

Weihnachtstafel Caramel-Knusper

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 25 Tafeln à 50 g

REZEPTNUMMER CS15246

Füllung Chocolat weiss Bionda 36% mit Caramellis

1000 g Bionda 36%, Weisse Schokolade-Couverture caramelisiert, Rondo

250 g Caramellis, Caramelgranulat mit Butter

Caramellis Caramelstückchen mit der temperierten Couverture mischen.

Weihnachtstafel Caramel-Knusper

1250 g Füllung Chocolat weiss Bionda 36% mit Caramellis

Felchlin Promotionsmaterial

9 Stück Giessform Tafel 50g, 3 x 120 x 75 x 5 mm

Fertigstellung

50 g in Felchlin Tafel-Giessformen abfüllen, gut rütteln. Im Kühlschrank ca. 20 Minuten kristallisieren lassen, ausformen.

FELCHLIN PRODUKTE

CO49	Bionda 36%, Weisse Schokolade-Couverture caramelisiert, Rondo
HA50	Caramellis, Caramelgranulat mit Butter
VO65	Giessform Tafel 50g, 3 x 120 x 75 x 5 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Weihnachtstafel Caramel-Knusper

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



VO65 Giessform Tafel 50g

3-er Einzelform 275 x 135 x 24 mm

Weihnachtstafel Caramel-Knusper

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : CS15246

Beschreibung : Cremig zartschmelzende weisse Couverture mit typischem Caramel- und Keksgeschmack, dazu knackig Caramelstückchen

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	84 Tage	Kilokalorien (kcal)	574
Verkaufstage	70 Tage	Kilojoule (kJ)	2401
Verkaufspreis		Fette	37.04 g
Verkaufseinheit	1 Tafel à 50 g	davon gesätt. Fette	22.3 g
		Kohlenhydrate	56.32 g
		davon Zucker	53.46 g
		Eiweiss	3.74 g
		Salz	0.34 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, Butterfett, **Molkenpulver**, Maltodextrin, **Magermilchpulver**, **Butter**, **Emulgator (Sojalecithin)**, Caramel, Speisesalz

Stand 16.07.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung