

Vegan Dörrfrüchte-Happen

Promotion mit Vegan Choc



REZEPTMENGE 2000 g

REZEPTNUMMER CS15226

Aufbau



Vegan Dörrfrüchte-Happen

**1000 g Vegan Choc Brun 44% Bio /
Organic, Cacaoerzeugnis,
Tafel**

1000 g Datteln

Fertigstellung

Temperierte Vegan Choc Brun 44% in
Silikonform eindressieren. Dattelhälfte
auflegen, kühlen.

Tipp

Die Datteln können durch gedörnte
Aprikosen oder Pflaumen ersetzt werden.

FELCHLIN PRODUKTE

DF03 Vegan Choc Brun 44% Bio /
Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Vegan Dörrfrüchte-Happen

Promotion mit Vegan Choc



Rezeptnummer : CS15226

Beschreibung : Der Früchte-Choco-Happen für zwischendurch

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	449
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	1879
Verkaufspreis		Fette	22.2 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	12.75 g
		Kohlenhydrate	59.2 g
		davon Zucker	51.65 g
		Eiweiss	2.75 g
		Salz	0.03 g

Zusammensetzung :

Datteln, Cacaobutter, Rohrohrzucker, Reissiruppulver, Cacaokerne, **Mandeln**, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt

Stand 11.09.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung