

Praline - Macadamia

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

Gruppe

1700104

Kennung

Deklaration

Zucker, MACADAMIANÜSSE (22%), VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator: SOJAlecithin, natürliches Vanillearoma.

Allergene

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

Nährwerte

Energie kj	2435.09	kJ/100g
Energie kcal	582.00	kcal/100g
Fett	40.00	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	16.00	g/100g
Kohlenhydrate	47.00	g/100g
davon:		
- Zucker	46.00	g/100g
Eiweiss	8.00	g/100g
Salz	0.24	g/100g

Praline - Macadamia

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700104

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 Trüffel, Feine Creme aus Macadamianüssen. Kakao: 35% mindestens in der Vollmilchschokolade und 58% mindestens in der Zartbitterschokolade / Nougat: 56%.

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

Verkaufsgewicht Stück

14g