

Praline - Walnuss-Nougat

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700111

Gruppe

Kennung

Deklaration

Zucker, Kakaobutter, HASELNÜSSE (16%), VOLLMILCHPULVER, WALNÜSSE (9%), Kakaomasse, Emulgator: Lecithine (E322) (Sonnenblume, SOJA), natürliches Vanillearoma.

Allergene

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

Nährwerte

Energie kj	2472.74	kJ/100g
Energie kcal	591.00	kcal/100g
Fett	40.00	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	15.00	g/100g
Kohlenhydrate	49.00	g/100g
davon:		
- Zucker	48.00	g/100g
Eiweiss	7.00	g/100g
Salz	0.10	g/100g

Praline - Walnuss-Nougat

Rezept

Hergestellt bei

Pralinen

1700111

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: Praline mit Nougat und kackiger Walnuss. Kakao: 30% mindestens in der weißen Schokolade und 35% mindestens in der Vollmilchschokolade / Nougat: 39%.

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

Verkaufsgewicht Stück

10g