



Varemærke

Dina Food

Varens navn

Petit Fours Signature Choc.-50 stk.Nettoindhold
970 GramFunktionelt navn
KageReguleret Name
KageGTIN
13770002782924Lev. nr.
2-82927Oprindelsesland
FrankrigEmballage
BakkeGaranteret holdbarhed fra ankomst
270 Dag(e)Total holdbarhed fra produktion
360 Dag(e)Holdbarhed efter åbning
2 Dag(e)

Små håndlavede franske gourmet konfekturstykker. 9 forskellige flotte, stilfulde og lækre stykker at vælge imellem: 5x Nødde/Chokolade/Karamelskåle, 6x Chokolade/Karamelstykker, 6x Chokolade/Appelsin-passionskage, 5x Mint/Chokoladestykker, 6x Café de Liège, 6x Chokolade/Hasselnød/Kirsebær, 5x Chokolade/Lemon/Timutpeber, 6x Chokolade/Karamel/Hasselnøddestykker, 5x Chokolade/Kokosstænger.

Ingredienser

Ingredienser: Nødde/Chokolade/Karamelskåle: Mørk chokolade 24% (sukker, kakaomasse, kakaosmør, emulgator: E322 (soja), naturlig vanilje aroma), fløde (mælk) (stabilisator E407), nødder 15%, hasselnødder 11%, sukker, mandler 8%, pistacienødder 6%, smør (mælk), glukosesirup, vand, oksegelatine, salt. Chokolade/Karamelstykker: Fløde (mælk) (stabilisator E407), mørk chokolade 21% (kakaomasse, sukker, kakaosmør, emulgator E322 (solsikke), naturlig vanilje aroma), sukker, smør (mælk), mælkechokolade 6% (sukker, kakaosmør, sødmælkpulver, kakaomasse, emulgator E322 (soja), naturlig vanilje aroma), æg, mørk chokolade 3,5% (kakaomasse, sukker, emulgator E322 (soja)), mandler, letmælk, æggeblomme, hvedemel, glukosesirup, fleur de sel, kakaosmør, solsikkeolie. Chokolade/Appelsin-Passionskage: Mørk chokolade 17,5% (kakaomasse, sukker, kakaosmør, emulgator E322 (solsikke), naturlig vanilje aroma), sukker, smør (mælk), fløde (mælk) (stabilisator E407), skummetmælk, æggeblomme, hvedemel, æggehvite, kakaomasse, appelsinpuré og bitter appelsin 3% (appelsin (appelsin, appelsinjuice, appelsinjuice koncentrat), bitter appelsin) passionsfrugtpurè 1,5%, invertsukkersirup, kakaosmør, solsikkeolie, geleringsmiddel E440. Mint/Chokoladestykke: Fløde (mælk) (stabilisator E407), sukker, mørk chokolade 13,5% (kakaomasse, sukker, kakaosmør, emulgator E322 (solsikke), naturlig vanilje aroma), æggeblomme, æg, letmælk, mørk chokolade 5% (kakaomasse, sukker, emulgator E322 (soja)), vand, hvedemel, hvid chokolade 1,4% (sukker, kakaosmør, sødmælkpulver, emulgator E322 (soja), naturlig vanilje aroma), kakaopulver, invertsukkersirup, kakaosmør, solsikkeolie, mint 0,7%, oksegelatine, farve E141, E100. Café de Liège: Fløde (mælk) 49,5% (stabilisator E407), mørk chokolade 13% (kakaomasse, sukker, kakaosmør, emulgator E322 (solsikke), naturlig vanilje aroma), hvid chokolade 5% (sukker, kakaosmør, sødmælkpulver, emulgator E322 (soja), naturlig vanilje aroma), kakaomasse, chokolade kaffebønner 4% (sukker, kakaomasse, kakaosmør, kaffemasse, naturlig vanilje aroma, glaseringsmiddel (E904, E414), emulgator E322 (solsikke)), vand, kaffe 4%, sukker, hvedemel, æg, smør (mælk), mandelpulver, æggehvite, kakaopulver, kaffeekstrakt 0,3% (sukker), instant kaffe 0,3%, kakaosmør, solsikkeolie, hasselnøddepulver, oksegelatine, invertsukkersirup, kartoffelstivelse, salt. Chokolade/Hasselnød/Kirsebær: Fløde (mælk) (stabilisator E407), mørk chokolade 13% (kakaomasse, sukker, kakaosmør, emulgator E322 (solsikke), naturlig vanilje aroma), pralin 7% (sukker, mandler, hasselnødder, emulgator E322 (solsikke)), surkirsebær 7%, surkirsebærpuré 7%, sukker, æg, mørk chokolade 4,5% (kakaomasse, sukker, emulgator E322 (soja)), hvedemel, hasselnødder 4,5%, smør (mælk), æggeblomme, letmælk, brun farin, kakaomasse, hasselnøddepasta, hvid chokolade 1,4% (sukker, kakaosmør, sødmælkpulver, emulgator E322 (soja), naturlig vanilje aroma), hasselnøddepulver, kakaopulver, kakaosmør, solsikkeolie, invertsukkersirup, fleur de sel, raddise, æble og solbærkoncentrat, farve E163, geleringsmiddel E440, surhedsregulerende middel E300. Chokolade/Lemon/Timutpeber: Mælkechokolade 33% (sukker, kakaosmør, sødmælkpulver, kakaomasse, emulgator E322 (soja), naturlig vanilje aroma), citron 13%, fløde (mælk) (stabilisator E407), letmælk, sukker, hvedemel, æggeblomme, citronpuré 3%, mørk chokolade 2,5% (kakaomasse, sukker, kakaosmør, emulgator E322 (solsikke), naturlig vanilje aroma), smør (mælk), vand, æg, kakaopulver, oksegelatine, Timutpeber 0,6%, mandelpulver, hasselnøddepulver, kakaosmør, solsikkeolie, salt. Chokolade/Karamel/Hasselnøddestykker: Mælkechokolade 31% (sukker, kakaosmør, sødmælkpulver, kakaomasse, emulgator E322 (soja), naturlig vanilje aroma), fløde (mælk) (stabilisator E407), hasselnødder 8,5%, sukker, smør (mælk), mandler, hvedemel, kakaosmør, æggeblomme, glukosesirup, hasselnøddepulver 1,2%, vindruerkerneolie, hasselnøddepasta 1,2%, vand, invertsukkersirup, salt, oksegelatine, solsikkeolie. Chokolade/Kokosstænger: Fløde (mælk) (stabilisator E407), vand, æg, hvid chokolade 10% (sukker, kakaosmør, sødmælkpulver, emulgator E322 (soja), naturlig vanilje aroma), hvedemel, sukker, mørk chokolade 4% (kakaomasse, sukker, kakaosmør, emulgator E322 (solsikke), naturlig vanilje aroma), smør (mælk), revet kokos 3%, letmælk, majstivelse, kakaomasse, sødmælkpulver, vallepulver, salt, skummetmælkpulver, hvid rom likør med kokosmag 0,4% (rom (indeholder alkohol), vand, sukker, kokosroma), gulerodsekstrakt, naturlig aroma. Kan indeholde spor af andre nødder.

