

Praline - Minze

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700118

Gruppe

Kennung

Deklaration

Zucker, Kakaobutter, SAHNE (14%), VOLLMILCHPULVER, Kakaomasse, Minzpaste (6%) (Glukosesirup, Invertzuckersirup, Ethylalkohol*, Stärke, Minzöl), Feuchthaltemittel: Sorbitsirup, BUTTER (3%), Glukosesirup, Emulgator: SOJAlecithin, Kakaopulver (stark entölt), MILCHFETT, natürliches Vanillearoma, Farbstoffe: (Kurkumin, Brillantblau FCF).

Allergene

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

Nährwerte

Energie kj	2104.55	kJ/100g
Energie kcal	503.00	kcal/100g
Fett	33.00	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	21.00	g/100g
Kohlenhydrate	46.00	g/100g
davon:		
- Zucker	39.00	g/100g
Eiweiss	4.20	g/100g
Salz	0.13	g/100g

Praline - Minze

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700118

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 weißer Ganache und erfrischender Minze. Kakao: 30% mindestens in der weißen Schokolade und 35% mindestens in der Vollmilchschokolade.

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

Verkaufsgewicht Stück

13g