

HANTVERKSPRALINER

Förvaras i rumstemperatur. Allra helst i 14-18 grader. Vinkyl tänker många, men se upp med luftfuktigheten där i, 50-60% är optimalt. Bäst före: 230611.

Några innehåller hasselnöt eller mandel (marsipan). Vid tillverkligen har det inte förekommit några jordnötter eller andra nötter i köket, det är dock inte klassat som en allergifri zon. Inga spår av jordnötter eller andra nötter finns i chokladen. Vill du veta mer om innehåll eller allergener, mejla mig. Hoppas det smakar!

All choklad innehåller:

Kakaomassa, socker, kakaosmör, SOJAllecitin, naturlig vaniljarom.

PRALINÉ (Gul/gröna blad eller nyckelpiga)

Ljus choklad som även innehåller helmjölkspulver, mjölksocker, vasslepulver (MJÖLK), skummjörkpulver, brynt socker (2%), sojalecitin, naturlig vaniljarom och salt. Hasselnötter från Piemonte, glukossirap, socker.

KANELBULLE (Kanelbulle)

Choklad som ovan, innehåller även helpulver, mjölksocker, vasslepulver (MJÖLK), skummjörkpulver, brynt socker (2%), salt. Socker, laktosfri GRÄDDE (pastöriserad, stabiliseringsmedel (karragenan)), smör (pastöriserad GRÄDDE, salt), glykossirap, invertsocker, sorbitol, kanel, vaniljpulver.

RABARBER & VANILJ (Röd/rosa kupol eller hjärta)

Vit choklad som även innehåller gräddpulver (MJÖLK), skumMJÖLKspulver, vanilj. Glykossirap, invertsocker, rabarber, råsocker, citron, sorbitol, äppelsyra.

KALAMANSI CHEESE CAKE (grön/gul kupol)

Vit choklad som även innehåller gräddpulver (MJÖLK), skumMJÖLKspulver, vanilj. Kalamansipuré, smör (pastöriserad GRÄDDE, salt), Gullon glutenfria digistivex (Majsstärkelse, socker, vegetabilisk olja (solrosolja), potatisstärkelse, majs mjöl, ris mjöl, majsfiber, glukossirap, risstärkelse, bakpulver (natriumvätekarbonat, ammoniumvätekarbonat), salt, emulgeringsmedel (SOJALECITIN)), Philadelphiaost (MJÖLK, GRÄDDE, VASSLE (MJÖLK), salt, stabiliseringsmedel/stabilisator (guarkärnmjöl/ guargummi), syra (citronsyra), bakteriekultur), socker, glykossirap, salt, pektin, vinsyra.

hej@maryfairy.se ● maryfairy.se ● @maryfairy_chocolate

HANTVERKSPRALINER

Förvaras i rumstemperatur. Allra helst i 14-18 grader. Vinkyl tänker många, men se upp med luftfuktigheten där i, 50-60% är optimalt. Bäst före: 230611.

Några innehåller hasselnöt eller mandel (marsipan). Vid tillverkligen har det inte förekommit några jordnötter eller andra nötter i köket, det är dock inte klassat som en allergifri zon. Inga spår av jordnötter eller andra nötter finns i chokladen. Vill du veta mer om innehåll eller allergener, mejla mig. Hoppas det smakar!

All choklad innehåller:

Kakaomassa, socker, kakaosmör, SOJAllecitin, naturlig vaniljarom.

PRALINÉ (Gul/gröna blad eller nyckelpiga)

Ljus choklad som även innehåller helmjölkspulver, mjölksocker, vasslepulver (MJÖLK), skummjörkpulver, brynt socker (2%), sojalecitin, naturlig vaniljarom och salt. Hasselnötter från Piemonte, glukossirap, socker.

KANELBULLE (Kanelbulle)

Choklad som ovan, innehåller även helpulver, mjölksocker, vasslepulver (MJÖLK), skummjörkpulver, brynt socker (2%), salt. Socker, laktosfri GRÄDDE (pastöriserad, stabiliseringsmedel (karragenan)), smör (pastöriserad GRÄDDE, salt), glykossirap, invertsocker, sorbitol, kanel, vaniljpulver.

RABARBER & VANILJ (Röd/rosa kupol eller hjärta)

Vit choklad som även innehåller gräddpulver (MJÖLK), skumMJÖLKspulver, vanilj. Glykossirap, invertsocker, rabarber, råsocker, citron, sorbitol, äppelsyra.

KALAMANSI CHEESE CAKE (grön/gul kupol)

Vit choklad som även innehåller gräddpulver (MJÖLK), skumMJÖLKspulver, vanilj. Kalamansipuré, smör (pastöriserad GRÄDDE, salt), Gullon glutenfria digistivex (Majsstärkelse, socker, vegetabilisk olja (solrosolja), potatisstärkelse, majs mjöl, ris mjöl, majsfiber, glukossirap, risstärkelse, bakpulver (natriumvätekarbonat, ammoniumvätekarbonat), salt, emulgeringsmedel (SOJALECITIN)), Philadelphiaost (MJÖLK, GRÄDDE, VASSLE (MJÖLK), salt, stabiliseringsmedel/stabilisator (guarkärnmjöl/ guargummi), syra (citronsyra), bakteriekultur), socker, glykossirap, salt, pektin, vinsyra.

hej@maryfairy.se ● maryfairy.se ● @maryfairy_chocolate

HANTVERKSPRALINER

Förvaras i rumstemperatur. Allra helst i 14-18 grader. Vinkyl tänker många, men se upp med luftfuktigheten där i, 50-60% är optimalt. Bäst före: 230611.

