Artikelpass

Artikel-Nr.: 10747
Datum: 11.11.2026



Kirsche gefriergetrocknet in weißer Joghurt-Schokolade, marmoriert mit Zartbitterschokolade 2,0 kg Beutel

1. Produktbeschreibung

Diese Leckerei ist ein wahrer Genuss – Genießen Sie die unwiderstehliche Fusion von saftigen Kirschen, zart schmelzender weißer Joghurt-Schokolade und verführerisch marmoriertem Zartbitterschokoladenüberzug! Die Kombination bietet nicht nur einen besonderen Kontrast im Geschmack, sondern auch ein kunstvolles äußeres Design. Ideal geeignet als Beilage für die wohlverdiente Kaffeepause oder auch als Energie-Snack in einer Konferenz – Jetzt bestellen!

2. Zutaten

Zutaten: Weiße und Zartbitterschokolade, Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, Vollmilchpulver, Molkepulver (Laktose), Emulgator: Soja-Lecethin, natürliches Vanillearoma, Kirschen, Joghurtgeschmack, Joghurtpulver, Glasurmittel: Schellack. Verdickungsmittel: Gummi Arabicum. Kann Spuren von Gluten, Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten.

3. Nährwerte

Brennwert:	2.095 kJ
Brennwert:	500 kcal
Fett:	26 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	15 g
Kohlenhydrate:	62 g
-davon Zucker:	61 g
Eiweiß:	5,0 g
Salz:	0,32 g

4. Allergene

Soja und Sojaerzeugnisse:	Vorhanden
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose):	Vorhanden
Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse:	Spuren
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse:	Spuren
Schalenfrüchte, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, etc. und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse:	Spuren

Ahnert GmbH
Im Rohnweiher 11-15
D-53797 Lohmar
Tel.: +49 2205 9053210
www.ahnert.gmbh
info@ahnert.gmbh

Sitz der Gesellschaft: Lohmar
Amtsgericht Siegburg, HRB
13961 Geschäftsführer:
Jan Wilkens
Dr. Ralph K. Metternich
Gesellschafter: Andreas Ahnert

Alle Angaben zu 'allergenen Zutaten' stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnis und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Spezifikationen derer Vorlieferanten begrenzt zugesichert werden. Eine Kreuzkontamination mit den als 'nein' gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden. GVO-Erklärung: Dieses Produkt entspricht den geltenden europäischen Rechtsnormen und ist gemäß VO EG 1829/2003 und EG 1830/2003 Bzl.GVO nicht kennzeichnungspflichtig. Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keiner automatischen Aktualisierung