

Pâte à tartiner aux amandes

avec de la farine de maïs rôti Farina bona



QUANTITÉ RECETTE 830 g

N° RECETTE CS30070

Masse à tartine, Fina Valencia 60%, Edelweiss 36%, Farina bona

- 500 g Fina Noble Valencia 60%,
Masse Praliné Amande
- 190 g Edelweiss 36%, Chocolat
blanc de couverture, Rondo
- 31 g huile de pépins de raisin
- 110 g farina bona

Mélanger Fina Noble Valencia avec
Edelweiss 36% de couverture tempérée.
Ajouter l'huile de pépins de raisin et
incorporer la farina bona. Mélanger
brièvement avec un mixeur manuel.

Pâte à tartiner aux amandes

**830 g Masse à tartine, Fina
Valencia 60%, Edelweiss
36%, Farina bona**

Finition

Repartir la masse à tartiner amandes dans
des bocal.

PRODUITS FELCHLIN

- CS84 Edelweiss 36%, Chocolat blanc de
couverture, Rondo
- DC78 Fina Noble Valencia 60%, Masse
Praliné Amande

Pâte à tartiner aux amandes

avec de la farine de maïs rôti Farina bona



Numéro de recette : CS30070

Description : Pâte à tartiner fondante aux amandes avec Farina bona, sans huile de palme

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	180 jours	Kilo calorie (kcal)	576
Jours de vente	150 jours	Kilo joule (kJ)	2411
Prix de vente		Lipides	38.62 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	10.33 g
		Glucides	43.02 g
		dont sucre	34.92 g
		Protéines	11.3 g
		Sel	0.07 g

Composition :

Amandes 36%, sucre, Farina bona 13%, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, huile de pépins de raisins, **lait écrémé en poudre, émulsifiant (lécithine de soja)**, extrait de vanille

État

20.06.2022