

TARTUFO CARAMELLO E NOCCIOLE SALATE (CHOKLADTRYFFEL) ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE PERFETTO 1KG

SKU: 13660

Chokladtryffel med Hasselnötter Piemonte IGP och salt karamell

Vikt: 14 g per st / ca 80 st / 1 kg påse

PRODUKT BESKRIVNING

Chokladtryffel / Saltkaramell och Hasselnötter Piemonte IGP
Vikt: 14 g per st / ca 80 st / 1 kg påse
Karaktär: Perfekt konsistens, doft och smak.
Servering: Jättegoda till en kopp espresso!

Ingredienser: vit choklad med kola 65% [socker, kakaosmör, **helmjölkspulver**, kolapulver med **mjölkfett** 10,5% (**skummjölkspulver**, vassle av **mjölkpulver**, socker, **mjölkfett**, naturlig vaniljsmak), **skummjölkspulver**, karamelliserat socker 1,5%, kakaomassa, emulgeringsmedel: solroslecitin, salt <1%], **hasselnötter** 33%, kakaopulver, naturliga aromer, salt <1%. Kan innehålla spår av: **mandel, pistagenötter, soja**. Glutenfri. Tillverkad i Italien. Ursprungsland för ingredienser från EU och utanför EU.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	2425 kJ / 584 kcal
Fett	42,5 g
- varav mättat fett	15,0 g
Kolhydrater	37,0 g
- varav sockerarter	35,0 g
Protein	11,0 g
Salt	0,9 g

Antica Torroneria Piemontese

Sedan 1885 har Giuseppe Sebaste skapat fantastiska sötsaker med inspireration av den underbara - Piemonte IGP hasselnöten. Hans familj, nu femte generation, fortsätter med traditionen: passion för ett
gammalt hantverk, kärlek till ursprungsorten och uppskattning av närproducerat. En verklighet där - respekt för tradition och strävan efter innovation går hand i hand.
På Antica Torroneria Piemontese utvecklar vi ständigt hantverkare. Många av våra konditorer har över tjugo års erfarenhet och de yngre ärver deras erfarenhet och stolthet över sitt arbete. Våra passionerade laboratorieteknikers expertöga kan aldrig ersättas – även om våra maskiner som används i produktionen
r konstruerad, finslipade, designade och patenterade av oss – tillsammans blir det perfektion!
Söker aldrig att effektivisera arbetet eller att hitta besparingar så det går ut över produkten. Jagar - alltid efter det bästa slutresultatet, rätt tid och temperatur vid bearbetningen för att få utmärkt kvalitet på produkterna och få ut det bästa ur de naturliga ingredienserna.
Piemonte IGP hasselnöt växer i regionen och är känd över hela världen för sin höga kvalitet.

Italienska smaker sedan 1999

Tartufi Dolci

TARTUFIDOLCI

Antica Torroneria Piemontese

Antica Torroneria Piemontese

Sedan 1885 har Giuseppe Sebaste skapat fantastiska sötsaker med inspireration av den underbara Piemonte IGP hasselnöten. Hans familj, nu femte generation, fortsätter med traditionen: passion för ett gammalt hantverk, kärlek till ursprungsorten och uppskattning av närproducerat. En verklighet där respekt för tradition och strävan efter innovation går hand i hand.

På Antica Torroneria Piemontese utvecklar vi ständigt hantverkare. Många av våra konditorer har över tjugo års erfarenhet och de yngre ärver deras erfarenhet och stolthet över sitt arbete. Våra passionerade laboratorietekniker expertöga kan aldrig ersättas - även om våra maskiner som används i produktionen är konstruerad, finslipade, designade och patenterade av oss - tillsammans blir det perfektion!

Piemonte IGP hasselnöt växer i regionen och är känd över hela världen för sin höga kvalitet.



Tartufo dolce Bianco Piemonte IGP

ARTIKELNR.: 1112
Typ: Vit chokladtryffel med Hasselnötter
VIKT: 1 kg / ca 80 st
Karaktär: Kombinationen av Hasselnötter Piemonte IGP med den finaste chokladen skapar en tryffel med en sällsynt, förnöjelig balans.
Serverings: Utmärkta till en bogo espresso!

