

Brotaufstrich Mandeln

mit geröstetem Maismehl Farina bona



REZEPTMENGE 830 g

REZEPTNUMMER CS30070

Füllung, Brotaufstrich, Fina Valencia 60%, Edelweiss 36%, Farina bona

- 500 g Fina Noble Valencia 60%,
Pralinémasse Mandel
- 190 g Edelweiss 36%, Weisse
Schokolade-Couverture,
Rondo
- 31 g Traubenkernöl
- 110 g Farina bona

Fina Noble Valencia mit temperierter
Edelweiss 36% Couverture mischen.
Traubenkernöl dazugeben und die Farina
bona unterheben. Kurz mit einem
Stabmixer aufmixen.

Brotaufstrich Mandeln

**830 g Füllung, Brotaufstrich, Fina
Valencia 60%, Edelweiss
36%, Farina bona**

Fertigstellung

Mandel-Brottaufstrich in Gläser abfüllen.

FELCHLIN PRODUKTE

- CS84 Edelweiss 36%, Weisse Schokolade
-Couverture, Rondo
- DC78 Fina Noble Valencia 60%,
Pralinémasse Mandel

Brotaufstrich Mandeln

mit geröstetem Maismehl Farina bona



Rezeptnummer : CS30070

Beschreibung : Fein schmelzender Brotaufstrich mit Mandeln und geröstetem Maismehl Farina bona, palmfrei

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	180 Tage	Kilokalorien (kcal)	576
Verkaufstage	150 Tage	Kilojoule (kJ)	2411
Verkaufspreis		Fette	38.62 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	10.33 g
		Kohlenhydrate	43.02 g
		davon Zucker	34.92 g
		Eiweiss	11.3 g
		Salz	0.07 g

Zusammensetzung :

Mandeln 36%, Zucker, Farina bona 13%, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, Traubenkernöl, **Magermilchpulver**, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanilleextrakt

Stand 20.06.2022