

DARELLO KG

Heiligenstädter Lände 19A
Wien 1190
Austria

info@darello.com
+43 1 9694885
Bio-Zertifizierter
Betrieb
AT-BIO-902
darello.com

Zutaten und Inhaltsstoffe

Zutaten	Zutaten: Zucker, pflanzliche Öle (Palmkern, Palm), 10% fettarmes Kakaopulver, 2,0% Kakaomasse, Emulgator (Lecithine). Kann enthalten: MILCH, HASELNÜSSE.
----------------	--

Allergene	Kann Spuren enthalten von Milch und Milcherzeugnisse Nüsse und Nusserzeugnisse. Kann Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse etc. einschliessen
------------------	--

Nährwerte

Seite 1/ 3

FN 472451g | UID-NR.ATU72349835

ERSTE BANK | IBAN AT40 2011 1837 6979 5800 | BIC GIBAATWW

Achtung neue Bankverbindung

RAIFFEISEN BANK | IBAN AT73 3200 0000 1413 7780 |

(*) Die Produkte unterliegen jedoch auch Rezepturanpassungen. Maßgeblich sind daher

immer die aktuellen Angaben auf der Verpackung

Unzubereitet

100 Gramm

Energie	~589kcal ~2 450kJ
Fett	~42g
davon gesättigte Fettsäuren	~33g
Kohlenhydrate	~48g
davon Zucker	~47g
Ballaststoffe	~4g
Eiweiß	~2,8g
Salz	~0,06g

Weitere Produktinformationen

Produktbezeichnung	Kakaohaltige Fettglasur
Produktionsland	Polen
Aufbewahrung	Trocken lagern und vor Wärme schützen.
Abmessungen	Bruttogewicht: 211,18 Gramm Nettogehalt: 200 Gramm

Seite 2/ 3

FN 472451g | UID-NR.ATU72349835

ERSTE BANK | IBAN AT40 2011 1837 6979 5800 | BIC GIBAATWW

Achtung neue Bankverbindung

RAIFFEISEN BANK | IBAN AT73 3200 0000 1413 7780 |

(*) Die Produkte unterliegen jedoch auch Rezepturanpassungen. Maßgeblich sind daher
immer die aktuellen Angaben auf der Verpackung

Adresse DR. OETKER GMBH
Ringmauergasse 9/1, 9500 Villach, Österreich

Kontakt

Kontakt DR. OETKER GMBH
Ringmauergasse 9/1, 9500 Villach, Österreich

Weitere Informationen

Weitere Hinweise Sieden - Zubereitung der Speise in kochendem Wasser
Wasserbad: Ungeöffneten Becher ca. 25-30 Min. in heißem (nicht kochendem)
Wasser erwärmen. Becher herausnehmen, öffnen und mind. 1-2 Min. glatt rühren.

Zubereitung unter Benutzung von Mikrowellen
Mikrowelle: Deckel vollständig abziehen! Offenen Becher ca. 1,5 Min. bei 300
Watt erwärmen. Glasur gut durchrühren. Danach bei Bedarf in 10-Sek.-Schritten
weiter erwärmen und immer glatt rühren (mind. 1 Min.)