

Schokoladenkuvertüre mit Reissirup
 Zutaten: Zucker, Kakaobutter, getrockneter
 Reissirup (15%), Kakaomasse, Haselnusspaste,
 Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt.
 Kann Spuren enthalten von: Soja, Milch,
 anderen Schalenfrüchten, Gluten, Kakao:
 37% mindestens Trocken lagern.
 Vor Wärme schützen.

| Nährwerte pro 100 g | |
|-----------------------------|--------------------|
| Brennwert | 2352 kJ / 562 kcal |
| Fett | 35 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 20 g |
| Kohlenhydrate | 60 g |
| davon Zucker | 46 g |
| Eiweiß | 1,9 g |
| Salz | <0,01 g |

75 g e

Mindestens haltbar bis:

Stabilitätsflächen

← Aufstellkerben →

Arretierungslasche

Stabilitätsflächen



Linker Aufsteller

Aufsteller:
 1. Linken und rechten
 Aufsteller senkrecht
 aufrichten.
 2. Stabilitätsflächen
 falten.
 3. Arretierungslasche
 senkrecht stellen und
 in die Aufstellkerben
 einrasten.

Rechter Aufsteller