

# Weihnachtstafel Gianduja dunkel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 25 Tafeln à 50 g

REZEPTNUMMER CS15245

## Gianduja dunkel Mandel Rustica Rio Huimbi 62% 2:3

500 g Rustica Noble Valencia 60%,  
Pralinémasse Mandel  
750 g Rio Huimbi 62%, Dunkle  
Schokolade-Couverture,  
Rondo

Rustica Noble Valencia 60% und  
Couverture temperieren, mischen.

## Weihnachtstafel Gianduja dunkel

**1250 g Gianduja dunkel Mandel  
Rustica Rio Huimbi 62% 2:3**

## Felchlin Promotionsmaterial

**9 Stück Giessform Tafel 50g, 3 x 120  
x 75 x 5 mm**

## Fertigstellung

50 g in Felchlin Tafel-Giessformen  
abfüllen, gut rütteln. Im Kühlschrank ca.  
20 Minuten kristallisieren lassen,  
ausformen.

### FELCHLIN PRODUKTE

CR60	Rio Huimbi 62%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC54	Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
VO65	Giessform Tafel 50g, 3 x 120 x 75 x 5 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen  
Märkten verfügbar

# Weihnachtstafel Gianduja dunkel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



---

**VO65 Giessform Tafel 50g**

3-er Einzelform 275 x 135 x 24 mm

# Weihnachtstafel Gianduja dunkel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** CS15245

**Beschreibung :** Edle dunkle Tafelschokolade mit Mandel-Gianduja und Mandelknusper

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	84 Tage	Kilokalorien (kcal)	578
Verkaufstage	70 Tage	Kilojoule (kJ)	2418
Verkaufspreis		Fette	40.52 g
Verkaufseinheit	1 Tafel à 50 g	davon gesätt. Fette	17.26 g
		Kohlenhydrate	40.2 g
		davon Zucker	37.8 g
		Eiweiss	8.86 g
		Salz	0 g

## Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, **Mandeln 24%**, Cacaobutter

Stand 11.07.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung