

Duo au chocolat

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 10 pièces

N° RECETTE CS15516

Duo au chocolat

**400 g Bâtuja Noisette Noir
168x20g Bio, Gianduja
noisette**

**150 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo**

1 g Poudre de glamour d'argent

Finition

Coller 2 Bâtuja ensemble avec de la couverture. Enrober de couverture tempérée, tamponner à volonté et saupoudrer d'argent.

Variante :

Peut également être réalisé avec un Bâtuja Noisette Lait.

PRODUITS FELCHLIN

BA02 Bâtuja Noisette Noir 168x20g Bio,
Gianduja noisette
CF81 Poudre de glamour d'argent
CU08 Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de couverture,
Rondo

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Duo au chocolat

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : CS15516

Description : Gianduja aux noisettes enrobé de la plus fine couverture maracaibo

| Données de vente : | | Valeurs nutritives par 100 g : | |
|---------------------------|----------|---------------------------------------|---------|
| Conservation | 42 jours | Kilo calorie (kcal) | 582 |
| Jours de vente | 35 jours | Kilo joule (kJ) | 2434 |
| Prix de vente | | Lipides | 41.49 g |
| Unité de vente | 1 pièce | dont acides gras saturés | 18.48 g |
| | | Glucides | 40.35 g |
| | | dont sucre | 34.63 g |
| | | Protéines | 7.17 g |
| | | Sel | 0 g |

Composition :

Fèves de cacao écalées, sucre de canne, **noisettes**, sucre, beurre de cacao, couleur (E174: argent), vanille

État 12.09.2024

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse