

Tafel Grand Cru Criolait

mit Akazienhonig und Nougat Montelimar Splittern



REZEPTMENGE 12 Tafeln à 80 g

REZEPTNUMMER CS15080

Füllung, Tafel, Criolait 38%, Nougat Montélimar

- 1000 g Maracaibo Criolait 38%,
Milkschokolade-
Couverture, Rondo
- 30 g Akazienhonig
- 60 g Nougat Montélimar Nibs,
Nougat mit Mandeln und
Honig Splitter

Honig zusammen mit den Nougatsplittern unter die temperierte Couverture rühren.

Tafel Grand Cru Criolait

**1090 g Füllung, Tafel, Criolait 38%,
Nougat Montélimar**

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%,
Milkschokolade-Couverture,
Rondo
- HA02 Nougat Montélimar Nibs, Nougat
mit Mandeln und Honig
- VM55 Giessform Tafel Grand Cru 80g, 1-
er 275 X 135 X 24mm / 190 x 90 x
5 mm

Tafel Grand Cru Criolait

mit Akazienhonig und Nougat Montelimar Splittern



Rezeptnummer : CS15080

Beschreibung : Grand Cru Couverture mit Akazienhonig und Nougat Montelimar Splittern

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	564
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2360
Verkaufspreis		Fette	36.71 g
Verkaufseinheit	1 Tafel à 80 g	davon gesätt. Fette	21.8 g
		Kohlenhydrate	49.8 g
		davon Zucker	48.1 g
		Eiweiss	7.55 g
		Salz	0.28 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, Cacaokerne, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, **Rahmpulver**, Akazienhonig 3%, **Mandeln 2%**, Glucosesirup, Honig, **Emulgator (Sojalecithin)**, Eiweiss, Kartoffelstärke, Vanille, Vanillearoma natürlich

Stand

09.08.2022