Några innehåller hasselnöt eller mandel (marsipan). Vid tillverkligen har det inte förekommit några jordnötter eller andra nötter i köket, det är dock inte klassat som en allergifri zon. Inga spår av jordnötter eller andra nötter finns i chokladen. Vill du veta mer om innehåll eller allergener, mejla mig. Hoppas det smakar!

All choklad innehåller:

Kakaomassa, socker, kakaosmör, SOJAllecitin, naturlig vaniljarom.

PRALINÉ (Gul/gröna blad eller nyckelpiga)

Ljus choklad som även innehåller helmjölkspulver, mjölksocker, vasslepulver (MJÖLK), skummjörkpulver, brynt socker (2%), sojalecitin, naturlig vaniljarom och salt. Hasselnötter från Piemonte, glukossirap, socker.

KANELBULLE (Kanelbulle)

Choklad som ovan, innehåller även helpulver, mjölksocker, vasslepulver (MJÖLK), skummjörkpulver, brynt socker (2%), salt. Socker, laktosfri GRÄDDE (pastöriserad, stabiliseringsmedel (karragenan)), smör (pastöriserad GRÄDDE, salt), glykossirap, invertsocker, sorbitol, kanel, vaniljpulver.

RABARBER & VANILJ (Röd/rosa kupol eller hjärta)

Vit choklad som även innehåller gräddpulver (MJÖLK), skumMJÖLKspulver, vanilj. Glykossirap, invertsocker, rabarber, råsocker, citron, sorbitol, äppelsyra.

KALAMANSI CHEESE CAKE (grön/gul kupol)

Vit choklad som även innehåller gräddpulver (MJÖLK), skumMJÖLKspulver, vanilj. Kalamansipuré, smör (pastöriserad GRÄDDE, salt), Gullon glutenfria digistivex (Majsstärkelse, socker, vegetabilisk olja (solrosolja), potatisstärkelse, majs mjöl, ris mjöl, majsfiber, glukossirap, risstärkelse, bakpulver (natriumvätekarbonat, ammoniumvätekarbonat), salt, emulgeringsmedel (SOJALECITIN)), Philadelphiaost (MJÖLK, GRÄDDE, VASSLE (MJÖLK), salt, stabiliseringsmedel/stabilisator (guarkärnmjöl/ guargummi), syra (citronsyra), bakteriekultur), socker, glykossirap, salt, pektin, vinsyra.

hej@maryfairy.se ● maryfairy.se ● @maryfairy_chocolate

HANTVERKSPRALINER

Förvaras i rumstemperatur. Allra helst i 14-18 grader. Vinkyl tänker många, men se upp med luftfuktigheten där i, 50-60% är optimalt. Bäst före: 230611.

Några innehåller hasselnöt eller mandel (marsipan). Vid tillverkligen har det inte förekommit några jordnötter eller andra nötter i köket, det är dock inte klassat som en allergifri zon. Inga spår av jordnötter eller andra nötter finns i chokladen. Vill du veta mer om innehåll eller allergener, mejla mig. Hoppas det smakar!

All choklad innehåller:

Kakaomassa, socker, kakaosmör, SOJAllecitin, naturlig vaniljarom.

PRALINÉ (Gul/gröna blad eller nyckelpiga)

Ljus choklad som även innehåller helmjölkspulver, mjölksocker, vasslepulver (MJÖLK), skummjörkpulver, brynt socker (2%), sojalecitin, naturlig vaniljarom och salt. Hasselnötter från Piemonte, glukossirap, socker.

KANELBULLE (Kanelbulle)

Choklad som ovan, innehåller även helpulver, mjölksocker, vasslepulver (MJÖLK), skummjörkpulver, brynt socker (2%), salt. Socker, laktosfri GRÄDDE (pastöriserad, stabiliseringsmedel (karragenan)), smör (pastöriserad GRÄDDE, salt), glykossirap, invertsocker, sorbitol, kanel, vaniljpulver.

RABARBER & VANILJ (Röd/rosa kupol eller hjärta)

Vit choklad som även innehåller gräddpulver (MJÖLK), skumMJÖLKspulver, vanilj. Glykossirap, invertsocker, rabarber, råsocker, citron, sorbitol, äppelsyra.

KALAMANSI CHEESE CAKE (grön/gul kupol)

Vit choklad som även innehåller gräddpulver (MJÖLK), skumMJÖLKspulver, vanilj. Kalamansipuré, smör (pastöriserad GRÄDDE, salt), Gullon glutenfria digistivex (Majsstärkelse, socker, vegetabilisk olja (solrosolja), potatisstärkelse, majs mjöl, ris mjöl, majsfiber, glukossirap, risstärkelse, bakpulver (natriumvätekarbonat, ammoniumvätekarbonat), salt, emulgeringsmedel (SOJALECITIN)), Philadelphiaost (MJÖLK, GRÄDDE, VASSLE (MJÖLK), salt, stabiliseringsmedel/stabilisator (guarkärnmjöl/ guargummi), syra (citronsyra), bakteriekultur), socker, glykossirap, salt, pektin, vinsyra.

hej@maryfairy.se ● maryfairy.se ● @maryfairy_chocolate