

# Tartufi Intenso Haselnuss dunkel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 4 Silikonformen à 35 Stück

REZEPTNUMMER PR10566

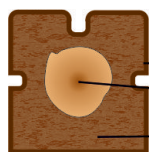
## Tartufi Maracaibo 65% Haselnuss Intenso

1000 g Gianduja D Intenso, Gianduja Haselnuss, Tafel

340 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Gianduja auf 30°C erwärmen und temperierte Couverture dazugeben. 1 Minute im Rührkessel auf Stufe 1 rühren.

## Aufbau



Cacaopulver  
Haselnuss  
Tartufi

## Tartufi Intenso Haselnuss dunkel

**1340 g Tartufi Maracaibo 65% Haselnuss Intenso**

**120 g Haselnüsse ganz, geröstet, Piemonteser**

**200 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver**

## Felchlin Promotionsmaterial

**4 Stück Silikonform Tartufi, 35 Stück**

## Fertigstellung

Tartufimasse in Silikonformen abfüllen, je eine Haselnuss eindrücken, gut klopfen oder auf den Rütteltisch geben.

Glattstreichen und ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, über Nacht bei 12 - 16°C kristallisieren lassen. Vor dem Ausformen ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. In Cacaopulver drehen.

Bei 15 - 16°C mit 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

## FELCHLIN PRODUKTE

CP83	Gianduja D Intenso, Gianduja Haselnuss, Tafel
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
VO00	Silikonform Tartufi, 35 Stück

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Tartufi Intenso Haselnuss dunkel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



---

**VO00 Silikonform Tartufi, 35 Stück**

Format 300 X 175 X 15 mm

# Tartufi Intenso Haselnuss dunkel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** PR10566

**Beschreibung :** Dunkles Intenso Haselnuss Tartufi mit zartem Schmelz

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	56 Tage	Kilokalorien (kcal)	562
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2353
Verkaufspreis		Fette	41.08 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	14.52 g
		Kohlenhydrate	31 g
		davon Zucker	26.28 g
		Eiweiss	12.02 g
		Salz	0.13 g

## **Zusammensetzung :**

**Haselnüsse 30%**, Cacaokerne, Zucker, Cacaopulver, **Vollmilchpulver**, Cacaobutter, **Emulgator (Sojalecithin)**, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 12.08.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung