

Weihnachtstafel Croquantine

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 25 Tafeln à 50 g

REZEPTNUMMER CS15244

Füllung Chocolat Milch Rio Huimbi 42% mit Hüppensplitter

500 g Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter

750 g Rio Huimbi 42%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Praline Croquantine auf 30°C temperieren und mit der temperierten Couverture verrühren.

Weihnachtstafel Croquantine

1250 g Füllung Chocolat Milch Rio Huimbi 42% mit Hüppensplitter

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

CR40	Rio Huimbi 42%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
DK27	Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter
VO65	Giessform Tafel 50g, 3 x 120 x 75 x 5 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Weihnachtstafel Croquantine

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



VO65 Giessform Tafel 50g

3-er Einzelform 275 x 135 x 24 mm

Weihnachtstafel Croquantine

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : CS15244

Beschreibung : Zartschmelzende Milkschokolade mit knusprigen Waffelflocken und Mandelcreme

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	84 Tage	Kilokalorien (kcal)	571
Verkaufstage	70 Tage	Kilojoule (kJ)	2388
Verkaufspreis		Fette	38.9 g
Verkaufseinheit	1 Tafel à 50 g	davon gesätt. Fette	20.48 g
		Kohlenhydrate	48 g
		davon Zucker	42.4 g
		Eiweiss	8.16 g
		Salz	0.16 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Mandeln 12%**, Cacaokerne, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, **Weizenmehl**, Kokosöl, **Rahmpulver**, Rapsöl, Illipebutter, Sheabutter, Wasser, Butterfett, Aroma, Speisesalz, Emulgator (Rapsöllecithin), **Gerstenmalzextrakt**, Paprika

Stand 11.07.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung