

Praline - Preiselbeere

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700113

Gruppe

Kennung

Deklaration

Zucker, Preiselbeerkonfitüre (23%) (Praelbeeren, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Geliermittel: Pektine, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, HASELNÜSSE (8%), Feigenfruchtpüree (4%), MANDELN (2%), Cassisfruchtpulver, Kakaomasse, Emulgatoren: Lecithine (SOJA, Sonnenblume), Zimt, SAHNEPULVER, natürliches Vanillearoma.

Allergene

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

Nährwerte

Energie kj	1924.64	kJ/100g
Energie kcal	460.00	kcal/100g
Fett	26.00	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	12.00	g/100g
Kohlenhydrate	50.00	g/100g
davon:		
- Zucker	48.00	g/100g
Eiweiss	4.50	g/100g
Salz	0.10	g/100g

Praline - Preiselbeere

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700113

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, doppelt gefüllt mit Haselnussnougat und Preiselbeeren. Kakao: 30% mindestens in der weißen Schokolade, 35% mindestens in der Vollmilchschokolade / Nougatanteil: 26%.

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

Verkaufsgewicht Stück

12g