



**TARTUFO CARMELLO 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% (**skummjolkspulver**, vassle av **mjölkpulver**, socker, **mjölkfett**, naturlig vaniljsmak), **skummjolkspulver**, 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 inspiration 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

är 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 Sebasto skapat fantastiska sötsaker med inspiration 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 tjugio års erfarenhet och de yngre ärver deras erfarenhet och stolthet över sitt arbete. Våra passionerade laborateerteknikers expertöga kan aldrig ersättas - även om våra maskiner som används i produktionen är konstruerade, finalpade, 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.



Tartufi dolce Bianco Piemontese IGP

**ARTIFALME 1312**  
Typ: 500 g (17.6 oz) / 100 g (3.5 oz)  
Vikt: 1 kg (2.2 lb)  
**Karaktär:** Konditorer avsett för konsumtion av vuxna och barn.  
Piemonte IGP med den bästa hasselnöten skapar en tuffel med en utvald, härlig, balanserad smak.  
**Beställning:** 100 g (3.5 oz) i en kopp espresso

Näringsvärde per 100 g	
Fett	24.0 g
Utsmält fett	21.0 g
Utsmält fett (sätt)	21.0 g
Utsmält fett (sätt)	21.0 g
Utsmält fett (sätt)	21.0 g
Utsmält fett (sätt)	21.0 g
Utsmält fett (sätt)	21.0 g
Utsmält fett (sätt)	21.0 g

Ingredienser: 40% Hasselnöt, 30% Socker, 20% Smör, 10% Mjölkpulver, 10% Äggvita, 10% Vanilj, 10% Citronsaft, 10% Salt, 10% Kanel, 10% Kardemumma, 10% Anis, 10% Färgämne (E102), 10% Konservering (E202).



Tartufi Cremino Piemontese IGP

**ARTIFALME 1313**  
Typ: 500 g (17.6 oz) / 100 g (3.5 oz)  
Vikt: 1 kg (2.2 lb)  
**Karaktär:** Konditorer avsett för konsumtion av vuxna och barn.  
Piemonte IGP med den bästa hasselnöten skapar en tuffel med en utvald, härlig, balanserad smak.  
**Beställning:** 100 g (3.5 oz) i en kopp espresso

Näringsvärde per 100 g	
Fett	24.0 g
Utsmält fett	21.0 g
Utsmält fett (sätt)	21.0 g
Utsmält fett (sätt)	21.0 g
Utsmält fett (sätt)	21.0 g
Utsmält fett (sätt)	21.0 g
Utsmält fett (sätt)	21.0 g
Utsmält fett (sätt)	21.0 g

Ingredienser: 40% Hasselnöt, 30% Socker, 20% Smör, 10% Mjölkpulver, 10% Äggvita, 10% Vanilj, 10% Citronsaft, 10% Salt, 10% Kanel, 10% Kardemumma, 10% Anis, 10% Färgämne (E102), 10% Konservering (E202).



Tartufi Cremino e Nocciola Piemonte IGP

**ARTIFALME 1310**  
Typ: 500 g (17.6 oz) / 100 g (3.5 oz)  
Vikt: 1 kg (2.2 lb)  
**Karaktär:** Konditorer avsett för konsumtion av vuxna och barn.  
Piemonte IGP med den bästa hasselnöten skapar en tuffel med en utvald, härlig, balanserad smak.  
**Beställning:** 100 g (3.5 oz) i en kopp espresso

Näringsvärde per 100 g	
Fett	24.0 g
Utsmält fett	21.0 g
Utsmält fett (sätt)	21.0 g
Utsmält fett (sätt)	21.0 g
Utsmält fett (sätt)	21.0 g
Utsmält fett (sätt)	21.0 g
Utsmält fett (sätt)	21.0 g
Utsmält fett (sätt)	21.0 g

Ingredienser: 40% Hasselnöt, 30% Socker, 20% Smör, 10% Mjölkpulver, 10% Äggvita, 10% Vanilj, 10% Citronsaft, 10% Salt, 10% Kanel, 10% Kardemumma, 10% Anis, 10% Färgämne (E102), 10% Konservering (E202).

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

