



10 Belgische chocolade bonbons Ingrediënten: suiker, cacaoassa, volle melkpoeder, cacao boter, plantaardige vetten (palm, kokos, zandbloem, koolzaad, shea) in wisselende verhoudingen, dextrose, gecondenseerde, volle melk, gecondenseerde melk, melkvet, glucosestroop, fructose, alcohol, magere cacao poeder, emulgator: soja lecitine, magere melkpoeder, aroma's, aarbei, koffie-extract, glucose-fructosestroop, geconcentreerd bietensap, kleurstof: E150b, bevochtigingsmiddel: E422, gemodificeerd maïs zetmeel. Chocolade: ten minste 53% cacao bestanddelen. Melkchocolade: ten minste 34% cacao bestanddelen. Witte chocolade: ten minste 24% cacao bestanddelen. Kan sporen van ei en gluten bevatten. Koel en droog bewaren. Gefabriceerd in België. Klant informatie: TPC, Postbus 10, 7500 AA Enschede. Ten minste houdbaar tot einde: 00-0000

NL	EN	DU	FR	
<p>10 Belgische chocolade bonbons Ingrediënten: suiker, cacaoassa, volle melkpoeder, cacao boter, plantaardige vetten (palm, kokos, zandbloem, koolzaad, shea) in wisselende verhoudingen, dextrose, gecondenseerde, volle melk, gecondenseerde melk, melkvet, glucosestroop, fructose, hazelnoten, alcohol, magere cacao poeder, emulgator: soja lecitine, magere melkpoeder, aroma's, aarbei, koffie-extract, glucose-fructosestroop, geconcentreerd bietensap, kleurstof: E150b, bevochtigingsmiddel: E422, gemodificeerd maïs zetmeel. Chocolade: ten minste 53% cacao bestanddelen. Melkchocolade: ten minste 34% cacao bestanddelen. Witte chocolade: ten minste 24% cacao bestanddelen. Kan sporen van ei en gluten bevatten. Koel en droog bewaren. Gefabriceerd in België. Klant informatie: TPC, Postbus 10, 7500 AA Enschede. Ten minste houdbaar tot einde: 00-0000</p>	<p>10 Belgian chocolates bonbons Ingredients: sugar, cocoa mass, whole milk powder, cocoa butter, vegetable fats (palm, coconut, sunflower, rapeseed, shea) in varying proportions, dextrose, condensed whole milk, condensed milk, milk fat, glucose syrup, fructose, hazelnuts, alcohol, low fat cocoa powder, emulsifier: soy lecithin, skimmed milk powder, flavourings, strawberry, coffee extract, glucose-fructose syrup, concentrated beetroot juice, colour: E150b, humectant: E422, modified maize starch. Cocoa solids: chocolate: min 53%, milk chocolate: min. 34%, white chocolate min. 24%. Milk solids: milk chocolate: min. 16%, white chocolate: min 24%. May contain traces of egg and gluten. Keep cool and dry. Made in Belgium. Customer information: TPC, PO Box 10, 7500 AA Enschede. Best before end: 00-0000</p>	<p>10 belgische Schokoladenbonbons Zutaten: Zucker, Kakaoassa, Vollmilchpulver, Kakaobutter, Pflanzliche Fette (Palm, Kokosnuss, Sonnenblume Raps, Shea) in veränderlichen Gewichtsanteilen, Dextrose, Kondensmilch, Kondensmilch, Butterfett (Milch), Glukosestroop, Fructose, Haselnüsse, Alkohol, stark entöltes Kakao pulver, Emulgator: Soja-Lecithin, Magere Milchpulver, Aromen, Erdbeere, Kaffee-extrakt, Glukose-Fruktose-Sirup, Konzentrierter Rübensaft, Farbstoff: E150b, Feuchthaltemittel: E422, modifizierte Maisstärke. Kakao: 53% mindestens im Schokoladenanteil. Kakao: 34% mindestens in Milchschokoladenanteil. Kakao: 24% mindestens im Anteil weiße Schokolade. Kann Spuren von Eiern und Gluten enthalten. Kühl und trocken lagern. Hergestellt in Belgien. Kundeninformation: TPC, Postfach 10, 7500 AA Enschede. Mindestens haltbar bis Ende: 00-0000</p>	<p>10 bonbons au chocolat belge Ingrédients: sucre, cacao mass, whole milk powder, cocoa butter, vegetable fats (palm, coconut, sunflower, rapeseed, shea) in varying proportions, dextrose, condensed whole milk, condensed milk, milk fat, glucose syrup, fructose, hazelnuts, alcohol, low fat cocoa powder, emulsifier: soy lecithin, skimmed milk powder, flavourings, strawberry, coffee extract, glucose-fructose syrup, concentrated beetroot juice, colour: E150b, humectant: E422, modified maize starch. Cocoa solids: chocolate: min 53%, milk chocolate: min. 34%, white chocolate min. 24%. Milk solids: milk chocolate: min. 16%, white chocolate: min 24%. May contain traces of egg and gluten. Keep cool and dry. Made in Belgium. Informations client: TPC, PO Box 10, 7500 AA Enschede. Produit dans l'UE. A consommer de préférence avant la fin: 00-0000</p>	
<p>BEDRUKKINGS FORMAAT PRINTING SURFACE BEDRUCKBARE FLACHE SURFACE D'IMPRESSION</p>	<p>VOUWLIJN FOLDING LINE FALZLINIE LIGNE DE PLIAGE</p>	<p>AFLOOP BLEED BESCHNITT FOND PERDU</p>	<p>GEEN TEKST PLAATSEN NO TEXT HERE KEIN TEXT HIER PAS DE TEXTE ICI</p>	<p>INGREDIËNTEN INGREDIENTS ZUTATEN INGRÉDIENTS</p>