

Tafelschokolade Gianduja Intenso Noisette

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



REZEPTMENGE 10 Stück à 160 g

REZEPTNUMMER CS15530

Aufbau



Gianduja
Couverture

Tafelschokolade Gianduja Intenso Noisette

300 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

1000 g Gianduja D Intenso Noisette, Gianduja Haselnuss, Tafel

300 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

Formen

Giessform mit temperierter Couverture (ca. 30 g pro Tafel) ausgegossen und bei 5°C für 15 - 20 Minuten auskristallisieren lassen.

Fertigstellung

100 g Gianduja pro Tafel einfüllen, glatt rütteln. Mindestens 4 Stunden kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture verschliessen, ca. 20 - 30 Min. bei 5°C kristallisieren lassen, bevor sie vorsichtig ausgeformt werden.

FELCHLIN PRODUKTE

- CP83 Gianduja D Intenso Noisette, Gianduja Haselnuss, Tafel
CS84 Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Tafelschokolade Gianduja Intenso Noisette

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



Rezeptnummer : CS15530

Beschreibung : Dunkle Haselnuss-Gianduja mit feinstem Edelweiss 36% Couverture umhüllt

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	578
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2420
Verkaufspreis		Fette	41.05 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	16.94 g
		Kohlenhydrate	40.65 g
		davon Zucker	38.05 g
		Eiweiss	10.29 g
		Salz	0.24 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Haselnüsse 24%**, **Vollmilchpulver**, Cacaobutter, Cacaokerne, **Magermilchpulver**, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanilleextrakt

Stand 16.12.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung