

Brotaufstrich Haselnuss palmfrei, Vegan Brun

Fina Piemontese 60%, Vegan Choc Brun 44%, Haselnussöl



REZEPTMENGE 1435 g

REZEPTNUMMER CS30017

Brotaufstrich Vegan Choc Brun 44% mit Haselnuss Pralinemassee

- 1000 g Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémassee Haselnuss
- 375 g Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel
- 62.5 g Haselnussöl

Fina Noble Piemontese 60% Gianduja Grundmassee der temperierten Vegan Choc Brun beigegeben, Haselnussöl unterziehen und alles gut mischen.

Tipp

Anstelle von Fina Noble Piemontese 60% Gianduja Grundmassee, kann auch Rustica Noble Piemontese 60% Gianduja Grundmassee verwendet werden.

Haselnussöl:
www.moulindeevery.ch

Brotaufstrich Haselnuss palmfrei, Vegan Brun

1435 g Brotaufstrich Vegan Choc Brun 44% mit Haselnuss Pralinemassee

Fertigstellung

Brotaufstrich in Gläser abfüllen.

FELCHLIN PRODUKTE

- DC74 Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémassee Haselnuss
- DF03 Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel

Brotaufstrich Haselnuss palmfrei, Vegan Brun

Fina Piemontese 60%, Vegan Choc Brun 44%, Haselnussöl



Rezeptnummer : CS30017

Beschreibung : Brotaufstrich mit Haselnüssen palmfrei, vegan

| Verkaufsdaten : | | Nährwertangaben pro 100 g : | |
|------------------------|----------|------------------------------------|---------|
| Haltbarkeit | 180 Tage | Kilokalorien (kcal) | 621 |
| Verkaufstage | 150 Tage | Kilojoule (kJ) | 2600 |
| Verkaufspreis | | Fette | 46.62 g |
| Verkaufseinheit | 100 g | davon gesätt. Fette | 12.19 g |
| | | Kohlenhydrate | 42.24 g |
| | | davon Zucker | 33.61 g |
| | | Eiweiss | 5.79 g |
| | | Salz | 0.02 g |

Zusammensetzung :

Haselnüsse 42%, Zucker, Cacaobutter, Rohrrohrzucker, **Haselnussöl**, Reissiruppulver, Cacaokerne, **Mandeln**, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt

Stand 25.06.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung