

# Brotaufstrich mit Haselnüssen

## Choco-Suenjo



REZEPTMENGE 2500 g

REZEPTNUMMER CS30012

### Füllung, Brotaufstrich, Fina Piemontese 60%, Pralinosa F, Choco Pain

1000 g Fina Noble Piemontese 60%,  
Pralinémasse Haselnuss

1000 g Pralinosa F, Füllung  
Haselnuss Fest

500 g Choco Pain, Füllung Cacao

Pralinosa F auf ca. 30°C erwärmen und  
mit den anderen Zutaten mischen.

### Brotaufstrich mit Haselnüssen

**2500 g Füllung, Brotaufstrich, Fina  
Piemontese 60%, Pralinosa  
F, Choco Pain**

### Fertigstellung

Haselnuss-Brottaufstrich In Gläser  
abfüllen.

#### FELCHLIN PRODUKTE

DC03 Pralinosa F, Füllung Haselnuss Fest

DC60 Choco Pain, Füllung Cacao

DC74 Fina Noble Piemontese 60%,  
Pralinémasse Haselnuss

# Brotaufstrich mit Haselnüssen

Choco-Suenjo



Rezeptnummer : CS30012

Beschreibung : Fein schmelzender Brotaufstrich mit Haselnüssen

## Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	180 Tage
Verkaufstage	150 Tage
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	100 g

## Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	594
Kilojoule (kJ)	2485
Fette	41.86 g
davon gesätt. Fette	12.84 g
Kohlenhydrate	46.44 g
davon Zucker	40.3 g
Eiweiss	5.6 g
Salz	0.04 g

## Zusammensetzung :

Zucker, **Haselnüsse 39%**, Sonnenblumenöl, Palmkernöl gehärtet, Kokosfett gehärtet, Cacaobutter, Cacaopulver fettarm, Kokosöl, Reisstärke, Cacaopulver, Cacaokerne, **Magermilchpulver**, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Sheabutter, Illipebutter, **Emulgator (Sojalecithin)**, Speisesalz, Vanille

Stand 20.06.2022