

Schoko - Rentier

Rezept

Hergestellt bei

Weihnachtsschokolade2829

Gruppe

Kennung

Deklaration

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

Schoko - Rentier

Rezept

Hergestellt bei

Weihnachtsschokolade2829

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 15-20°C.

Innerhalb von 6 Monaten zu verzehren.

Verkehrsbezeichnung: Edelvollmilch Schokolade (Kakao: 36% mindestens), dekoriert mit weißer und Zartbitterschokolade (Kakao: 60% mindestens).

Hergestellt von: Weibler Confiserie Chocolaterie GmbH & Co. KG, Im Rübenkamp 17, D-38162 Cremlingen

Verkaufsgewicht Stück

75g