Schokolade Vollmilch 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 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

Schalenfrüchte	Ja
Milch	Ja
Soja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfit	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
IdNr.: 334/5708/0721,
UST-IdNr.: DE303982680
Finanzamt: Meschede
AbteiWaren Königsmünster GmbH
Klosterberg 11

59872 Meschede

0291-2995-109

info@abteiladen.de

Kühl und trocken Lagern.