

BOMBONS

BOMBONS DE PRALINÉ E FIGO-DA-ÍNDIA



O nosso figo-da-índia tem uma doçura e um sabor tão característico que combina muito bem com vários tipos de chocolate. Para os nossos bombons elegemos o chocolate negro, feito a partir de um cacau criteriosamente selecionado, e enriquecidos por um delicado praliné de avelã e um cremoso recheio de figo-da-índia. O resultado são uns bombons com uma textura suave e um sabor intenso, rico, requintado e frutado.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Por 100 g

Valor energético	554,3 kcal / 2320,1 kJ
Lípidos	38,2
Dos quais saturados	16,6 g
Hidratos de carbono	46,3 g
Dos quais açúcares	32,6 g
Proteínas	5,8 g
Sal	0,04 g

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Bombons de praliné e figo-da-índia

INGREDIENTES

Chocolate negro 70% (pasta de cacau, açúcar, manteiga cacau, lecitina **de soja**); praliné 31% (**avelã**, açúcar); figo-da-índia laranja 15%; azeite; paillete feuilletine (farinha de **trigo**, açúcar, manteiga concentrada (**leite**), **lactose (leite)**); proteínas do **leite**; sal, extrato de malte (**cevada**); gaseificante: E500ii), açúcar; regulador de acidez (ácido cítrico); gelificante (pectina); corante alimentar (E555, E172).

Alergénios: Pode conter vestígios de outros frutos de casca rija, amendoim e cereais que contêm glúten.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO GERAL

Bombom formato meia esfera, superfície lisa

TEXTURA INTERIOR

Macia com minúsculos grãos de avelã e cremoso recheio de figo-da-índia

COR EXTERIOR

Castanho escuro

AROMA

Chocolate negro perfumado por uma fragrância frutada

SABOR

Intenso a chocolate negro com notas de avelã e figo-da-índia

APLICAÇÕES

Os bombons de figo-da-índia, graças ao seu sabor intenso e predominante, podem ser comidos sozinhos a qualquer hora do dia, mas também podem ser combinados com outros sabores para descobrir interessantes variações no paladar. Sugerimos associação com café, chá, vinho ou licor.

MODO DE APRESENTAÇÃO

Caixa de cartão com 8 bombons

PESO APROXIMADO

70gr

VALIDADE PRIMÁRIA

6 meses

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Armazenar em local seco e fresco, ao abrigo da humidade, bem ventilado, isento de odores e vapores e sem variações excessivas de temperatura (temperatura ideal de conservação e armazenamento: 14º-20º)

DISPONIBILIDADE

Todo o ano

PREÇO

Sob consulta