Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g: Lebensmittelfarben: Louisier, Wassen, Ethanol, Glycein E422, E102*, E110*, E122*, E135, E151, Emulgatior: E433, Coating: E461, E904. Pflichtangabe nach EU Gesetz bzgl. Lebensmittelfarben: *Kann Aktivität und Aufmentsamken! bei Kindem beeinträchtigen. Schalenfrüchten, Milch- und Sojabestandteilen, Gluten, Ei und Lupinen sowie Erdnüssen enthalten. Allergenhinweis: Alle Pralinen können Spuren von anderen

○ Passionsfrucht in der weißen Schale Zutäten: Zucker, Passionsfruchtsaft und -pulver, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Sorbitsirup, Glycenin, Butterfett, Glukose, Zitronenseur, Jean, Lind, Solak, Inventin, Vanille, Emploster, Passe, und Solakeribtin.

Ogafe noir in der Zartbitterschale
Uutsten: Sahne, Zucker, Kaksomasse, Kaksobutter, Sorbitsirup,
Glycerin, Vollmilchpulver, Glukose, Speiseöl, Kaffeekonzentrat,
Salz, Invertin, Vanille, Emulgator: Raps- und Sojalecithin.

Varamell in der Zartbitterschale Zutsten: Sahne, Zucker, Vollmilchpulver, Kakaobutter, Sorbitsiru Kakaomasse, Glycerin, Butterfert, Speiseöl, Magemilchpulver, Molke, Invertin, Milcheiweiß, Laktose, Salz, Vanille, Kasmellstones, Emulgator: Soja- und Rapslecithin.

Maselnussnougat in der Vollmilchschale
 Lutsten: Haselnusskerne, Zucker, Kakaobutter, Kakaomassa
Vollmilchpulver, natürliche Vanille, Emulgator: Sojalecithin.

Sorbitsirup

Kakaomasse,

Salz g 1,0 davon Zucker გ გ, წგ g 8,8£ davon gesättigte Fettsäuren β 1,05 2.238 kj/537 kcal 38,7 g

Alle Angaben sind nach Nahrwerttabellen berechnet und

w.schokofoto.de

Hergestellt von SchokoFoto Marion Franz e.K.

22880 Wedel

Mindestens haltbar bei 16-18°C bis:

Emulgator: Raps- und Sojalecithin.

Bitte kühl, trocken und lichtgeschützt aufbewahren.

Nettogewicht:

