

Praline - Sanddorn-Orange

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700116

Gruppe

Kennung

Deklaration

Zucker, SAHNE (21%), Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Glukosesirup, BUTTER (3%), Feuchthaltemittel: Sorbitsirup, Sanddorn Paste (1%) (Karottenkonzentrat, Glukosesirup, Invertzuckersirup, Sanddornmark, Orangensaftkonzentrat, Ethylalkohol*, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Stärke, natürliches Aroma), Orangen Paste (1%) (Glukosesirup, Invertzuckersirup, Orangensaftkonzentrat, Konzentrate: (Karotte, Saflor), Säuerungsmittel:

Zitronensäure, Ethylalkohol*, natürliches Apfelsinen Aroma, Stärke), Emulgator: SOJAlecithin, natürliches Vanillearoma, Vanilleextrakt, natürliches Orangenaroma, Farbstoff: Beta- Apocarotinal.

Allergene

Enthält Soja, Milch

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

Nährwerte

Energie kj	2058.53	kJ/100g
Energie kcal	492.00	kcal/100g
Fett	34.00	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	21.00	g/100g
Kohlenhydrate	43.00	g/100g
davon:		
- Zucker	37.00	g/100g
Eiweiss	4.20	g/100g
Salz	0.16	g/100g

Praline - Sanddorn-Orange

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700116

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, Sanddorn und Orange. Kakao: 30% mindestens in der weißen Schokolade und in der orangefarbenen Zuckerware auf Kakaobutterbasis.

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

Verkaufsgewicht Stück

12g