

TARTUFO PISTACCHIO BRONTE IGP (CHOKLADTRYFFEL) ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE 1KG

SKU: 1088

Vit chokladtryffel med Pistagenötter Bronte IGP
Vikt: 14 g per st / ca 80 st / 1 kg påse

PRODUKT BESKRIVNING

Typ: Vit chokladtryffel med Pistagenötter Bronte IGP
Vikt: 14 g per st / ca 80 st / 1 kg påse
Karaktär: Kombinationen av Hasselnötter Piemonte IGP med den finaste chokladen skapar en tryffel med en sällsynt, förträfflig balans.
Servering: Jättegoda till en kopp espresso!

Ingredienser: vit choklad (socker, **helmjölkspulver**, kakaosmör. Emulgeringsmedel: **sojalecitin**. naturlig vaniljarom), **pistagenötter** 32% “Bronte IGP” (hela och krossade), socker. Kan innehålla spår av: **hasselnötter, mandel**. Glutenfri

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	2385 kJ / 573 kcal
Fett	39,0 g
- varav mättade fettsyror	14,0 g
Kolhydrater	42,0 g
- varav sockerarter	38,0 g
Fibrer	3,0 g
Protein	12,0 g
Salt	0,18 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 är konstruerad, finslipade, designade och patenterade av oss – tillsammans blir det perfektion!

Pistagenötter från Bronte – Pistacchio Bronte IGP – Sicilien, är kända som “det gröna guldet” tack vare sin intensiva smak, djupa gröna färg och höga kvalitet. De odlas på vulkanisk jord vid Etnas sluttningar, vilket ger dem en unik, fyllig och lätt söt smak.

