

Snack aux fruits secs vegan

Promotion Vegan Choc



QUANTITÉ RECETTE 2000 g

N° RECETTE CS15226

Montage



Snack aux fruits secs vegan

**1000 g Vegan Choc Brun 44% Bio,
Produit à base de cacao,
Bloc**

1000 g dattes

Finition

Dresser du Vegan Choc Brun 44% tempéré dans un moule en silicone. Placer des moitiés de dattes et réfrigérer.

Conseil

Les dattes peuvent être remplacées par d'autres fruits secs comme des abricots ou des pruneaux séchés.

PRODUITS FELCHLIN

DF03 Vegan Choc Brun 44% Bio, Produit à base de cacao, Bloc

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Snack aux fruits secs vegan

Promotion Vegan Choc



Numéro de recette : CS15226

Description : Le goûter choco aux fruits entre les repas

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	449
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	1879
Prix de vente		Lipides	22.2 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	12.75 g
		Glucides	59.2 g
		dont sucre	51.65 g
		Protéines	2.75 g
		Sel	0.03 g

Composition :

Dattes, beurre de cacao, sucre brut de canne, sirop de riz en poudre, fèves de cacao, **amandes**, émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait de vanille

État 05.03.2024

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse