



Cocosmakrone

Die Cocosmakronen werden aus einem traditionellen Rezept hergestellt. Die Cocosmasse wird hierbei abgeröstet und bei niedriger Temperatur gebacken. Nach dem Backen werden sie mit Zartbitterschokolade zur Hälfte überzogen.

Alle Nährwerte sind berechnete Durchschnittswerte. Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.



Nährwerte pro 100g

Kilokalorien (kcal)	441
Kilojoule (kJ)	1.847
Fette	21,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	19,0 g
Kohlenhydrate	57,0 g
davon Zucker	55,0 g
Eiweiß	4,2 g
Salz	0,1 g

Getreidemischung

Weizen

Inhaltsstoffe

Zucker, Kokosnuss, Wasser, Eier, Kuvertüre, Weizenmehl, Reismehl

Sensible und allergene Inhaltsstoffe

Enthält **Gluten, Milch, Soja** und **Eier**

Unsere Produkte enthalten rezepturmäßig keine anderen allergene Stoffe, als die angegebenen. Wir können nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung vermeidbare Kontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden.