

Réalisé par Saliou Diallo

25/03/2025 S2 15:21

**90%
CACAO**

avec Choky Rouge

Corpola Corporation
Service Consommateurs, BP 37
75 572 Sceaux-sur-Seine Cedex

Dimensions planche : 500 x 500 mm

CHOKOLA
by CORPOLA

~~DEPUTIS 2011~~

Poids net: 200g

 Emballage éco-responsable

Corpora s'implique pour préserver les forêts avec cet emballage durable et réutilisable à base de résidus de cacao provenant de la fabrication.



Réalisé par Saliou Diallo

Emballage gamme de produit 2 :

Chokola Bleu (cacao 70%)

5 Janvier 2024

Réalisé par Saliou Diallo

Valeurs nutritionnelles
Tablette de chocolat noir 70%

Valeurs énergétiques pour 100 g

Energie : 2300 kJ / 520 kcal
Matières grasses : 45 g
Glucides : 28 g dont sucres : 21 g
Fibres alimentaires : 12 g
Protéines : 6 g
Sel : 0,02 g

Ingrédients
Pâte de cacao, beurre de cacao, sucre, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille.
Traces de gluten, fruits à coque, lait, œufs et soja.

Cacao : 70% minimum

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
Température optimale de conservation : 14°C - 18°C.

A consommer de préférence avant le :
25/03/2025
S2 15-21

Le chocolat ludique pour tous

Chez Corpola, l'idée de vos produits Chokola®, au-delà de la consommation de chocolat, est de vous proposer une expérience ludique dès le plus jeune âge.

Pour chacune de vos saveurs, découvrez l'une de nos mascottes et obtenez des magnets à collectionner.

Choky Rouge, Choky Bleu et Choky Jaune sont là pour vous accompagner dans cette aventure !

Chokola® Bleu

Plonger dans l'aventure avec Choky Bleu !

Avec 70 % de cacao, ce chocolat velouté vous transportera dans un univers de tendresse chocolatée.

Suivez-vous sur vos réseaux sociaux pour ne rien manquer : @corpola.chokola

CHOKOLA BLEU by CORPOLA

Le chocolat savoureux et durable

Fabriqués en France à partir de cacao issu de forêts durables

Corpola dispose d'une large gamme de saveurs de chocolat avec **Chokola® Rouge** (cacao à 90%), **Chokola® Bleu** (cacao à 70%) et **Chokola® Jaune** (cacao à 50%).

Depuis 2011, Chokola allie le plaisir gourmand et l'engagement durable avec votre cacao provenant de forêts durables.

Nos partenaires assurent une rétribution équitable de tous vos producteurs et vos pratiques de fabrication respectent l'environnement.

Rejoignez-vous pour savourer ce goût et soyons bienfaits pour la nature.

Pour plus d'informations, contactez-vous :

Appel vox surtaxé : 09.48.59.25.62

Site web : www.corpola-chokola.coxso.com

Corpola Corporation
Service Consommateurs, BP 37
75 572 Sevy-sur-Seine Cedex

ORIGINE FRANCE GARANTIE

avec Choky Bleu

by CORPOLA

70% CACAO

70% CACAO

CHOKOLA by CORPOLA DEPUIS 2011

Poids Net : 200g

Corpola s'implique pour préserver les forêts avec cet emballage éco-responsable

cacao provenant de la fabrication.

emballe durable et réutilisable à base de résidus de

BAC DE TRI

Légende

- Découpe
- Rainage
- Fonds perdus
- Zone de sécurité

Dimensions planche : 500 x 500 mm

Réalisé par Saliou Diallo

Dimensions planche : 500 x 500 mm

Réalisé par Saliou Diallo

Dimensions planche : 700 x 1000 mm

