



**Torrefazione Hawaii Moka
di Santambrogio Roberto**

Sede legale: Via Matteotti, 77
20821 Meda (MB) IT

Produzione: Via Piemonte, 3
20841 Carate Brianza (MB) IT

Tel. +39 0362 344198

info@hawaiimoka.it

www.hawaiimoka.it

REA MB-1863626

Piva 06687340965

C.F. SNTRRT65E31E063D



CIOCCOLATA AL COCCO

CODICE ARTICOLO	9117ANT
DENOMINAZIONE	Cioccolata al Cocco M/D
DESCRIZIONE	Miscela di cioccolata al cocco
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Astuccio 10 bustine da 30 g
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	Altezza 24 cm - Lunghezza 40 cm - Profondità 30 cm
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sulle buste e sul lato del pacco
DURATA DEL PRODOTTO	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sulla busta
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore



**Torrefazione Hawaii Moka
di Santambrogio Roberto**

Sede legale: Via Matteotti, 77
20821 Meda (MB) IT

Produzione: Via Piemonte, 3
20841 Carate Brianza (MB) IT

Tel. +39 0362 344198

info@hawaiimoka.it

www.hawaiimoka.it

REA MB-1863626

Piva 06687340965

C.F. SNTRRT65E31E063D



CIOCCOLATA AL LATTE

CODICE ARTICOLO	9119ANT
DENOMINAZIONE	Cioccolata al Latte M/D
DESCRIZIONE	Miscela di cioccolata al latte
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Astuccio da 10 bustine da 30 g
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sulle buste e sul lato del pacco
DURATA DEL PRODOTTO	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sulla busta
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore



**Torrefazione Hawaii Moka
di Santambrogio Roberto**

Sede legale: Via Matteotti, 77
20821 Meda (MB) IT

Produzione: Via Piemonte, 3
20841 Carate Brianza (MB) IT

Tel. +39 0362 344198

info@hawaiimoka.it

www.hawaiimoka.it

REA MB-1863626

Piva 06687340965

C.F. SNTRRT65E31E063D



CIOCCOLATA ALLA NOCCIOLA

CODICE ARTICOLO	9118ANT
DENOMINAZIONE	Cioccolata alla Nocciola M/D
DESCRIZIONE	Miscela di cioccolata alla nocciola
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Astuccio da bustine da 30 g
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sulle buste e sul lato del pacco
DURATA DEL PRODOTTO	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sulla busta
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore



**Torrefazione Hawaii Moka
di Santambrogio Roberto**

Sede legale: Via Matteotti, 77
20821 Meda (MB) IT

Produzione: Via Piemonte, 3
20841 Carate Brianza (MB) IT

Tel. +39 0362 344198

info@hawaiimoka.it

www.hawaiimoka.it

REA MB-1863626

Piva 06687340965

C.F. SNTRRT65E31E063D



CIOCCOLATA ARANCIA CANNELLA

CODICE ARTICOLO	9125ANT
DENOMINAZIONE	Cioccolata Arancia Cannella M/D
DESCRIZIONE	Miscela di cioccolata arancia cannella
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Astuccio da 10 bustine da 30 g
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sulle buste e sul lato del pacco
DURATA DEL PRODOTTO	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sulla busta
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore



**Torrefazione Hawaii Moka
di Santambrogio Roberto**

Sede legale: Via Matteotti, 77
20821 Meda (MB) IT

Produzione: Via Piemonte, 3
20841 Carate Brianza (MB) IT

Tel. +39 0362 344198

info@hawaiimoka.it

www.hawaiimoka.it

REA MB-1863626

Piva 06687340965

C.F. SNTRRT65E31E063D



CIOCCOLATA BIANCA

CODICE ARTICOLO	09126ANT
DENOMINAZIONE	Cioccolata Bianca M/D
DESCRIZIONE	Miscela di cioccolata bianca M/D
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Astuccio da 10 bustine da 30 g
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sulle buste e sul lato del pacco
DURATA DEL PRODOTTO	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sulla busta
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore



**Torrefazione Hawaii Moka
di Santambrogio Roberto**

Sede legale: Via Matteotti, 77
20821 Meda (MB) IT

Produzione: Via Piemonte, 3
20841 Carate Brianza (MB) IT

Tel. +39 0362 344198

info@hawaiimoka.it

www.hawaiimoka.it

REA MB-1863626

Piva 06687340965

C.F. SNTRRT65E31E063D



CIOCCOLATA FONDENTE

CODICE ARTICOLO	09116ANT
DENOMINAZIONE	Cioccolata fondente M/D
DESCRIZIONE	Miscela di cioccolata fondente M/D
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Astuccio da 10 bustine da 30 g
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sulle buste e sul lato del pacco
DURATA DEL PRODOTTO	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sulla busta
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore