

Chocolate Bar Xocoflakes

mit Grenada 38% und dragierte Waffelflocken



REZEPTMENGE 20 Stück

REZEPTNUMMER CS15340

Chocolate Bar Xocoflakes

*200 g Xocoflakes Grand Cru
Grenada, Waffelflocken
dragiert*

*800 g Grenada 38%,
Milkschokolade-
Couverture, Rondo*

Felchlin Promotionsmaterial

*Giessform Tafel 50g, 3 x 120
x 75 x 5 mm*

*Verpackung Bubbles Flieder
50g Tafel*

Fertigstellung

Couverture temperieren und je 40 g in Tafelformen abfüllen, 10 g Xocoflakes je Tafel aufstreuen, kristallisieren lassen, danach mind.

20 Min. in den Kühlschrank stellen, ausformen.

FELCHLIN PRODUKTE

CR29	Grenada 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
HA45	Xocoflakes Grand Cru Grenada, Waffelflocken dragiert
VO65	Giessform Tafel 50g, 3 x 120 x 75 x 5 mm
WM03	Verpackung Bubbles Flieder 50g Tafel

Chocolate Bar Xocoflakes

mit Grenada 38% und dragierte Waffelflocken

Felchlin Promotionsmaterial



VO65 Giessform Tafel 50g

3-er Form
275 x 135 x 24mm / 3 x 120 x 75 x 5 mm



WM03 Verpackung Bubbles Flieder

für 50g Tafel

Chocolate Bar Xocoflakes

mit Grenada 38% und dragierte Waffelflocken



Rezeptnummer : CS15340

Beschreibung : Knusprige Tafelschokolade mit Waffelflocken

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	571
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2390
Verkaufspreis		Fette	37.54 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	22.78 g
		Kohlenhydrate	49.6 g
		davon Zucker	46.5 g
		Eiweiss	7.72 g
		Salz	0.3 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, Cacaokerne, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, **Rahmpulver**, **Weizenmehl**, Kokosöl, Rapsöl, **Glukose (Weizen)**, Wasser, **Butterfett**, **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma, Speisesalz, Überzugsmittel (Gummi arabicum), Emulgator (Sonnenblumenlezhithin), Vanille, Malzextrakt, Paprika, Vanille Madagaskar

Stand

24.06.2022