


**TARTUFO EXTRA NERO (MÖRK CHOKLADTRYFFEL) ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE 1KG**

**SKU:** 1081

Extra mörk chokladtryffel med hasselnötter från Piemonte (IGP).
Ca 80 st. i påse. 1kg.

**PRODUKT BESKRIVNING**

**Typ:** Extra Mörk Chokladtryffel
**Vikt:** 1 kg / ca 80 st
**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: mörk choklad 60% (socker, kakaomassa, kakaosmör.  Emulgeringsmedel: **sojalecitin**. Naturlig  vaniljarom. Kakao minst 52%), **hasselnötter** ”Piemonte IGP”, kakaopulver. Kan innehålla spår av: **mandel, pistagenöt**, **mjölk**.

| **NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g** | |
|---|---|
| Energi | 2323 kJ / 558 kcal |
| Fett | 37,0 g |
| - varav mättade fettsyror | 13,0 g |
| Kolhydrater | 43,0 g |
| - varav sockerarter | 33,0 g |
| Fibrer | 6,9 g |
| Protein | 9,1 g |
| Salt | 0,095 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.

