

TARTUFO CREMINO (CHOKLADTRYFFEL) ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE 1KG

SKU: 1583

Mjölkchokladtryffel med Hasselnötskräm Piemonte IGP
Vikt: 14 g per st / ca 80 st / 1 kg påse

PRODUKT BESKRIVNING

Typ: Mjölkchokladtryffel med Hasselnötskräm Piemonte 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: mjölkchoklad och hasselnöt gianduja 45% (socker, **hasselnötter** 25%, kakaosmör, **mjölkpulver**, kakaomassa, emulgeringsmedel: **sojalecitin**, kakao minst 26,6%), vit choklad 43% (socker, **mjölkpulver**, kakaosmör, emulgeringsmedel: **sojalecitin**, naturlig vaniljarom), **hasselnötsmassa**, kakaopulver, smakämnen. Kan innehålla spår av: **mandel**, **pistagenötter.**
Glutenfri

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	2298 kJ / 552 kcal
Fett	35,0 g
- varav mättade fettsyror	18,0 g
Kolhydrater	49,0 g
- varav sockerarter	47,0 g
Fibrer	5,6 g
Protein	7,1 g
Salt	0,11 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!
Piemonte IGP hasselnöt växer i regionen och är känd över hela världen för sin höga kvalitet.

