

Praline - Vanille

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700102

Gruppe

Kennung

Deklaration

Zucker, Kakaobutter, SAHNE (17%), VOLLMILCHPULVER, BUTTER (6%), Fondant (Zucker, Glukosesirup, Wasser), Glukosesirup, Kakaomasse, Emulgator: SOJAlecithin, Vanille Paste (<1%) (Glukosesirup, Invertzuckersirup, Fruchtzuckersirup, Vanilleschotenpulver (extrahiert), natürliches Bourbon Vanille Aroma, Konzentrate: (Kürbis, Karotte), Säuerungsmittel: Zitronensäure), natürliches Vanillearoma, Vanilleextrakt.

Allergene

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

Nährwerte

Energie kj	2225.89	kJ/100g
Energie kcal	532.00	kcal/100g
Fett	38.00	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	24.00	g/100g
Kohlenhydrate	44.00	g/100g
davon:		
- Zucker	42.00	g/100g
Eiweiss	4.70	g/100g
Salz	0.15	g/100g

Praline - Vanille

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700102

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 mit Bourbon-Vanille. Kakao: 30% mindestens in der weißen Schokolade und 58% mindestens in der Zartbitterschokolade.

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

Verkaufsgewicht Stück

12g