

Praline - Karamell

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

Gruppe

1700103

Kennung

Deklaration

Karamellisierter Zucker (26%), Zucker, KONDESMILCH (19%), Kakaobutter,

VOLLMILCHPULVER, Glukosesirup, Kakaomasse, Emulgator: SOJAlecithin, SAHNEPULVER, Salz (<1%), natürliches Vanillearoma.

Allergene

Enthält Soja, Milch

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

Nährwerte

Energie kj	1778.20	kJ/100g
Energie kcal	425.00	kcal/100g
Fett	19.00	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	12.00	g/100g
Kohlenhydrate	58.00	g/100g
davon:		
- Zucker	55.00	g/100g
Eiweiss	4.20	g/100g
Salz	0.19	g/100g

Praline - Karamell

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700103

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 flüssigem Karamell und dezenter Salznote. Kakao: 30% mindestens in der weißen Schokolade und 58% mindestens in der Zartbitterschokolade.

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

Verkaufsgewicht Stück

13g