

# Praline - Florentiner

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700119

Gruppe

Kennung

## Deklaration

Zucker, MACADAMIANÜSSE (22%), VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Florentiner Mischung (4%) (Zucker, Glukosesirup, pflanzliches Öl (Sonnenblumenöl), Honig, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, SAHNE, Aroma), Kakaomasse, MANDELN (3%), Emulgator: SOJAlecithin, natürliches Vanillearoma.

## Allergene

Enthält Soja, Milch  
Kann Spuren von Gluten, Ei, Sesamsamen enthalten

## Nährwerte

|                         |         |           |
|-------------------------|---------|-----------|
| Energie kj              | 2418.35 | kJ/100g   |
| Energie kcal            | 578.00  | kcal/100g |
| Fett                    | 39.00   | g/100g    |
| davon:                  |         |           |
| - gesättigte Fettsäuren | 15.00   | g/100g    |
| Kohlenhydrate           | 47.00   | g/100g    |
| davon:                  |         |           |
| - Zucker                | 45.00   | g/100g    |
| Eiweiss                 | 8.20    | g/100g    |
| Salz                    | 0.24    | g/100g    |

# Praline - Florentiner

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700119

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:** Macadamianusscreme-Praline mit Mandelgebäckauflage. Kakao: 35% mindestens in der Vollmilchschokolade / Nougat: 56%.

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

## Verkaufsgewicht Stück

15g