



Sjokoladefondant med hvit sjokolade

Sjokoladefondant med hvit sjokolade. Myk og saftig fondant med rennende hvit sjokoladekjerne.
Vekt per fondant, 90G.

Varenummer: 4624 | EPD-nummer: 6366587 | GTIN: 05414818034624



PRODUSENT:

Marexim AS

VAREMERKE:

GALANA

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

marexim.no

8 produkter i databasen

Se flere produkter
fra GALANA

Ingredienser

Hvit sjokolade 25 % (sukker, kakaosmør, **hmelk**spulver, emulgator (E322 (soya)); naturlig vaniljesmak), **hvetemel** (inneholder gluten), **egg**, sukker, smør (**melk**), vegetabiliske oljer (raps, solsikke), vann, **hmelk**pulver, søtet kondensert **melk** (**hmelk**, sukker), glukose-fruktosesirup, aroma

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
Skalldyr		●
Egg	●	
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya	●	
Melk	●	
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Cashewnøtter, Haselnøtter, Makadamianøtter, Mandel, Paranøtter, Pekannøtter, Pistasjønøtter, Valnøtter) og Peanøtter**

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 769 kJ/ 423 kcal
Fett	23,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	10,00 g
Karbohydrat	48,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	33,00 g
Kostfiber	0,60 g
Protein	6,70 g
Salt	0,15 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Belgia
Opphavsland	Belgia
Varegruppe	Desserter og dessertpynt
Varenummer	4624
EPD-nummer	6366587
GTIN	05414818034624
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	12.01.2024
Oppdatert dato	12.01.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	-24 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	10 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	10 dager