

# Brotaufstrich Brun Mandeln palmfrei, Vegan Brun

Fina Valencia 60%, Vegan Choc Brun 44%, Mandelöl



REZEPTMENGE 1435 g

REZEPTNUMMER CS30019

## Brotaufstrich Vegan Choc Brun 44% mit Mandel Pralinemasse

- 1000 g Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- 375 g Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel
- 62.5 g Mandelöl

Fina Noble Valencia 60% Gianduja Grundmasse der temperierten Vegan Choc Brun beigegeben, Mandelöl unterziehen und alles gut mischen.

### Tipp

An Stelle von Fina Noble Valencia 60% Gianduja Grundmasse, kann auch Rustica Noble Valencia 60% Gianduja Grundmasse verwendet werden.

Mandelöl:  
[www.moulindeevery.ch](http://www.moulindeevery.ch)

## Brotaufstrich Brun Mandeln palmfrei, Vegan Brun

**1435 g Brotaufstrich Vegan Choc Brun 44% mit Mandel Pralinemasse**

### Fertigstellung

Brotaufstrich in Gläser abfüllen.

#### FELCHLIN PRODUKTE

- DC78 Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- DF03 Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel

# Brotaufstrich Brun Mandeln palmfrei, Vegan Brun

Fina Valencia 60%, Vegan Choc Brun 44%, Mandelöl



**Rezeptnummer :** CS30019

**Beschreibung :** Brotaufstrich mit Mandeln palmfrei, vegan

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	180 Tage	Kilokalorien (kcal)	610
Verkaufstage	150 Tage	Kilojoule (kJ)	2553
Verkaufspreis		Fette	44.74 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	11.91 g
		Kohlenhydrate	37.93 g
		davon Zucker	34.51 g
		Eiweiss	10.59 g
		Salz	0.02 g

## **Zusammensetzung :**

**Mandeln 44%**, Zucker, Cacaobutter, Rohrrohrzucker, **Mandelöl**, Reissiruppulver, Cacaokerne, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt

Stand 25.06.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung