

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: 231231.

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, SOJALecitin, naturlig vaniljarom.

HASSELNÖT (bronskupol)

Praliné med en hel hasselnöt. Choklad som ovan, kan innehålla MJÖLK. Hasselnötter från Piemonte, glukossirap (baserat på VETE, glutenfri), socker.

TIRAMISU (röd kupol)

Choklad som ovan, innehåller även helMJÖLKspulver, skumMJÖLKspulver. Laktosfri GRÄDDE (pastöriserad, laktasenzym, stabiliseringsmedel (karragenan)), smör (pastöriserad GRÄDDE och salt), socker, glykos, amaretto, mascarpone, sorbitol, havssalt, kaffe, skirat smör (pastöriserad GRÄDDE och salt), savoiardikex (VETEmjöl, socker, ägg, glykossirap, bakpulver, kan innehålla senap, soja).

LIMONCELLO (gul/vit citruspress)

Choklad som ovan, innehåller även helMJÖLKspulver, skumMJÖLKspulver, gräddMJÖLKspulver. Citronjuice, socker, glykos, pektin, äppelsyra, invertsocker, Limoncello.

BRYNT SMÖRKOLA MED MÖRK GANACHE (grön/vit kupol)

Choklad som ovan, kan innehålla MJÖLK. Laktosfri GRÄDDE (pastöriserad, laktasenzym, stabiliseringsmedel (karragenan)), smör (pastöriserad GRÄDDE och salt), glykos, socker, muscavadosocker, farinsocker, havssalt.