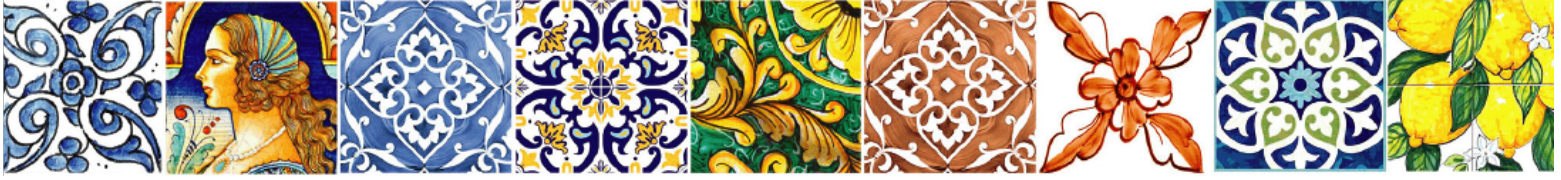


Italienska smaker sedan 1999



TARTUFO DOLCE AMARETTO (CHOKLADTRYFFEL) ANTICA
TORRONERIA PIEMONTESE 1KG

SKU: 1084



Mjökchokladtryffel med Amarettobiskvi och Hasselnötter Piemonte IGP

Ca 80 st. i påse. 1kg.

PRODUKT BESKRIVNING

Typ: Mjökchokladtryffel med Amarettobiskvi och Hasselnötter Piemonte IGP

Vikt: 1 kg / ca 80 st

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: mjölkchoklad (socker, kakaosmör, **helmjökspulver**, kakaomassa, emulgeringsmedel: **sojalecitin**, naturlig vaniljarom, kakao min. 32 %), knaprig hackad amarettobiskvi 20% (socker, aprikoskärnor 21%, **äggvita**), **mandel, hasselnötsmassa**, kakaopulver, socker, naturliga aromer. Kan innehålla spår av: **nötter**. Glutenfri

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	2246 kJ / 539 kcal
Fett	32,2 g
- varav mättade fettsyror	16,7 g
Kolhydrater	45,4 g
- varav sockerarter	35,7 g
Fibrer	6,1 g
Protein	11,7 g
Salt	0,103 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!

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

Italienska smaker sedan 1999

Tartufi' Dolci

TARTUEIDOLCI
Antica Torroneria Piemontese

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!

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

Tartufo dolce Amaretto Piemonte IGP
ARTIC. 1084
Tipe: 100g/35,2oz (100g) med amaretto
Vikt: 1 kg / ca 35,2
Karakteristiska: Karamelliserad av Amaretto Piemonte IGP med den Piemonte Chokoladen skapar en tryffel med en söt, aromatisk, bitter.
Servering: 100g/35,2 är en kopp espresso

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	2246 kJ / 539 kcal
Fett	32,2 g
- varav mättade fettsyror	16,7 g
Kolhydrater	45,4 g
- varav sockerarter	35,7 g
Fibrer	6,1 g
Protein	11,7 g
Salt	0,103 g

Tartufo Pistacchio Bronte IGP
ARTIC. 1085
Tipe: 100g/35,2oz (100g) med Pistacchio Bronte IGP
Vikt: 1 kg / ca 35,2
Karakteristiska: Karamelliserad av Pistacchio Bronte IGP med den Piemonte Chokoladen skapar en tryffel med en söt, aromatisk, bitter.
Servering: 100g/35,2 är en kopp espresso

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	2246 kJ / 539 kcal
Fett	32,2 g
- varav mättade fettsyror	16,7 g
Kolhydrater	45,4 g
- varav sockerarter	35,7 g
Fibrer	6,1 g
Protein	11,7 g
Salt	0,103 g

Tartufo Gianduja Piemonte IGP
ARTIC. 1086
Tipe: 100g/35,2oz (100g) med Gianduja Piemonte IGP
Vikt: 1 kg / ca 35,2
Karakteristiska: Karamelliserad av Gianduja Piemonte IGP med den Piemonte Chokoladen skapar en tryffel med en söt, aromatisk, bitter.
Servering: 100g/35,2 är en kopp espresso

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	2246 kJ / 539 kcal
Fett	32,2 g
- varav mättade fettsyror	16,7 g
Kolhydrater	45,4 g
- varav sockerarter	35,7 g
Fibrer	6,1 g
Protein	11,7 g
Salt	0,103 g

molino
Manufakturväg 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

