

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: 241115.

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!

Alla praliner innehåller:

Kakaomassa, socker, kakaosmör, SOJALecitin, naturlig vaniljarom. De flesta (ej kokos) laktosfri GRÄDDE (pastöriserad, stabiliseringsmedel (karragenan)), gykos, invertsocker.

BRYNT SMÖRKOLA MED KOKOS (brun kula) - laktosfria ingredienser

Choklad och laktosfri grädde som ovan, laktosfritt smör (pastöriserad GRÄDDE, mjölksyrakultur, salt, laktasenzym), muscovadosocker, ljus sirap, vaniljpulver, havssalt.

Rullad i Maizena, kakao, florsocker, havssalt.

LIMONCELLO (gul kula)

Choklad som ovan. Vit choklad som även innehåller gräddpulver), skumMJÖLKspulver, vanilj.

Limoncello, smör (pastöriserad GRÄDDE och salt) sorbitol, lime.

Rullad i Maizena, florsocker, gult tryffelpulver (färgtistel/citron).

WHISKEYKARAMELL (gul/brun kula)

Choklad och grädde som ovan. Laktosfritt SMÖR (pastöriserad GRÄDDE och salt), whiskey, vaniljpulver, salt. Rullad i Maizena, florsocker, gult tryffelpulver (färgtistel/citron), kakao.

I BLANDPÅSE

KAFFE (blå kula)

Choklad som ovan, socker, smör (pastöriserad GRÄDDE och salt), snabbkaffe, kokosfett, salt.

KOKOS (kula med kokosflingor) - veganska ingredienser

Choklad som ovan, innehåller även rörsocker, kokosmjöl, vanilj. Kokosflingor, kokosolja.

hej@maryfairy.se

maryfairy.se

@maryfairy_chocolate