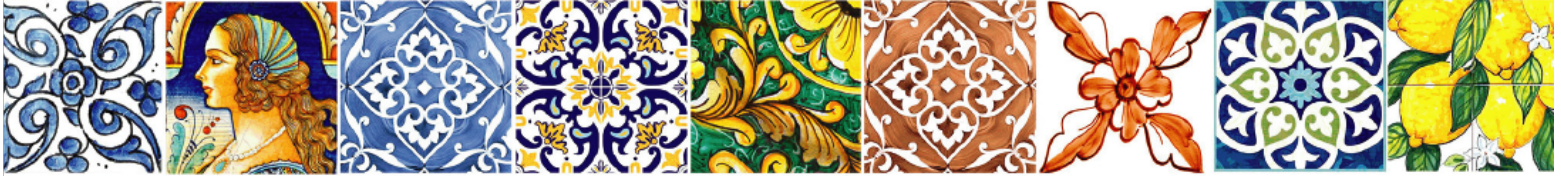


Italienska smaker sedan 1999



TARTUFINI DOLCI NERI 1 KG ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE
SKU: 14001



Mörk, söt chokladtryffel med Hasselnötter Piemonte IGP

7 g per st / 1 kg x 3

PRODUKT BESKRIVNING

Typ: Mörk, söt chokladtryffel med Hasselnötter Piemonte IGP

Vikt: 7 g per st / 1 kg x 3

Karaktär: Kombinationen av Hasselnötter Piemonte IGP med den finaste chokladen skapar en tryffel med en sällsynt, förträfflig balans.

Servering: Jättegoda till en kopp espresso!



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: extra mörk choklad minst 52% [socker, kakaomassa, kakaosmör, emulgeringsmedel: **sojalecitin**, naturlig vaniljarom], **hasselnötter** Piemonte IGP 41%, socker, kakaopulver. Kan innehålla spår av: **mandel, pistagenötter, mjölk**. Tillverkad i Italien. Ursprungsland för ingredienser från EU och utanför EU. Förvaras: Torrt och svalt. Bäst före: se förpackning.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	2243 kJ / 538 kcal
Fett	32,11 g
- varav mättade fettsyror	15,10 g
Kolhydrater	49,27 g
- varav sockerarter	42,11 g
Fibrer	4,80 g
Protein	10,56 g
Salt	0,157 g

Antica Torroneria Piemontese

Sedan 1885 har Giuseppe Sebaste skapat fantastiska sötsaker med inspiration av den underbara - Piemonte IGP hasselnöten. Hans familj, nu femte generation, fortsätter med traditionen: passion för ett

gammalt hantverk, kärlek till ursprungsorten och uppskattning av närproducerat. En verklighet där - respekt för tradition och strävan efter innovation går hand i hand.

På Antica Torroneria Piemontese utvecklar vi ständigt hantverkare. Många av våra konditorer har över tjugo års erfarenhet och de yngre ärver deras erfarenhet och stolthet över sitt arbete. Våra passionerade laboratorieteknikers expertöga kan aldrig ersättas - även om våra maskiner som används i produktionen

är konstruerad, finslipade, designade och patenterade av oss - tillsammans blir det perfektion!

Söker aldrig att effektivisera arbetet eller att hitta besparingar så det går ut över produkten. Jagar - alltid efter det bästa slutresultatet, rätt tid och temperatur vid bearbetningen för att få utmärkt kvalitet på produkterna och få ut det bästa ur de naturliga ingredienserna.

Piemonte IGP hasselnöt växer i regionen och är känd över hela världen för sin höga kvalitet.



