

Praline - Gebrannte Mandel

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700108

Gruppe

Kennung

Deklaration

Zucker, MANDELN (24%), Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Kakaomasse, geröstete Mandel (Zucker, Mandeln, Öle: (Raps, Kokos), Überzugsmittel: Schellack, Farbstoff: einfacher Zuckerkulör, Emulgator: Lecithin (Sonnenblumen)), Emulgator: Lecithine (SOJA, Sonnenblume), natürliches Vanillearoma.

Allergene

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

Nährwerte

Energie kj	2334.67	kJ/100g
Energie kcal	558.00	kcal/100g
Fett	35.00	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	14.00	g/100g
Kohlenhydrate	50.00	g/100g
davon:		
- Zucker	50.00	g/100g
Eiweiss	8.70	g/100g
Salz	0.08	g/100g

Praline - Gebrannte Mandel

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700108

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: Praline mit dunklem Mandelnougat und dekoriert mit einer feuergebrannten Mandel. Kakao: 35% mindestens in der Vollmilkschokolade / Nougat: 56%.

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

Verkaufsgewicht Stück

11g