

# 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, socker, kakaosmör, SOJALECITIN, naturlig vaniljarom, laktosfri GRÄDDE (pastöriserad, stabiliseringsmedel (karragenan)), gykos, invertsocker.

MINT x2 (blå/svart galax)

Choklad som ovan. Smör (pastöriserad GRÄDDE och salt), pepparmintsarom.

KALAMANSI CHEESE CAKE (grön topp)

Vit choklad som även innehåller gräddpulver (MJÖLK), skumMJÖLKspulver, vanilj. Kalamansipuré, smör (pastöriserad GRÄDDE, salt), Gullon glutenfria digistivekex (Majsstärkelse, socker, vegetabilisk olja (solrosolja), potatisstärkelse, majs mjöl, rismjöl, majsfiber, glukossirap, risstärkelse, bakpulver (natriumvätekarbonat, ammoniumvätekarbonat), salt, emulgeringsmedel (SOJALECITIN)), Philadelphiaost (MJÖLK, GRÄDDE, VASSLE (MJÖLK), salt, stabiliseringsmedel/stabilisator (guarkärnmjöl/ guargummi), syra (citronsyra), bakteriekultur), socker, glykossirap, salt, pektin, vinsyra.

PASSION OCH LAKRITS (prickig nyckelpiga)

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

HASSELNÖT (gula blommor)

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

