

# 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: 241015.

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.

## MÖRK CHOKLAD MED HAVSSALT (blå kula)

Choklad och laktosfri grädde som ovan, laktosfritt smör (pastöriserad GRÄDDE, mjölksyrakultur, salt, laktasenzym), salt.  
Rullad i kakao och havssalt.

## BRYNT SMÖRKOLA MED KOKOS (vit kula)

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

## SALMIAKKOLA (rosa/lila kula)

Choklad och laktosfri grädde som ovan, choklad som även innehåller rörsocker, kokosmjöl. Smör (pastöriserad GRÄDDE, mjölksyrakultur, salt), lakritspulver, salmiak.  
Rullad i Maizena, florsocker, salmiak, lakritspulver.

## 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.

hej@maryfairy.se

maryfairy.se

@maryfairy\_chocolate