

9 Champagner

Rezept

Stiftung St. Jakob

Hergestellt bei

Confiserie
Gruppe

C10.007
Kennung



Deklaration

Zucker CH, Kakaobutter 15%, Zucker, **Vollrahm CH**, Marc de Champagne 40% Vol. 9% (Marc de Champagne, Farbstoff E150d), **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, Wasser, Kakaokerne 4%, **Butter CH**, Kakaomasse, **Rahmpulver**, Glukosesirup, **Emulgator: Sojalezithin**, Aroma, Konservierungsmittel: Sorbinsäure, Vanille

Allergene

Enthält Soja, Milch
Kann Spuren von Hartschalenobst enthalten

Zusatzstoffe

mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff, mit Antioxidationsmittel, Milchweiss

Nährwerte

Energie kJ	2371.60	kJ/100g
Energie kcal	566.80	kcal/100g
Fett	34.10	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	20.50	g/100g
- Trans-Fettsäuren		g/100g
Kohlenhydrate	53.00	g/100g
davon:		
- Zucker	51.90	g/100g
Eiweiss	5.10	g/100g
Salz		g/100g
Fructose	0.10	g/100g
Brennwert kJ	2250.60	kJ/100g
Brennwert kcal	539.60	kcal/100g

Verkaufsinfo

Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen):	0	Lagerung: Verpackt bei 16-18°C, trocken, dunkel und frei von Fremdgerüchen lagern.
	Min. haltbar bis (in Tagen):	90	
☐ Klimaschrank ☐ Kühlvitrine ☐ Tiefkühlschrank ☐ Ungekühlt			

9 Champagner

Rezept

Stiftung St. Jakob

Hergestellt bei

Confiserie

Gruppe

C10.007

Kennung



Verbrauchshinweise für den Kunden: Kühl (ca.18°C) und trocken lagern.
Unsere Verpackung kann zu 100% im Karton recycelt werden.
Handgemacht im Kreis 5.

Verkaufsinformationen für den Kunden: Raffinierte Truffescreation mit Marc de Champagne.

Verkaufsgewicht Stück

99g