

Chocofruit Tafel Zitrone Milch

mit Maracaibo oder Grenada Grand Cru Couverture



REZEPTMENGE 10 Tafeln à 80g

REZEPTNUMMER CS15053

Füllung, Criolait 38%, Crisp Citron

750 g Maracaibo Criolait 38%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo

70 g Crisp Citron, Fruchtgranulat

Temperierte Couverture und Fruchtcrisp
nur ganz kurz und vorsichtig mischen.

Chocofruit Tafel Zitrone Milch

**820 g Füllung, Criolait 38%, Crisp
Citron**

Felchlin Promotionsmaterial

**Giessform Tafel Grand Cru
80g, 1-er 275 X 135 X 24mm
/ 190 x 90 x 5 mm**

Fertigstellung

80 g in Tafelformen abfüllen,
kristallisieren lassen, danach mind. 20
Min. in den Kühlschrank stellen,
ausformen.

FELCHLIN PRODUKTE

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
HA17	Crisp Citron, Fruchtgranulat
VM55	Giessform Tafel Grand Cru 80g, 1- er 275 X 135 X 24mm / 190 x 90 x 5 mm

Chocofruit Tafel Zitrone Milch

mit Maracaibo oder Grenada Grand Cru Couverture



Rezeptnummer : CS15053

Beschreibung : Grand Cru Maracaibo Milch Couverture mit Zitronencrisp

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	84 Tage	Kilokalorien (kcal)	558
Verkaufstage	56 Tage	Kilojoule (kJ)	2337
Verkaufspreis		Fette	35.53 g
Verkaufseinheit	1 Tafel à 80g	davon gesätt. Fette	21.5 g
		Kohlenhydrate	51.51 g
		davon Zucker	50.59 g
		Eiweiss	7.18 g
		Salz	0.27 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, Cacaokerne, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, **Rahmpulver**, Zitronen 1%, Fruchtzucker, **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma, Säuerungsmittel (Citronensäure), Vanille

Stand

08.08.2022