

Praline - Rettangolare 30

Praline al cappuccino (cioccolato al latte finissimo (zucchero, burro cacao, **latte** in polvere, pasta cacao, emulsionante lecitine girasole, aromi. Cacao 35% min. materia grassa totale 36-38%), Cioccolato fondente 56% (pasta cacao, zucchero, burro cacao. Emuls. lecitina di **soia**. Estratto vaniglia), Crema bianca (cioccolato bianco 49% (**latte** in polvere, zucchero, burro cacao, siero del **latte** in polvere, emuls.: lecitina di girasole, aromi), grassi vegetali (palma, girasole, cacao, cartamo, riso, sal), zucchero, **latte** scremato in polvere, emulsionante: lecitina girasole, aromi), Pasta caffè (caffè tostato 29%, olio girasole, farina di **soia**, olio di semi palma, olio palma, emuls.: lecitina **soia**)) (20%) **Praline al pistacchio**: (Cioccolato fondente 56% (pasta cacao, zucchero, burro cacao. Emuls. lecitina **soia**. Estratto vaniglia), copertura bianca (zucchero, grasso vegetale (noce cocco, palmisti, palma, shea, sal) in prop. variabili, **latte** scremato in polvere, emuls.: lecitina **soia**, vanillina), Pasta **pistacchio** pura (100% **pistacchio**) (26,5 %), **Pistacchi** (4 %)) (20 %). **Praline alla nocciola**: (Cioccolato fondente 56% (pasta cacao, zucchero, burro cacao. Emuls. lecitina **soia**. Estratto vaniglia), Crema alle nocciole e al cacao (zucchero, oli e grassi vegetali (palma, girasole, cacao, cartamo, sal, riso, in proporzioni variabili), pasta **nocciole** 14%, **latte** scremato in polvere, cacao magro 7%, burro cacao, emuls. lecitine girasole, aromi) (28,6 %), cioccolato al latte finissimo (zucchero, burro cacao, **latte** in polvere, pasta cacao, emuls. lecitine girasole, aromi. Cacao 35%min. materia grassa totale 36-38%), **Nocciole** (15,4 %), Pasta caffè (caffè tostato 29%, olio girasole, farina **soia**, olio semi palma, olio palma, emuls.: lecitina **soia**)) (20 %). **Praline al Wafer**: (Cioccolato fondente 56% (pasta cacao, zucchero, burro cacao. Emuls. lecitina **soia**. Estratto vaniglia), cioccolato al latte finissimo (zucchero, burro cacao, **latte** in polvere, pasta cacao, emuls. lecitine girasole, aromi. Cacao 35%min. materia grassa totale 36-38%), crema pralina (zucchero, biscotto al **burro** (farina **frumento**, zucchero, **burro** (8.13%)), zucchero del **latte**, proteine del **latte**, sale, estratti malto (orzo), agenti lievitanti: E500ii), Cioccolato al latte 21,5% (zucchero, **latte** intero in polvere, burro cacao, pasta cacao, grasso del **latte** anidro, aroma naturale vaniglia), **nocciole**, **mandorle**, grasso vegetale (girasole), emuls.: lecitina **soia**) (28,2 %)) (20 %); **Praline al Wafer e Mandorla**: (Cioccolato fondente 56% (pasta cacao, zucchero, burro cacao. Emuls. lecitina **soia**. Estratto vaniglia), cioccolato al latte finissimo (zucchero, burro cacao, **latte** in polvere, pasta cacao, emuls. lecitine girasole, aromi. Cacao 35%min. materia grassa totale 36-38%), crema pralina (zucchero, biscotto al **burro** (farina **frumento**, zucchero, **burro** (8.13%)), zucchero del **latte**, proteine del **latte**, sale, estratti malto (orzo), agenti lievitanti: E500ii), Cioccolato al latte 21,5% (zucchero, **latte** intero in polvere, burro cacao, pasta cacao, grasso del **latte** anidro, aroma naturale vaniglia), **nocciole**, **mandorle**, grasso vegetale (girasole), emuls.: lecitina **soia**), **mandorla**. (28,2 %)) (20 %) Informazioni nutrizionali per 100 g (valori medi): Energia 2356 kJ - 566 kcal, Grassi 39 g di cui grassi saturi 18 g, Carboidrati 44 g di cui zuccheri 40 g, Fibre 4,5 g, Proteine 7,6 g, Sale 0,08 g.

Tenere in luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore. I prodotti evidenziati possono causare allergie o intolleranze.

Contiene allergeni: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Latte e prodotti a base di latte, Soia e prodotti a base di soia

Prodotto da: I Peccatucci di Mamma Andrea srl, Via Caduti dell'8 Luglio 1960, 4 - Palermo, Italia.

SCATOLA, PIROTTINI, ETICHETTA: PAP 22 Raccolta CARTA - ASTUCCIO: PET 1 Raccolta PLASTICA

Peso netto g 460 - Lotto 25332-PI0

Da consumarsi preferibilmente entro il 28/06/2026

