

# Vegan Dörrfrüchte-Happen

Promotion mit Vegan Choc



REZEPTMENGE 2000 g

REZEPTNUMMER CS15226

## Aufbau



## Vegan Dörrfrüchte-Happen

**1000 g Vegan Choc Brun 44% Bio /  
Organic, Cacaoerzeugnis,  
Tafel**

**1000 g Datteln**

## Fertigstellung

Temperierte Vegan Choc Brun 44% in  
Silikonform eindressieren. Dattelhälfte  
auflegen, kühlen.

## Tipp

Die Datteln können durch gedörnte  
Aprikosen oder Pflaumen ersetzt werden.

## FELCHLIN PRODUKTE

DF03 Vegan Choc Brun 44% Bio /  
Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen  
Märkten verfügbar

# Vegan Dörrfrüchte-Happen

Promotion mit Vegan Choc



**Rezeptnummer :** CS15226

**Beschreibung :** Der Früchte-Choco-Happen für zwischendurch

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	449
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	1879
Verkaufspreis		Fette	22.2 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	12.75 g
		Kohlenhydrate	59.2 g
		davon Zucker	51.65 g
		Eiweiss	2.75 g
		Salz	0.03 g

## **Zusammensetzung :**

Datteln, Cacaobutter, Rohrohrzucker, Reissiruppulver, Cacaokerne, **Mandeln**, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt

Stand 05.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung