

# 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: 240609.

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, kakaosmör, naturlig vaniljarom. Till skalen har en choklad använts som kan, vid ompacketering, ha fått spår av mjölk.

LAKRITS (lila)

Choklad som ovan, innehåller även solroslecitin. Alpro visp (SOJABAS (vatten, skalade SOJABÖNOR) (2,7%)), vegetabiliska oljor (fullhärdad kokosolja, fullhärdad rapsolja), maltodextrin, solrosolja, socker, emulgeringsmedel (sackarosestrar av fett-syror, mono- og diglyceriders mjölksyrastrar), citrus fibre, havssalt, arom.), glykos, lakritspulver, salmiak.

MANGO (orange)

Choklad som ovan, innehåller även rörsocker, kokosmjöl, vanilj. Socker, kokosolja, glykos, mangopuré.

KOKOS (blå)

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

HASSELNÖT (guld)

Choklad som ovan, innehåller även rörsocker, kokosmjöl, vanilj. Hasselnötter från Piemonte, florsocker.

