

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: 240315.

Vid tillverkningen 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, laktosfri GRÄDDE (pastöriserad, stabiliseringsmedel (karragenan)), gykos, invertsocker.

CITRONKOLA (målad kyckling vit choklad)

Vit choklad som även innehåller gräddpulver (MJÖLK), skumMJÖLKspulver, helmjölkpulver. Laktosfritt smör (pastöriserad GRÄDDE, mjölksyrakultur, salt, laktasenzym), citron.

ÄGGLIKÖR OCH LIME (gul med gröna stänk)

Vit choklad som även innehåller gräddpulver (MJÖLK), skumMJÖLKspulver, helmjölkpulver. Laktosfritt smör (pastöriserad GRÄDDE, mjölksyrakultur, salt, laktasenzym), ägglikör, sorbitol, lime.

PASSION OCH LAKRITS (lila)

Choklad som ovan, innehåller även skumMJÖLKspulver, helmjölkpulver. Passionsfrukt, pektin, äppelsyra, laktosfritt smör (pastöriserad GRÄDDE, mjölksyrakultur, salt, laktasenzym), muscovadosocker, ljus sirap, lakritsirap, lakritspulver.

HASSELNÖT (tryck med kycklingar mörk choklad)

Choklad som ovan, innehåller även skumMJÖLKspulver, helmjölkpulver Hasselnötter från Piemonte, florsocker.

hej@maryfairy.se maryfairy.se @maryfairy_chocolate

