

Praline - Bienenstich

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700110

Gruppe

Kennung

Deklaration

Zucker, SAHNE (17%), Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, BUTTER (6%), Florentiner Mischung (4%) (Zucker, Glukosesirup, pflanzliches Öl (Sonnenblumenöl), Honig, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, SAHNE, Aroma), Kakaomasse, Fondant (Zucker, Glukosesirup, Wasser), Glukosesirup, MANDELN, Vanille Paste (Glukosesirup, Invertzuckersirup, Fruchtzuckersirup, Vanilleschotenpulver (extrahiert), natürliches Bourbon Vanille Aroma, Konzentrate: (Kürbis, Karotte), Säuerungsmittel: Zitronensäure), Emulgator: SOJAlecithin, natürliches Vanillearoma.

Allergene

Enthält Soja, Milch, Nüsse (Schalenfrüchte)
Kann Spuren von Gluten, Ei, Sesamsamen enthalten

Nährwerte

Energie kj	2163.13	kJ/100g
Energie kcal	517.00	kcal/100g
Fett	36.00	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	22.00	g/100g
Kohlenhydrate	43.00	g/100g
davon:		
- Zucker	39.00	g/100g
Eiweiss	5.20	g/100g
Salz	0.16	g/100g

Praline - Bienenstich

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700110

Gruppe

Kennung

Verkaufsinfo

Haltbarkeit

Zu verkaufen bis (in Tagen):

Min. haltbar bis (in Tagen):

- ☐ Klimaschrank
- ☐ Kühlvitrine
- ☐ Tiefkühlschrank
- ☒ Ungekühlt

Lagerung:

Kühl und trocken aufbewahren. Empfohlene Lagertemperatur 16-18°C.

Nach Herstellung mindestens 13 Wochen haltbar.

Verkehrsbezeichnung: Vanille-Sahne Praline mit Mandelgebäckauflage. Kakao: 30% mindestens in der weißen Schokolade und 35% mindestens in der Vollmilchschokolade.

Hergestellt von: Pralinen-Manufactur Große-Bölting GmbH, Gutenbergstraße 5, D-46414 Rhede

Verkaufsgewicht Stück

14g