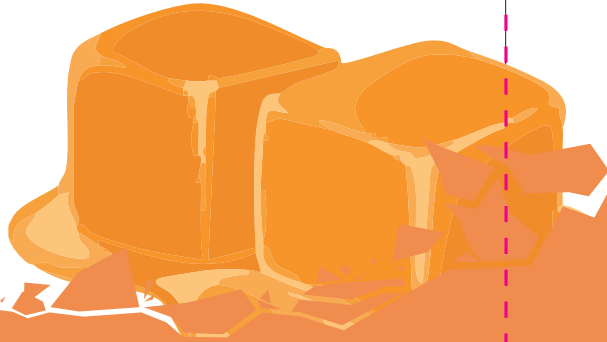


Tellement bon qu'on a pas besoin d'en parler

CRUNCHOLIC



CARAMEL

Fleur de sel



800g

Attention, overdose de crunch possible



FR Chocolat au Caramel de Bretagne, Ingrédients: Sucre, Beurre de cacao, pâte de cacao, LAIT écrémé en poudre, Beurre Concentré, et beaucoup de CRUNCH.
IT Chocolat au Caramel de Bretagne, Ingredienti: Zucchero, Burro di cacao, pasta di cacao, LATTE scremato in polvere, Burro Concentrato, e molto di CRUNCH.
ES Chocolat au Caramel de Bretagne, Ingredientes: Azúcar, Mantequilla de cacao, pasta de cacao, LAITE desnatado en polvo, Mantequilla Concentrada, y mucho de CRUNCH.
EN Chocolat au Caramel de Bretagne, Ingrédients: Sucre, Beurre de cacao, pâte de cacao, LAIT écrémé en poudre, Beurre Concentré, et beaucoup de CRUNCH.
A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité // IT / ES / EN

CRUNCHOLIC

Cruncholic est né d'un besoin intense de plus de Crunch dans le quotidien de millions de personnes. Avec son chocolat produit à partir des sources de Cacao les plus pures, nous proposons un produit unique, toujours plus crunchant, avec des goûts tout aussi uniques.



BARRES FABRIQUÉES AU
COEUR DE LA LOZÈRE



DÉVELOPPEMENT &
PROTOTYPAGE À GRENoble



SEL DE GUÉRANDE

Informations nutritionnelles pour 100g

Energie
Lipides dont acides gras saturés
Glucides dont sucres
Protéines
Sel

Fabriqué à Marvejols en Lorèze par:
Alexis CARDON, Maître Chocolatier.
2 places du chocolat, 48100 Marvejols.
Pour plus d'informations:
www.cruncholic.com

A conserver au frais et au sec

A consommer de préférence avant le:

Prod. 11.02.2024 L0421
Exp. 11.02.2026 06:49

[contactez-nous](#)



NUTRI-SCORE

