

Italienska smaker sedan 1999



GIANRUBYOTTO BOELLA&SORRISI 1 KG

SKU: 13860



Ljusrosa Nougatpralin

Storlek/Volym: 1 kg / ca 96 st

Antal/kartong: 4

PRODUKT BESKRIVNING

Ljusrosa Nougatpralin

Typ: Handgjord. Vi förvandlar kakaobönan till ljuvlig choklad.

Karaktär: Mjuk, och len nougatpralin. Ruby-choklad blandat med hasselnötter.

Servering: Njut tillsammans med en god kopp espresso.

Storlek/Volym: 1 kg / ca 96 st

Antal/kartong: 4



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: socker, kakaosmör, **Hasselnöt*** Piemonte IGP 20%, **helmjölkspulver**, kakaomassa**, emulgeringsmedel: **sojalecitin**, antioxidationsmedel: citronsyra, naturlig arom: vanilj. Kakao: minst 40%. *Ursprungsland: EU. **Ursprungsland: icke EU. Kan innehålla spår av: - **andra nötter**.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	2496 kJ / 598 kcal
Fett	43,0 g
- varav mättade fettsyror	19,0 g
Kolhydrater	45,0 g
- varav sockerarter	42,0 g
Fibrer	1,2
Protein	7,8 g
Salt	0,19 g

Gianrubyotto - Ljust rosa Nougatpralin från Boella & Sorrisi

Tradition och kvalitet är de ord som perfekt sammanfattar historien om Boella & Sorrisi. De två företagen slogs ihop i oktober 2014, och resultatet blev ett härligt "äktenskap" mellan arvtagarna till de två varumärkena, Elena Boella och Stefano Silvola. Boella har funnits sedan 1885 och Sorrisi startade 1960. Gianrubyotto - Krämig nougatpralin med en intensiv arom av rostade Piemonte IGP-hasselnötter i kombination med den finaste kakaon - Ruby kakaobönor - ger stunder av rent nöje. Ruby kakaobönor är naturligt rosa och kommer från Brasilien och Ecuador. Smakprofil: Fruktig, syrlig, söt. En helt naturligt rosa choklad där man syrat kakaobönorna istället för att jäsa dem och får då en lite mer syrlig smak på chokladen.

Italienska smaker sedan 1999



Gianrubyotto - Ljust rosa Nougatpralin

Gianrubyotto - Ljust rosa Nougatpralin från Boella & Sorrisi

Tradition och kvalitet är de ord som perfekt sammanfattar historien om Boella & Sorrisi. De två företagen slogs ihop i oktober 2014, och resultatet blev ett härligt "äktenskap" mellan arvtagarna till de två varumärkena, Elena Boella och Stefano Silvola. Boella har funnits sedan 1885 och Sorrisi startade 1960.

Gianrubyotto - Krämig nougatpralin med en intensiv arom av rostade Piemonte IGP-hasselnötter i kombination med den finaste kakaon - Ruby kakaobönor - ger stunder av rent nöje.

Ruby kakaobönor är naturligt rosa och kommer från Brasilien och Ecuador.

Smakprofil: Fruktig, syrlig, söt. En helt naturligt rosa choklad där man syrat kakaobönorna istället för att jäsa dem och får då en lite mer syrlig smak på chokladen.



Gianrubyotto

Artikelnummer: 13802

Nettovikt: 100g / 3.5 oz

Typ: rose-äggvitt, vit förpackad kakaoböna till julig choklad

Varaktighet: 18 månader i kylskåp. Ruby choklad innehåller naturligt kakaosmör.

Servering: 100g. Hållarna med en god kopp espresso.

Antal bär: 10

Ingredienser: socker, kakaosmör, Hasselnöt* Piemonte IGP 20%, helmjölkspulver, kakaomassa**, emulgeringsmedel: sojalecitin, antioxidationsmedel: citronsyra, naturlig arom: vanilj. Kakao: minst 40%. *Ursprungsland: EU. **Ursprungsland: icke EU. Kan innehålla spår av: andra nötter. Förpackning: 100g i ett färdigt förpackning.

molino

Manufakturatan 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se