



Información nutricional de merci Gran Variedad 400g

Última modificación: 28.04.2024

Información nutricional

Valor nutricional medio	Por 100 g	Por unidad (12,5 g)	Por unidad %*
Valor energético	2346 kJ / 563 kcal	293 kJ / 70 kcal	4%
Grasas	36,1 g	4,5 g	6%
de las cuales saturadas	20,0 g	2,5 g	13%
Hidratos de carbono	49,9 g	6,2 g	2%
de los cuales azúcares	48,0 g	6,0 g	7%
Proteínas	7,8 g	1,0 g	2%
Sal	0,18 g	0,02 g	<1%

*Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

Surtido de especialidades de chocolate con relleno y sin relleno.

Ingredientes: azúcar, manteca de cacao, pasta de cacao, **leche** en polvo, grasas vegetales (palma, karité), **avellanas** (3,8%), **leche** en polvo rica en materia grasa, **almendras** (2,8%), **leche** desnatada en polvo, **lactosa**, mazada en polvo (**leche**), **mantequilla** concentrada, cacao desgrasado en polvo, dextrosa, emulgente: lecitinas (**soja**), fructosa, café molido de tueste natural, jarabe de glucosa, jarabe de azúcar invertido, aromas, sal.

Chocolate con leche relleno de crema de avellanas; cacao: 32% mínimo en el chocolate con leche. Chocolate con leche; cacao: 32% mínimo. Chocolate con leche con trozos de almendras y avellanas; cacao: 32% mínimo en el chocolate con leche. Chocolate con leche relleno de praliné, cacao: 32% mínimo en el chocolate con leche. Chocolate semi-amargo; cacao: 45% mínimo. Chocolate relleno de mazapán; cacao: 50% mínimo en el chocolate. Chocolate relleno de mousse al cacao; cacao: 50% mínimo en el chocolate. Chocolate blanco y chocolate con nata con café; cacao: 32% mínimo en el chocolate con nata y 28% mínimo en el chocolate blanco.

Todos los tipos pueden contener también trazas de avellanas, almendras, cacahuetes, otros frutos de cáscara y huevo.

Comentario

La información sobre ingredientes y los valores promedio redondeados de los valores nutritivos se refieren a las recetas actuales. En caso de modificación es posible que los productos estén disponibles en los comercios tanto con la composición existente como con la nueva, por lo que recomendamos realizar una comparación adicional con los valores informados en los envases. También pueden surgir divergencias en períodos de transición por nuevos requisitos legales u la modificación de otras condiciones marco.