

Atentie! Produsele Chocolat pot contine alergeni. Va punem la dispozitie lista substantelor sau produselor care cauzeaza alergii sau intoleranta

Conform directivei 2000/13/CE a Parlamentului European si a Consiliului din 20.03.2000, alergenii din alimente se pot incadra in urmatoarele grupe :

1. Cereale care contin gluten si anume: grau, secara, orz, ovaz, grau spelt, grau dur sau hibrizi ai acestora si produse derivate, exceptand:
 - a) Siropurile din glucoza obtinuta din grau, inclusive dextroza;
 - b) Maltodextrine obtinute din grau .
 - c) Siropurile de glucoza obtinute din orz.
 - d) Cereale utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricola.
2. Crustacee si produse derivate ;
3. Oua si produse derivate.
4. Peste si produse derivate, exceptand:
 - a) Gelatina de peste folosita ca substanta suport pentru preparatele de vitamine sau de carotenoide.
 - b) Gelatina de peste sau ihticolul folosit la limpezirea berii sau a vinului.
5. Arahide si produse derivate;
6. Soia si produse derivate, exceptand:
 - a) Uleiul si grasimea de soia rafinate complet.
 - b) Amestecuri natural de tocoferoli (E306), tocoferolul D-alfa natural, acetatul de tocoferol D-alfa natural, succinatul de tocoferol D-alfa natural obtinut din soia.
 - c) Fitosteroli si esterii de fitosterol derivati din uleiuri vegetale, obtinute din soia;
 - d) Esterul de stanol vegetal fabricat din steroli de ulei vegetal, obtinut din soia.
7. Lapte si produse derivate (inclusive lactoza) exceptand:
 - a) Zerul utilizat pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricola;
 - b) Lactitolul.
8. Fructe cu coaja lemoasa, adica : migdale (Amygdalus communis L) , alune de padure (Corylus avellana), nuci (Juglans regia), nuci caju (Anacardium accidentale), nuci Pecan (Carya illinoinensis (Wangenh.) K Koch), nuci de Brazilia (Bertholletia excels), fistic (Pistacia vera) , nuci de macadamia si nuci de Queensland (Macadamia ternifolia), precum si produse derivate, exceptand fructe cu coaja utilizate pentru fabricarea distilatelor sau a alcoolului etilic de origine agricola.
9. Telina si produse derivate.
10. Mustarul si produsele derivate.
11. Seminte de susan si produse derivate.
12. Dioxidul de sulf si sulfiti in concentratii mai mari de 10 mg/kg sau 10mg/litru in echivalent de SO₂ total care trebuie calculate pentru produsele gata pentru consum sau reconstituite in conformitate cu instructiunile producatorilor.
13. Lupin si produse derivate.
14. Moluste si produse derivate.
- 15.

Termen de valabilitate si conditii de pastrare

Denumire produs	Temperatura de pastrare	Termen de valabilitate	Conditii de pastrare
Macarons Infinit chocolat	4°C - 14°C	7 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura constanta .
Macarons L'apotheose	4°C - 14°C	7 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura constanta .
Macarons Coco	4°C - 14°C	7 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura constanta .
Macarons vanilie	4°C - 14°C	7 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura constanta .
Macarons Pistache	4°C - 14°C	7 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura constanta .
Macarons Framboise	4°C - 14°C	7 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura constanta .
Macarons Mango	4°C - 14°C	7 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura constanta .
Macarons Glamour	4°C - 14°C	7 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura constanta .
Macarons Citron Noir	4°C - 14°C	7 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura constanta .
Macarons Ispahan	4°C - 14°C	7 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura constanta .
Macarons Cassis	4°C - 14°C	7 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura constanta .
Macarons Satine Amarena	4°C - 14°C	7 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura constanta .
Macarons Mure Catina	4°C - 14°C	7 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura constanta .
Macarons Espresso	4°C - 14°C	7 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura constanta .
Les Eclairs			
Ecler Vanilie Bourbon	3°C-8°C	2 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura constanta .
Eccler Chocolat Grand Cru	3°C-8°C	2 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura constanta .

