

Pralinenangebot mit Hinweisen zu Allergenen und Zusatzstoffe

- **Trüffel-Praline „Kaffee“ (A/D/)**
- 55% Noir Schokolade mit frisch gerösteten Kaffeebohnen
- **Formpraline „Whisky“ * (A/D/4)**
- Zartbitterschokolade mit Jim Beam-Whisky
- **Formpraline „Baileys“ * (A/D/4)**
- Vollmilchschokolade mit Baileyslikör
- **Formpraline „Cointreau“ * (A/D/4)**
- Dunkle Schokolade mit Cointreaulikör
- **Formpraline „Mandelnougat mit Crunch“ (A/D/E2/1)**
- Noir-Schokolade mit Mandelnougat und karamellisierten Kakaonips
- **Trüffel-Praline „Himbeere“ (A/D)**
- Weiße Schokolade mit Himbeerfruchtmark
- **Trüffel-Praline „Himbeere“ (A/D)**
- Dunkle Schokolade mit Himbeerfruchtmark
- **Trüffel-Praline „Maracuja“ (A/D)**
- Weiße Schokolade mit Maracujafuchtmark
- **Trüffel-Praline „Sesam“ (A/D/B)**
- Vollmilch Schokolade mit Sahnennougat und gerösteten Sesam
- **Formpraline „Wattleseed“ (A/D/4)**
- Vollmilchschokolade mit Wattleseed
- **Riegel „Mandelnougat mit Crunch“ (A/D/3/E2)**
- Noir-Schokolade mit Mandelnougat und karamellisierten Kakaonips
- **Formpraline und Riegel „Pekannuss“**
- Dunkle Schokolade mit gerösteten Pekannüssen und Ahornsirup
- **Tafel Schokolade 55% mit Kaffee-Crunch (A/D/1)**
- Dunkle Schokolade mit Crunch von Kaffeebohnen aus Äthiopien
- **Mandelsplitter (A/D/E2)**
- geröstete Mandeln in weißer und Noir-Schokolade
- **Streuselkuchen mit Kirschen - mit/ohne frische Sahne (D/C)**

***mit Alkohol**

Allergene:

A) Sahne B) Sesamsamen C) Eier
D) Milch E1) Haselnüsse E2)
Mandeln

Zusatzstoffe:

1) Lebensmittelfarbe: E124 2) Lebensmittelfarbe: E172
3) Candurin gold E555/E172/E171 4) Candurin Caramel
E555/E172
5) Lebensmittelfarbe: E102+132

Schalenfrüchte, Soja können vorhanden sein