

Adventskalender

Kan du inte hålla dig eller vill du veta vad din favorit innehöll för smaker, kika här!

Handmålad och handgjutna eller handrullade - ett riktigt hantverk. Alla praliner och tryfflar innehåller spår av glädje. Jag hoppas att du känner av det!

Vid tillverkningen av pralinerna utan nötter har det inte förekommit några jordnötter eller nötter i köket, det är dock inte klassat som en allergifri zon. Inga spår av jordnötter eller andra nötter finns i chokladen.

De praliner som innehåller hasselnöt tillverkades i ett separat kök. Inga spår av andra nötter eller jordnötter förekommer.

Förvaras i rumstemperatur. Allra helst i 14-18 grader. Vinkyl tänker många, men se upp med luftfuktigheten där i, 50-60% är optimalt. Bäst före: 221226.

Detaljerad innehållsförteckning kommer snart.

- 1 Saffran och vanilj
- 2 Havtorn och mörk choklad
- 3 Havtorn och vanilj
- 4 Kalamansi och vanilj
- 5 Brynt smörkola med kokos
- 6 Teganache
- 7 Nougat
- 8 Glögg
- 9 Pepparkaka
- 10 Lakritskola
- 11 Kalamansi och mörk choklad
- 12 Whiskeykaramell (lös)
- 13 Lussebulle med saffranskräm och saffransganache
- 14 Granskottssylt och vanilj
- 15 Jackfruit
- 16 Xante
- 17 Hasselnöt och praliné
- 18
- 19 Citroncheesecake (glutenfri)
- 20 Citron med lakritsknäck
- 21 Mango och lime
- 22 Viol och lakrits
- 23 Brynt smörkola
- 24 Kryddganache i tomteluva

God jul!

MaryFairry
CHOCOLATE

hej@maryfairy.se • maryfairy.se

