es in der Originalverpackung und an einem kühlen, trockenen Ort gelagert wird.

El producto conserva sus características durante 8 Meses si se conserva en su envase original y en un lugar fresco y seco.

Het product behoudt zijn eigenschappen gedurende 8 Maanden indien bewaard in de originele verpakking en op een koele en droge plaats.

ZUTATEN  
INGREDIENTES  
INGREDIËNTEN



ALLERGENE  
ALÉRGENOS  
ALLERGENEN

GVO-DEKLARATION  
DECLARACIÓN GMO  
GMO-VERKLARING

HALTBARKEITSDAUER  
VIDA ÚTIL  
HOUDBAARHEID

Colomba Regal Cioccolato

Data/Date: 09/01/2026  
 Responsabile/Person in charge:  
 Ing. Sara Pozzerle

GEWICHT/PESO/GEWICHT: 600g - 1 lb 5 1/5 oz (21.16 oz)

NÄHRWERTTABELLE - TABLA NUTRICIONAL - VOEDINGSWAARDENTABEL

FOR EUROPEAN ONLY

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE · NUTRITION DECLARATION DÉCLARATION NUTRITIONNELLE · NÄHRWERTE · INFORMA- CION NUTRICIONAL · VOEDINGSWAARDE-INFORMATIE	Per 100 g		%RI**
	Per 100 g	Per 80 g*	
VALORE ENERGETICO · ENERGY · ÉNERGIE ENERGIE · VALOR ENERGETICO · ENERGIE	1799Kj 430Kcal	1439Kj 344Kcal	17.00%
GRASSI · FAT · MATIÈRES GRASSES FETT · GRASA · VETTEN	21.00g	17.00g	24.00%
di cui Saturati · of which Saturates · dont Acides Gras Saturés · davon gesättigte Fettsäuren · de los cuales Saturado · waarvan verzadigde Vetzuren	14.00g	11.00g	56.00%
CARBOIDRATI · CARBOHYDRATE · GLUCIDES · KOHLENHYDRATE HIDRATOS DE CARBONO · KOOLHYDRATEN	53.00g	42.00g	16.00%
di cui Zuccheri · of which Sugars · dont Sucres · davon Zucker de los cuales el Azúcar · waarvan Zuikers	35.00g	28.00g	31.00%
FIBRE ALIMENTARI · FIBERS · FIBRES ALIMENTAIRES BALLASTSTOFFE · FIBRA DIETETICA · VEZELS	2.20g	1.80g	--
PROTEINE · PROTEIN · PROTÉINES EIWEISS · PROTEINA · EWITTEN	6.10g	4.90g	10.00%
SALE · SALT · SEL SALZ · ZOUT	0.50g	0.40g	7.00%

\*Peso di una porzione · Portion weight · Poids d'une portion · Gewicht einer Portion · Porción del servicio · Gewicht van een portie.  
 \*\*RI% delle assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) · Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)  
 Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal) · Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)  
 Ingestas de referencia de un adulto promedio (8400 kJ/2000 kcal) · Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal).

FOR AUSTRALIA ONLY

NUTRITION INFORMATION (Australia)		
Servings per package: 8		
Serving size: 1 slice (80g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1439Kj	1799Kj
Protein	4.90g	6.10g
Fat, total	17.00g	21.00g
- saturated	11.00g	14.00g
Carbohydrate sugar	42.00g 28.00g	53.00g 35.00g
Sodium	160.00mg	200.00mg

FOR USA ONLY

Nutrition Facts	
8 Servings per container	
Serving size 1 slice (80g)	
Amount Per Serving	
<b>Calories 344</b>	
% Daily Value*	
<b>Total Fat</b> 16.80g	22.00%
Saturated Fat 11.20g	56.00%
Trans Fat 0.20g	
<b>Cholesterol</b> 75.00mg	25.00%
<b>Sodium</b> 160.00mg	7.00%
<b>Total Carbohydrate</b> 42.40g	15.00%
Dietary Fibers 1.76g	6.00%
Total Sugars 28.00g	
Includes 26.00g Added Sugars	50.00%
Protein 4.88g	
Vitamin D 0.10mcg	0.00%
Calcium 10.00mg	0.00%
Iron 1.70mg	10.00%
Potassium 70.00mg	2.00%

\*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

FOR CANADA ONLY

Nutrition Facts	
Valeur Nutritive	
Per 1 slice (80g)	
Pour 1 slice (80g)	
Calories 344	
% Daily Value*	
<b>Fat / Lipides</b> 16.80g	22.00%
Saturated / Saturés 11.20g	56.00%
+ Trans / Trans 0.20g	
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 42.40g	
Fibre / Fibres 1.76g	6.00%
Sugars / Sucres 28.00g	28.00%
<b>Protein / Protéines</b> 4.88g	
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 75.00mg	
<b>Sodium</b> 160.00mg	7.00%
<b>Potassium</b> 70.00mg	1.00%
<b>Calcium</b> 10.00mg	1.00%
<b>Iron / Fer</b> 1.70mg	9.00%

\*5% or less is a little, 15% or more is a lot  
 \*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup



ZERTIFIZIERUNG  
 CERTIFICACIÓN  
 CERTIFICATIE

SEIT 2007 SIND WIR NACH DEM BRC FOOD STANDARD ZERTIFIZIERT  
 DESDE 2007 ESTAMOS CERTIFICADOS SEGÚN LA NORMA ALIMENTARIA BRC  
 SINDS 2007 ZIJN WIJ GECERTIFICEERD VOLGENS DE BRC-VOEDINGSNORM



Die hier aufgeführten Informationen haben vertraulichen gewerblichen Charakter und dürfen außerhalb des Geltungsbereichs der Vereinbarung nicht weitergegeben oder verwendet werden. Das Datenblatt wird in nicht kontrollierter Form zur Verfügung gestellt.  
 La información contenida en este documento tiene un valor profesional confidencial y no puede ser divulgada ni utilizada fuera del ámbito del acuerdo. Ficha técnica distribuida de forma no controlada. Las actualizaciones se enviarán previa solicitud.  
 De hierin vervatte informatie is van vertrouwelijke professionele waarde en mag niet openbaar worden gemaakt of worden gebruikt buiten het kader van de overeenkomst. Technisch gegevensblad in ongecontroleerde vorm verspreid, updates worden op verzoek toegezonden.