Anvendelse

Optas i emballagen 4 timer før brug i køleskabet. Holdbarhed efter optøning 2 dage i køleskab.

Opbevaring

Dybfrost -18°C - se bedst før dato på emballage. Må ikke nedfryses igen efter optøning.

Temperatur

MIN: -18 °C MAX: -18 °C



Allergener

Glutenholdigt korn Indeholder	Krebsdyr Fri For	Æg Indeholder	Fisk Fri For	Jordnødder/peanuts Fri For	Soja Indeholder	Mælk Indeholder
Nødder Indeholder	Selleri Fri For	Sennep Fri For	Sesamfrø Fri For	Svovldioxid og sulfitter Fri For	Lupin Fri For	Bløddyr Fri For

Næringsindhold

Ernæringsmæssig referenceværdi
100 Gram

Energi	1714 Kilojoule, 412 Kilokalorier
Fedt	30 Gram
Heraf mættede fedtsyrer	16 Gram
Kulhydrater	28 Gram
Sukkerarter	23 Gram
Protein	5,9 Gram
Salt	0,12 Gram
Kostfibre	2,7 Gram

Kontaktoplysninger

Mærker / Logoer

Tilberedningsanvisninger

Optøs i emballagen 4 timer før brug i køleskabet. Holdbarhed efter optøning 2 dage i køleskab.