# HANTVERKSPRALINER

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: 251001.

Vid tillverkligen har det inte förekommit några jordnötter eller andra nötter i köket, det är dock inte klassat som en allergifri zon. Inga spår av jordnötter eller andra nötter finns i chokladen. Vill du veta mer om innehåll eller allergener, mejla mig.

Hoppas det smakar!

**Alla praliner innehåller:**
Kakaomassa, socker, kakaosmör, SOJAlecitin, naturlig vaniljarom. De flesta laktosfri GRÄDDE (pastöriserad, stabiliseringsmedel (karragenan)), gykos, invertsocker.

**LAKRITSKOLA MED SALMIAK (brun kula) - laktosfria ingredienser**
Choklad och laktosfri grädde som ovan, laktosfritt smör (pastöriserad GRÄDDE, mjölksyrakultur, salt, laktasenzym), lakritspulver, salmiak, havssalt. Rullad i lakritspulver, salmiak.

**SALTED CARAMEL (brun kula)**
Choklad och laktosfri grädde som ovan, smör (pastöriserad GRÄDDE, salt), lakritspulver, salmiak, havssalt. Rullad i kakao, florsocker, maizena och havssalt.

**DON PAPA ROMKARAMELL ( kula)**
Choklad och grädde som ovan, laktosfritt smör (pastöriserad GRÄDDE, mjölksyrakultur, salt, laktasenzym), Rom Don Papa från Filippinerna, vaniljpulver, salt. Rullad i Maizena, florsocker, brons- och ocrafärgat tryffelpulver.

**MÖRK TRYFFEL MED PUNCH (blå/vit kula)**
Choklad och grädde som ovan, Laktosfritt SMÖR (pastöriserad GRÄDDE och salt), svensk flaggpunch, salt. Rullad i maizena, florsocker och blått tryffelpulver.

**MYLK KOLA (vit kula)**
Choklad som ovan samt en som innehåller rörsocker, kakaomassa, kokosmjöl, vanilj, Alpro SOY-Agrädde, Carlshamn bakning, glykossirap, salt. Rullad i kakao, florsocker och maizena. OBS! Kan innehålla spår av MJÖLK.

**hej@maryfairy.se** **maryfairy.se** **@maryfairy_chocolate**