

Praline - Buttersahne

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700100

Gruppe

Kennung

Deklaration

Zucker, SAHNE (20%), Kakaobutter, VOLLMILCHPUVER, Kakaomasse, BUTTER (5%), Glukosesirup, Feuchthaltemittel: Sorbitsirup, Emulgator: SOJAlecithin, natürliches Vanillearoma.

Allergene

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

Nährwerte

Energie kj	2150.58	kJ/100g
Energie kcal	514.00	kcal/100g
Fett	37.00	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	23.00	g/100g
Kohlenhydrate	40.00	g/100g
davon:		
- Zucker	37.00	g/100g
Eiweiss	5.20	g/100g
Salz	0.15	g/100g

Praline - Buttersahne

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700100

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: Buttersahne Trüffel-Praline, Vollmilch Ganache mit Butter und Sahne. Kakao: 35% mindestens in der Vollmilchschokolade und 58% mindestens in der Zartbitterschokolade.

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

Verkaufsgewicht Stück

12g