

Praline - Blaubeere

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700106

Gruppe

Kennung

Deklaration

Zucker, Kakaobutter, SAHNE (16%), VOLLMILCHPULVER, Blaubeerfruchtpüree (5%), Cassisfruchtpulver (4%), Glukosesirup, BUTTER (3%), Kakaomasse, Feuchthaltemittel: Sorbitsirup, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Emulgator: SOJALecithin, natürliches Vanillearoma.

Allergene

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

Nährwerte

Energie kj	2037.61	kJ/100g
Energie kcal	487.00	kcal/100g
Fett	33.00	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	21.00	g/100g
Kohlenhydrate	44.00	g/100g
davon:		
- Zucker	39.00	g/100g
Eiweiss	5.00	g/100g
Salz		

Praline - Blaubeere

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700106

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: Trüffel mit weißer Ganache mit Blaubeeren. 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

12g