

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

Felchlin
SWITZERLAND

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