Hiestand Schweiz AG

70168
Art-Nr.



Petits fours chocolat

Auswahl an süssen Petits Fours, servierfertig, tiefgefroren

Eigenschaften

Marke	COUP DE PATES
Convenience-Stufe	Servierfertig
TK-Gewicht	13.94 Gramm
Ausbackgewicht	13.9 Gramm
Kartoninhalt	96 Stück
Produktionsland	Frankreich
Kartongrösse	404*301*117mm
Kartons/Palette	120
EAN	3604380701686

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Energie [kJ]	1961
Energie [kcal]	468.4
Fett [g]	30
davon gesättigte Fettsäuren [g]	11
Kohlenhydrate [g]	42
davon Zucker [g]	33
Eiweiss [g]	6.4
Salz [g]	0.2

Zutaten

Pekannuss-Brownie-Dessert und weisses Schokoladenmousse (Zucker, Sahne (MILCH), 13,6 % PEKANNÜSSE gehackt, 9,6 % weisse Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgator E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), Butter (MILCH), EIER, 6,8 % Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA)), WEIZENMEHL, VOLLMILCH, Wasser, Glukosesirup, 1,3 % dunkle Schokolade (Kakaomasse, Kakao, Zucker, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA), Kakaobutter, Geliermittel (E440, E401), Salz, Kakaomasse, Stabilisator (E407), Säuerungsmittel (E330)), Schokolade und Kaffeepyramide (18,7 % weisse Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgator E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), Sahne (MILCH), 13,6 % Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA)), Zucker, WEIZENMEHL, Kakaobutter, 4 % Vollmilchschokolade (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, MAGERMILCHPULVER, Emulgator E322 (SOJA)), 3,7 % dunkle Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA)), Sonnenblumenöl, Glukosesirup, Wasser, Butter (MILCH), MAGERMILCHPULVER, 0,4 % löslicher Kaffee, Geliermittel (E401, E440), GERSTENMALZEXTRAKT, Salz, Stabilisator E407, Säuerungsmittel E330), Schokoladenfinancier und Orange (18,9 % Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator E322), Sahne (MILCH), Zucker, Butter (MILCH), EIWEISS, WEIZENMEHL, 5 % MANDELPULVER, 3,1 % Orange, Glukosesirup, Wasser, Maisstärke, 0,2 % gehackte HASELNÜSSE, Geliermittel (E401, E440), Salz, Stabilisator E407, Säuerungsmittel E330), Brownie-Ganache Schokolade (27,7 % Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA)), Zucker, Sahne (MILCH), Butter (MILCH), EIER, WEIZENMEHL, 1,1 % dunkle Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA), Glukosesirup, Kakaobutter, Stabilisator E407), Schokoladentörtchen mit Haselnussdekor (WEIZENMEHL, 18,1 % Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA)), Sahne (MILCH), Butter (MILCH), Zucker, 4,7 % HASELNÜSSE, EIER, 4,1 % weisse Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgator E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), Glukosesirup, EIGELB, MANDELPULVER, Wasser, Kakaobutter, 0,5 % dunkle Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter). Kakao, Emulgator E322 (SOJA)), Maisstärke, Geliermittel (E401, E440), Stabilisator E407, Säuerungsmittel E330), Gianduja-Haselnuss-Schokoladendesserts mit Arabeskendekor (21,2 % Gianduja-Haselnuss-Schokolade (Zucker, Paste).HASELNÜSSE, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA), Zucker, EIWEISS, MANDELPULVER, Praline (Zucker, HASELNÜSSE, MANDELN), VOLLMILCH, 5,9 % dunkle Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Butter Kakao, Emulgator E322 (SOJA), Butter (MILCH), WEIZENMEHL, 2,8 % HASELNUSS-Paste (HASELNUSS-Paste), fettarmes Kakaopulver, konzentrierte Butter (MILCH), Kakaobutter, Sonnenblumenöl, Farbstoff E100, MAGERMILCHPULVER, Kartoffelstärke, Kakaomasse, GERSTENMALZEXTRAKT, Salz). Vollei und Eigelb aus Bodenhaltung. Eiweiss aus Freilandhaltung. Das Produkt kann Spuren von ERDNÜSSEN UND ANDEREN NÜSSEN enthalten.

Produkt-, Sortiments- und Verpackungsanpassungen bleiben vorbehalten. Die aktuelle Deklaration und das Produkthandling sind der jeweiligen Produktetikette zu entnehmen.

HIESTAND Schweiz AG | Ifangstrasse 9 | CH-8952 Schlieren | Tel. 044 738 43 10 | www.hiestand.ch | shop.hiestand.ch

Allergene	Eier, Milch, Pecannüsse, Mandeln, Soja, Haselnüsse, Glutenhaltiges Getreide
Zubereitung	Plastikfolie entfernen, sobald das Produkt aus dem Tiefkühler genommen wird. Das Produkt während 2h bis 2h30 Min im Kühlschrank auftauen lassen.
Aufbewahrung	Tiefkühlprodukt. Bei -18°C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Produkt-, Sortiments- und Verpackungsanpassungen bleiben vorbehalten. Die aktuelle Deklaration und das Produkthandling sind der jeweiligen Produktetikette zu entnehmen.

HIESTAND Schweiz AG | Ifangstrasse 9 | CH-8952 Schlieren | Tel. 044 738 43 10 | www.hiestand.ch | shop.hiestand.ch