

Brotaufstrich Haselnuss-Schokolade

Fina Noble Piemontese 60%, Pralinosa Intenso



REZEPTMENGE 1210 g

REZEPTNUMMER CS30036

Füllung. Brotaufstrich, Pralinosa Intenso, Fina Piemontese 60%, Cacaoblock

950 g Pralinosa Intenso, Füllung
Haselnuss

200 g Fina Noble Piemontese 60%,
Pralinémasse Haselnuss

60 g Cacaomass Suhum Bio,
Cacaomasse, Rondo

Pralinosa Intenso und Cacaomasse auf 30°C erwärmen, Fina Noble Piemontese 60% begeben.

Tipp

An Stelle von Fina Noble Piemontese 60% Gianduja Grundmasse, kann auch Rustica Noble Piemontese 60% Gianduja Grundmasse verwendet werden.

Brotaufstrich Haselnuss-Schokolade

**1210 g Füllung. Brotaufstrich,
Pralinosa Intenso, Fina
Piemontese 60%,
Cacaoblock**

Fertigstellung

Brotaufstrich in Gläser abfüllen.

FELCHLIN PRODUKTE

CS06	Cacaomass Suhum Bio, Cacaomasse, Rondo
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
DF60	Pralinosa Intenso, Füllung Haselnuss

Brotaufstrich Haselnuss-Schokolade

Fina Noble Piemontese 60%, Pralinosa Intenso



Rezeptnummer : CS30036

Beschreibung : Brotaufstrich mit Haselnüssen palmfrei, vegan

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	180 Tage	Kilokalorien (kcal)	605
Verkaufstage	150 Tage	Kilojoule (kJ)	2532
Verkaufspreis		Fette	44.28 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	18.76 g
		Kohlenhydrate	44.23 g
		davon Zucker	39.35 g
		Eiweiss	5.35 g
		Salz	0 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Haselnüsse 38%**, Kokosöl, Cacaokerne, Sheabutter, Illipebutter, Cacaobutter, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Vanille

Stand 20.06.2022