

# Praline - Schoko-Chili

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700120

Gruppe

Kennung

## Deklaration

Zucker, Kakaomasse, SAHNE (21%), Kakaobutter, BUTTER (5%), VOLLMILCHPULVER, Glukosesirup, Feuchthaltemittel: Sorbitsirup, Chiliflocken, Emulgator: SOJAlecithin, Chilipulver, natürliches Vanillearoma.

## Allergene

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

## Nährwerte

|                         |         |           |
|-------------------------|---------|-----------|
| Energie kj              | 2121.29 | kJ/100g   |
| Energie kcal            | 507.00  | kcal/100g |
| Fett                    | 37.00   | g/100g    |
| davon:                  |         |           |
| - gesättigte Fettsäuren | 24.00   | g/100g    |
| Kohlenhydrate           | 35.00   | g/100g    |
| davon:                  |         |           |
| - Zucker                | 31.00   | g/100g    |
| Eiweiss                 | 4.80    | g/100g    |
| Salz                    | 0.05    | g/100g    |

# Praline - Schoko-Chili

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700120

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 Vollmilch Ganache und feurigem Chili. Kakao: 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

15g