## Schoko - Nussknacker

Rezept

Weihnachtsschokolad **@**833 Gruppe Kennung

## Deklaration

Zucker (45%), Kakaobutter (29%), VOLLMILCHPULVER (18%), Kakaomasse (7%), SAHNEPULVER (0,5%), Emulgator: Lecithine (SOJA) (<0,5%); Vanilleextrakt, Farbstoffe\*: E100, E120, E160c.

\*in der Dekormasse

## Allergene

Enthält Soja, Milch

Kann Spuren von Nüsse (Schalenfrüchte) enthalten

Nährwerte				
Energie kJ	2414.17	kJ/100g		
Energie kcal	577.00	kcal/100g		
Fett	38.00	g/100g		
davon:				
- gesättigte Fettsäuren	23.00	g/100g		
Kohlenhydrate	53.00	g/100g		
davon:				
- Zucker	53.00	g/100g		
Eiweiss	5.60	g/100g		
Salz	0.16	g/100g		

Hergestellt bei

## Schoko - Nussknacker

Rezept

Weihnachtsschokolad 2833 Gruppe Kennung

Verkaufsinfo				
Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen):		- Lagerung:	
	Min. haltbar bis (in Tagen):			
			Kühl und trocken aufbewahren. Empfohlene	
☐ Klimaschrank			Lagertemperatur 15-20°C.	
☐ Kühlvitrin	e		Innerhalb von 6 Monaten zu verzehren.	
☐ Tiefkühlschrank		Verkehrsbezeichnung: Edelvollmilch Schokolade (Kakao:		
✓ Ungekühlt		36% mindestens), dekoriert mit Dekormasse und weißer und Zartbitterschokolade (Kakao: 60% mindestens).		
			<b>Hergestellt von:</b> Weibler Confiserie Chocolaterie GmbH & Co. KG, Im Rübenkamp 17, D-38162 Cremlingen	

·
Verkaufsgewicht Stück
100g