

HAPPY HOURS EN BIOVALLÉE c'est l'assurance de produits de fabrication artisanale française, 100% bio, sans ajout de matière grasse, sans gluten et éco-conçus.



DESCRIPTION

Arachides caramélisées et enrobées de chocolat au lait italien et pointe de sel. Sucre et chocolat équitables. Fabrication artisanale. Délice croquant et fondant à grignoter ou à utiliser dans des desserts.

INGRÉDIENTS ET ORIGINES

Composition : chocolat au lait* (sucre de canne*, beurre de cacao*, lait en poudre*, masse de cacao*, extrait de vanille*), **arachide***, sucre roux de canne*, gomme d'acacia*, sel, miel*.

* Bio certifié par FR-BIO-10. Agriculture UE/non UE

CERTIFICATIONS QUALITÉ

- **Biologique** : Certifié par FR-BIO-10. Agriculture UE/non UE
- **Sans OGM** : Pas d'utilisation de semence/d'ingrédient ayant été génétiquement modifié.
- **Contact alimentaire** : Emballage primaire certifié contact alimentaire (CE 1935/2004).
- **Transport** : PAS DE TRANSPORT PAR AVION, acheminement des ingrédients uniquement par bateau.

- **HACCP** : Happy Hours en Biovallée utilise la méthode HACCP pour certifier la qualité constante de ses produits. L'HACCP est un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.



CONDITIONNEMENT, CONSERVATION et DDM

Conditionné sous léger vide d'air, en sachet transparent agréé contact alimentaire.

Par carton de 2 x 2,5kg. Conservation optimale dans un endroit froid et sec, à l'abri de la lumière. DDM 1 an.

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g	
Matières grasses g	36,4
dont Acides gras saturés g	16
Glucides g	46,7
dont sucres g	43,3
Protéines g	11,3
Sel g	0,35
Fibres g	6,6
Energie kj/kcal	2385/572

ALLERGÈNES (conformément à la réglementation en vigueur)	
Arachides et produits à base d'arachide	Présence
Soja et produits à base de soja	Traces éventuelles
Fruits à coque	Traces éventuelles
Graines de sésame et produits à base de sésame	Traces éventuelles
Lait et produits à base de lait	Présence
Autres allergènes	Absence

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES		SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES	
Couleur	Brun homogène et brillant	Pesticides	Conforme à la réglementation européenne
Texture	Croquante, avec éclats de caramel.	Métaux lourds	
Saveur et odeur	Chouchou et chocolat, avec une pointe de sel	Aflatoxines	
SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES		SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES	
Activité de l'eau (Aw)	<0,5	Flore mésop. aérobie totale	< 30000 cfu/g
Corps étrangers (max. % en poids):	<0,5	Levures et Moisissures	< 5000 cfu/g
Insectes vivants, vers, mites (dans le lot entier)	Aucun	E.Coli	< 10 cfu/g
Arachides endommagées (max. % en poids):	< 5%	Salmonelle	Absence dans 25g



LE BIO

Nos produits sont 100 % bio.



L'ÉCORESPONSABILITÉ

Développement durable et RSE : nous privilégions les filières courtes, équitables et responsables.



ZÉRO EMBALLAGE

Pour limiter notre impact environnemental, nous vendons exclusivement en vrac : zéro emballage superflu.



LA QUALITÉ

Grâce à notre bonne connaissance des filières d'approvisionnement, nous garantissons une sélection draconienne de tous nos ingrédients.



LA FRAÎCHEUR

Fraîcheur optimale garantie : nous fabriquons à la commande.



LE FAIT MAISON

Nos produits sont grillés à sec, sans ajout de matière grasse et sans additif.

Champs d'application : nos produits sont destinés à l'alimentation humaine dite « générale ». Nous garantissons la veille réglementaire et le respect des dispositions liées à ce secteur. Ce document est établi sur la base de nos connaissances actuelles au moment de son édition. Ces informations ne sont pas contractuelles et ne sauraient se substituer à la réglementation en vigueur.