

Schokolade mit Früchten und Nüssen Vollmilch

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 100 g

| | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj | 2.161 kj |
| Brennwert kcal | 521 kcal |
| Fett | 32,71 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 17,71 g |
| Kohlenhydrate | 49,05 g |
| davon Zucker | 47,99 g |
| Eiweiß | 7,53 g |
| Salz | 0,19 g |

Allergene

| | |
|---------------------------|----|
| Milch | Ja |
| Soja | Ja |
| Schalenfrüchte | Ja |
| Schwefeldioxid und Sulfid | Ja |

Zusätzliche Informationen

Zutaten/Allergene:

Zucker, Kakaobutter, VollMILCHpulver, Kakaomasse, 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 31,7%

Kann Spuren von Weizen, enthalten.

Hersteller:

AbteiWaren Königsmünster GmbH

Klosterberg 11

59872 Meschede

0291-2995-109

info@abteiladen.de

Kühl und trocken Lagern.