NÄRINGSVÄRDE PER 100 g	
Energi	2285 kJ / 552 kcal
Fett	34,7 g
- varav mättade fettsyror	17,3 g
Kolhydrater	48,1 g
- varav sockerarter	47,8 g
Fibrer	4,2 g
Protein	10,4 g
Salt	0,13 g

Ingredienser: vit chokladsocker, NÖTJÄRNFLUIDER, hälsosamt, ekologiskt, SOJALECITIN, naturligt emulgerad), HASSELNÖTTER 30% "Piemonte IGP", HASSELNÖTSMASSA, socker. Kan innehålla spår av: mjölk NÖTTER. Ursprung: Tillverkad i Italien.

Ursprungsland för ingredienser från EU och utanför EU.

Förvaras: Torrt och svalt. Bäst före se förpackning.



Tartufo Cremino Piemonte IGP

ARTIKELNR.: 1583
Typ: Mjölkchokladtryffel med Hasselnötskräm
VIKT: 1 kg / ca 83 st
Karaktär: Kombinationen av Hasselnötter Piemonte IGP med den finaste chokladen skapar en tryffel med en sällsynt, förnöjelig balans.
Serverings: Utmärkta till en bogo espresso!

NÄRINGSVÄRDE PER 100 g	
Energi	2288 kJ / 550 kcal
Fett	34,7 g
- varav mättade fettsyror	19,7 g
Kolhydrater	46,6 g
- varav sockerarter	46,4 g
Fibrer	5,6 g
Protein	7,5 g
Salt	0,13 g

Ingredienser: mjölkchokladsocker, hasselnötsgrädda 45% (socker, HASSELNÖTTER 20%, "Piemonte IGP" hälsosamt, NÖTJÄRNFLUIDER, hälsosamma, emulgeringsmedel: SOJALECITIN, hälsosamt, NÖTJÄRNFLUIDER, hälsosamt, emulgeringsmedel: SOJALECITIN, naturligt vaniljextrakt), HASSELNÖTSMASSA, hälsosamt, NÖTJÄRNFLUIDER, smörkräm. Kan innehålla spår av: MANDEL, PISTASCHNÖTTER.

Ursprungsland för ingredienser från EU och utanför EU. Förvaras: Torrt och svalt. Bäst före se förpackning.



Tartufo Caramello e Nocciole Salate Piemonte IGP

ARTIKELNR.: 13660
Typ: Ljus Chokladtryffel / Saltkaramell och Hasselnötter Piemonte IGP
VIKT: 1 kg / ca 83 st
Karaktär: Kombinationen av Hasselnötter Piemonte IGP med den finaste chokladen skapar en tryffel med en sällsynt, förnöjelig balans.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 g	
Energi	2402 kJ / 581 kcal
Fett	40,6 g
- varav mättade fettsyror	24,6 g
Kolhydrater	43,4 g
- varav sockerarter	42,9 g
Fibrer	3,0 g
Protein	10 g
Salt	0,697 g

Ingredienser: vit chokladsocker, NÖTJÄRNFLUIDER, hälsosamt, ekologiskt, SOJALECITIN, hälsosamt, NÖTJÄRNFLUIDER, hälsosamt, emulgeringsmedel: SOJALECITIN), hälsosamt, NÖTJÄRNFLUIDER, naturligt vaniljextrakt), SMÖRKRÄMSJUICE, karamelliserat socker 1,5%, hälsosamma, emulgeringsmedel: solrosolja, salt <1%), HASSELNÖTTER 10%, hälsosamt, naturliga aromer, salt <1%. Kan innehålla spår av: MANDEL, PISTASCHNÖTTER, SOJA. Ursprung: Tillverkad i Italien. Ursprungsland för ingredienser från EU och utanför EU. Förvaras: Torrt och svalt. Bäst före se förpackning.

molino

Manufakturgatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se