

Praline - Kirsch

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700105

Gruppe

Kennung

Deklaration

Zucker, Kakaomasse, SAHNE (13%), Kirschkonfitüre (13%) (Sauerkirschen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Geliermittel: Pektine), Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Glukosesirup, BUTTER (3%), Feuchthaltemittel: Sorbitsirup, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Himbeergranulat, Kakaobohnensplitter, Emulgator: SOJAlecithin, natürliches Vanillearoma.

Allergene

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

Nährwerte

Energie kj	2016.69	kJ/100g
Energie kcal	482.00	kcal/100g
Fett	32.00	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	20.00	g/100g
Kohlenhydrate	43.00	g/100g
davon:		
- Zucker	36.00	g/100g
Eiweiss	4.10	g/100g
Salz	0.07	g/100g

Praline - Kirsch

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700105

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 dunkler Ganache mit Sauerkirschen. Kakao: 30% mindestens in der weißen Schokolade, 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

13g