

Pralinen-Hohlkörper - Carree - Zartbitterschokolade - 63 Stück

Artikelnummer: 334847

Schokoladenerzeugnis zum Weiterverarbeiten
Größe: 25 x 25 mm
Füllmenge: 252 g

Aus feinsten Edelbitterschokolade. Vegetarisch und glutenfrei.

63x 25 x 25 mm / 4,0 g

Schokoladenartikel werden witterungsbedingt nur bei Außentemperaturen von unter 20 °C ausgeliefert

Produktbeschreibung

Pralinen formen leicht gemacht: Mit unseren Carreeschalen bringen Sie Ihre Pralinen in Form. Hier aus Edelbitterschokolade.

Unsere Pralinen-Schalen bieten die Umrahmung für halbfeste und cremige Pralinenfüllungen. Vielleicht noch mit einer Kaffeebohne, Walnusshälfte, einer kleinen Frucht, etwas Schokolade oder Speisefarben-Kristallpulver dekorieren – und fertig ist die kleine Sünde.

Unsere Pralinen-Hohlkörper sind aus feinsten Zartbitterschokolade mit mindestens 60 % Kakaoanteil hergestellt.

In Faltschachtel. Mit Anleitung und Rezeptvorschlägen.
Der Artikel ist vom Umtausch ausgeschlossen.

Schokoladenartikel werden witterungsbedingt nur bei Außentemperaturen von unter 20°C ausgeliefert. Es erfolgt grundsätzlich keine Nachlieferung dieser Artikel!

Gebrauchsanweisung

Kühl (15–20 °C), dunkel und trocken lagern!

Füllen von Pralinen-Schalen:

1. Mit einer beliebigen Masse füllen und gut durchkühlen.
2. Nach Belieben mit Kuvertüre, Puderzucker oder Kakaopulver verzieren.

Zutaten

Zartbitterschokolade (Kakao 60% mindestens): Kakaomasse (40%), Zucker (40%), Kakaobutter (20%), Emulgator: SOJALecithin (<1%) (E322).

Kann Spuren von Milchbestandteilen, Haselnüssen und Mandeln enthalten.



Nährwertabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	2480 kJ / 597 kcal
Fett	42 g
davon gesättigte Fettsäuren	26 g
Kohlenhydrate	44 g
davon Zucker	40 g
Eiweiß	5,1 g
Natrium	0 g
Salz	0 g