

Schokolade weiß mit Früchten und Nüssen

Als stolzer Handwerksbetrieb werden all unsere Schokoladenartikel von Hand geschöpft und verarbeitet, ob Schokoladentafel, Osterhase oder Schokoladen-Mandelsplitter. Das Arbeiten mit Schokolade erfordert viel Erfahrung, so muss diese vor der Verarbeitung temperiert werden, um den typischen zarten Schmelz, einen knackigen Bruch und den besonderen Glanz zu erwirken. Wir verwenden Schokoladen, die, mal milchig-sahnige, leichte Noten von Haselnuss und Vanille bis hin zu kräftigen Aromen von roten Beeren mitbringen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 120 g

Brennwert kj	2.069 kj
Brennwert kcal	494 kcal
Fett	25,90 g
davon gesättigte Fettsäuren	12,86 g
Kohlenhydrate	58,25 g
davon Zucker	47,45 g
Eiweiß	6,36 g
Salz	0,43 g

Allergene

Milch	Ja
Soja	Ja
Schalenfrüchte	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten/Allergene:

Zucker, Kakaobutter, VollMILCHpulver, Emulgator: SOJALecithin, natürliches Vanille-Aroma, 12% Trockenfrüchte geSCHWEFELT, (Kiwi, Papaya, Mango, Trauben, Sauerkirschen, Banane in veränderlichen Gewichtsanteilen), 8,8% Schalenfrüchte (MANDELN, MacadamiaNUSS, Kokosnuss)

Kakaogehalt mindestens 28%

Kann Spuren von Weizen enthalten.

AbteiWaren Königsmünster GmbH

Klosterberg 11

59872 Meschede

0291.2995-109

abteiwaren.de

Kühl und trocken lagern.