Ecler Caramel Beurre Sale	3°C-8°C	2 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura constanta .
Ecler Pistache	3°C-8°C	2 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura constanta .
Ecler Nutella	3°C-8°C	2 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura constanta .
Ecler Mango	3°C-8°C	2 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura constanta .
Ecler Catina Ghimbir	3°C-8°C	2 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura constanta .
Ecler Cassis	3°C-8°C	2 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura constanta .
Ecler Fraisier	3°C-8°C	2 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura constanta .
Ecler Café	3°C-8°C	2 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura constanta .
Cakes			
L'Amandine	3°C-8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
L' Amour	3°C-8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
La Fraise Champagne	3°C-8°C	2 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
L'Apotheose	3°C-8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
L'Harmonie	3°C-8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
L'Ispahan	3°C-8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
La Foret Noire	3°C-8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
La Pomme de Terre	3°C-8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
La Roi Soleil	3°C-8°C	2 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Passion	3°C-8°C	2 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.

Millefeuille	3°C-8°C	2 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Tort L'apotheose	3°C-8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Tort 'Harmonie	3°C-8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Tort Ispahan	3°C-8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Tort Foret Noire	3°C-8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Tort Amour	3°C-8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Tort La Fraise Champagne	3°C-8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Tort Le Roi Soleil	3°C-8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
<hr/>			
<hr/>			
<hr/>			
Pachetul Esential			
Vin Lily	2°C- 10 °C		A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura.
Cozonac Chocolat	4°C-10°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura.
Bezea	16 °C - 20°C	20 de zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Cutie 6 macarons	4°C - 14°C	7 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Cutie Mini cookies	8 °C - 16°C	14 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
<hr/>			
<hr/>			
Surpriza lui Mos Craciun			
Vin Tarla	2°C- 10 °C		
Cozonac Chocolat	4°C-10°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura.
Cutie 6 macarons	4°C - 14°C	7 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Cutie Mini cookies	8 °C - 16°C	14 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.

Chocolaterie 200g	10 °C - 14 °C	30 de zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Creme Noisette	10°C - 14°C	30 de zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Cosuletul cu Bunatati			
Vin Tarla	2°C- 10 °C		
Cozonac Chocolat	4°C-10°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura.
Bezea	16 °C - 20°C	20 de zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Creme Noisette	10°C - 14°C	30 de zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Cutie 12 macarons	4°C - 14°C	7 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Praline Belgiene 200g	10°C - 14°C	30 de zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Cutie nasturei	8 °C - 16°C	14 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Cutie Mini cookies	8 °C - 16°C	14 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Cutia Chocolat			
Vin tarla	2°C- 10 °C		
Cozonac Chocolat	4°C-10°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura.
Creme Noisette	10°C - 14°C	30 de zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Cutie 12 macarons	4°C - 14°C	7 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Praline Belgiene 200g	10°C - 14°C	30 de zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Bezea	16 °C - 20°C	20 de zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Cutie nasturei	8 °C - 16°C	14 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.

Cutie Mini cookies	8 °C - 16°C	14 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Chocolaterie 300g	10 °C - 14 °C	30 de zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Cozonacul Pufos	4 °C - 12 °C	7 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura.
Pasca	3 °C - 8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Rocher ciocolata alba	10 °C - 14 °C	30 de zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Rocher Ciocolata cu lapte	10 °C - 14 °C	30 de zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Rocher Ciocolata neagra	10 °C - 14 °C	30 de zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Mediant ciocolata alba	10 °C - 14 °C	30 de zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Mediant ciocolata neagra	10 °C - 14 °C	30 de zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Mediant ciocolata cu lapte	10 °C - 14 °C	30 de zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.
Truffe Champagne	10 °C - 14 °C	30 de zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura.