

Schokotafel - Adentskalender - Vollmilch

Rezept

Hergestellt bei

Weihnachtsschokolade 2018-1

Gruppe Kennung

Deklaration

Zucker (45%), Kakaobutter (29%), VOLLMILCHPULVER (18%), Kakaomasse (7%), SAHNEPULVER (0,5%), Emulgator: Lecithine (SOJA) (<0,5%); Farbstoffe*: E100, E120, E133, E163, E172.

*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

Schokotafel - Adentskalender - Vollmilch

Rezept

Hergestellt bei

Weihnachtsschokolade 2018-1

Gruppe Kennung

Verkaufsinfo

Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen):	Lagerung:
	Min. haltbar bis (in Tagen):	
<input type="checkbox"/> Klimaschrank <input type="checkbox"/> Kühlvitrine <input type="checkbox"/> Tiefkühlschrank <input checked="" type="checkbox"/> Ungekühlt		<p>Kühl und trocken aufbewahren. Empfohlene Lagertemperatur 15-20°C. Innerhalb von 6 Monaten zu verzehren.</p> <p>Verkehrsbezeichnung: Edelvollmilch Schokolade (Kakao: 36% mindestens), dekoriert mit Dekormasse.</p> <p>Hergestellt von: Weibler Confiserie Chocolaterie GmbH & Co. KG, Im Rübenkamp 17, D-38162 Cremlingen</p>

Verkaufsgewicht Stück

70g

Schokotafel - Adentskalender - Zartbitter

Rezept

Hergestellt bei

Weihnachtsschokolade 2018-2

Gruppe Kennung

Deklaration

Kakaomasse (40%), Zucker (40%), Kakaobutter (20%), Emulgator: Lecithine (SOJA) (<1%); Farbstoffe*: E100, E120, E133, E163, E172.

*in der Dekormasse

Allergene

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

Nährwerte

Energie kj	2497.85	kJ/100g
Energie kcal	597.00	kcal/100g
Fett	42.00	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	26.00	g/100g
Kohlenhydrate	44.00	g/100g
davon:		
- Zucker	40.00	g/100g
Eiweiss	5.10	g/100g
Salz		

Schokotafel - Adentskalender - Zartbitter

Rezept

Hergestellt bei

Weihnachtsschokolade 2018-2

Gruppe Kennung

Verkaufsinfo

Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen):	Lagerung:
	Min. haltbar bis (in Tagen):	
<input type="checkbox"/> Klimaschrank <input type="checkbox"/> Kühlvitrine <input type="checkbox"/> Tiefkühlschrank <input checked="" type="checkbox"/> Ungekühlt		<p>Kühl und trocken aufbewahren. Empfohlene Lagertemperatur 15-20°C. Innerhalb von 6 Monaten zu verzehren.</p> <p>Verkehrsbezeichnung: Zartbitterschokolade (Kakao: 60% mindestens), dekoriert mit Dekormasse.</p> <p>Hergestellt von: Weibler Confiserie Chocolaterie GmbH & Co. KG, Im Rübenkamp 17, D-38162 Cremlingen</p>

Verkaufsgewicht Stück

70g