

# Pâte à tartiner aux noisettes-chocolat

Fina Noble Piemontese 60%, Pralinosa Intenso



QUANTITÉ RECETTE 1210 g

N° RECETTE CS30036

## Masse à tartiner aux noisette

950 g Pralinosa Intenso, Intérieur noisette

200 g Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette

60 g Cacaomass Suhum Bio, Pâte de cacao, Rondo

Ajouter la Pralinosa Intenso avec Cacaomasse tempérée, incorporer Fina Noble Piemontese 60% mélanger le tout.

## Astuce

Au lieu de la Fina Noble Piemontese 60%, il se prête également la Rustica Noble Piemontese 60%.

## Pâte à tartiner aux noisettes-chocolat

**1210 g Masse à tartiner aux noisette**

## Finition

Repartir la masse à tartiner dans des verres.

### PRODUITS FELCHLIN

CS06	Cacaomass Suhum Bio, Pâte de cacao, Rondo
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
DF60	Pralinosa Intenso, Intérieur noisette

# Pâte à tartiner aux noisettes-chocolat

Fina Noble Piemontese 60%, Pralinosa Intenso



**Numéro de recette :** CS30036

**Description :** Pâte à tartiner aux noisettes sans huile de palme, vegan

<b>Données de vente :</b>		<b>Valeurs nutritives par 100 g :</b>	
Conservation	180 jours	Kilo calorie (kcal)	605
Jours de vente	150 jours	Kilo joule (kJ)	2532
Prix de vente		Lipides	44.28 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	18.76 g
		Glucides	44.23 g
		dont sucre	39.35 g
		Protéines	5.35 g
		Sel	0 g

## **Composition :**

Sucre, **noisettes 38%**, graisse de coco, grués de cacao, beurre de karité, beurre d'illipe, beurre de cacao, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), vanille

État 20.06.2022