

# Praline - Himbeer-Marzipan

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700112

Gruppe

Kennung

## Deklaration

Marzipan (55%) (MANDELN, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup), Zucker, Himbeerpaste (7%) (Glukosesirup, Invertzuckersirup, Himbeermark, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Ethylalkohol\*, Holunderbeerkonzentrat, Stärke, natürliches Aroma), Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Feuchthaltemittel: Sorbitsirup, Himbeergranulat (1%), Säuerungsmittel: Zitronensäure, Emulgator: SOJAlecithin, natürliches Vanillearoma.

## Allergene

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

## Nährwerte

|                         |         |           |
|-------------------------|---------|-----------|
| Energie kj              | 1907.90 | kJ/100g   |
| Energie kcal            | 456.00  | kcal/100g |
| Fett                    | 23.00   | g/100g    |
| davon:                  |         |           |
| - gesättigte Fettsäuren | 6.00    | g/100g    |
| Kohlenhydrate           | 51.00   | g/100g    |
| davon:                  |         |           |
| - Zucker                | 49.00   | g/100g    |
| Eiweiss                 | 8.20    | g/100g    |
| Salz                    | 1.49    | g/100g    |

# Praline - Himbeer-Marzipan

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700112

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 feinem Marzipan und Himbeeren in weißer Schokolade. Kakao: 30% mindestens in der weißen Schokolade.

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

## Verkaufsgewicht Stück

14g