

Geschäftskunden | Kontakt | Anmelden



- Über 5.000 Produkte
- Regional und international
- DELINERO-Box: monatlich Europa entdecken

Suchbegriff eingeben

0

Warenkorb

Lebensmittel • Regionen

DELINERO-Box

Premium Weine

★ Weihnachten ★

Geschäftskunden

Sortiment

- Gesunde Fitmacher
- Fleisch, Schinken & Wurst
- Fisch & Meeresfrüchte
- Käse
- Obst & Gemüse
- Soußen & Cremes
- Pasta & Reis
- Salze, Kräuter & Gewürze
- Essig & Öl
- Tee, Kaffee & Kakao
- Wein, Sekt & Champagner
- Spirituosen, Liköre & Bier
- Fruchtsaft & Sirup
- Süßigkeiten
- Snacks & Backwaren
- Antipasti & Oliven
- Honig & Marmeladen
- Cerealien
- Fertiggerichte
- Geschenkkörbe & Präsente
- Bio

Schichtnougat

0,10 kg

Meister Eders süße Werkstatt Nordrhein-Westfalen)

Dieses Nougat wird mit viel Liebe abwechselnd geschichtet; dunkle und helle Nussnougatmasse wechseln sich ab. Die helle Nougatmasse enthält weniger Kakaomasse und ist dadurch heller.

EUR 6,49

0,10 kg

Inkl. 7% MwSt.

EUR 64,90 / 1kg

[zzgl. Versandkosten](#)

1 in den Warenkorb

Mehr als 5 auf Lager und sofort versandfertig.



- Produktbeschreibung

Dieses Nougat wird mit viel Liebe abwechselnd geschichtet; dunkle und helle Nussnougatmasse wechseln sich ab. Die helle Nougatmasse enthält weniger Kakaomasse und ist dadurch heller.

Der deutsche Nougat hat übrigens nichts mit dem französischen Montèlimar Nougat, dem Türkischen Honig oder dem Holländischen Softnougat gemeinsam. Diese Nougatarten sind weiße Nougatsorten, die aus Zucker, Eischnee und Honig hergestellt werden. Gianduja Nougat in Deutschland hingegen wird aus Haselnüssen und Schokolade hergestellt. Dabei gelten selbstverständlich die gleichen Qualitätsmerkmale wie für die anderen Produkte von "Meister Eders süße Werkstatt". Für dieses edle Nougat werden die Haselnusskerne zu einem Mark verarbeitet und anschließend mit Kakaomasse, Kakaobutter und Zucker vermischt.

Die Masse erhält durch das Conchieren und Feinwalzen auf Fünfwalzenwerken ihre Feinheit und den Schmelz.

Zutaten: Zutaten: • Zucker • Haselnusskerne • Kakaobutter • Kakaomasse • Emulgator Sojalecithin Nettogewicht: 100g Mindesthaltbarkeit 2 Monaten ab Versand. Vor Wärme und Feuchtigkeit geschützt lagern. Nicht im Kühlschrank lagern. Das Produkt kann Spuren von Laktose enthalten.

+ Produzenteninformationen

Kunden, die diesen Artikel gekauft haben, kauften auch:



Marzipankastanien



Apfelwein Pur



Weiße Schokolade mit Cranberries



Milder Senf



Bresaola di manzo - luftgetrockneter Rinderschinken



Mango, Papaya & Orange Smoothie



Fortius Rosado - Navarra DO 2012



Zartbitterschokolade mit Cranberries



Grüne Olivenpaste mit Mandeln

Kaufen Sie weitere Artikel desselben Produzenten

Marzipankastanien
EUR 5,49Marzipanbrot
EUR 6,89Marzipanrolle 100g
EUR 3,49Marzipanrolle 200g
EUR 5,79Marzipanrolle 500g
EUR 11,99Karamellisierter Haselnussaufstrich
EUR 7,19Tafel Schokolade weiß
EUR 3,49Weiße Schokolade mit Cranberries
EUR 3,69Tafel Schokolade Vollmilch 38%
EUR 3,49

Delinero Prinzip

- Vielfalt entdecken
- Traditionelle Produzenten
- Höchste Qualität
- Nur 1x Versandkosten

5,90€

