

Brotaufstrich Haselnuss palmfrei, Vegan Blanc

Fina Piemontese 60%, Vegan Choc Blanc 38%, Haselnussöl



REZEPTMENGE 1435 g

REZEPTNUMMER CS30016

Brotaufstrich Vegan Choc Blanc 38% mit Haselnuss Pralinemasse

- 1000 g Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 375 g Vegan Choc Blanc 38% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel
- 62.5 g Haselnussöl

Fina Noble Piemontese 60% Gianduja Grundmasse der temperierten Vegan Choc Blanc beigeben, Haselnussöl unterziehen und alles gut mischen.

Tipp

Anstelle von Fina Noble Piemontese 60% Gianduja Grundmasse, kann auch Rustica Noble Piemontese 60% Gianduja Grundmasse verwendet werden.

Haselnussöl:
www.moulindeevery.ch

Brotaufstrich Haselnuss palmfrei, Vegan Blanc

1435 g Brotaufstrich Vegan Choc Blanc 38% mit Haselnuss Pralinemasse

Fertigstellung

Brotaufstrich in Gläser abfüllen.

FELCHLIN PRODUKTE

- DC74 Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- DF02 Vegan Choc Blanc 38% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel

Brotaufstrich Haselnuss palmfrei, Vegan Blanc

Fina Piemontese 60%, Vegan Choc Blanc 38%, Haselnussöl



Rezeptnummer : CS30016

Beschreibung : Brotaufstrich mit Haselnüssen palmfrei, vegan

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	180 Tage	Kilokalorien (kcal)	623
Verkaufstage	150 Tage	Kilojoule (kJ)	2606
Verkaufspreis		Fette	46.51 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	12.53 g
		Kohlenhydrate	43.44 g
		davon Zucker	34.91 g
		Eiweiss	5.37 g
		Salz	0.05 g

Zusammensetzung :

Haselnüsse 42%, Zucker, Cacaobutter, Rohrrohrzucker, **Haselnussöl**, Reissiruppulver, **Mandeln**, Kokosraspel, Fleur de sel (Meersalz), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt

Stand 25.06.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung