

CANNOLI – CAPPUCCINOWWW.ONLYCANNOLI.BE

Ingrediënten - Koek: tarwebloem type "00", suiker, plantaardige olie, cacao, zout, natuurlijke vanille en aroma, citroen, kaneel en E476. **Crème:** suiker, volle melkpoeder, sojalecithine, natuurlijke gemalen koffiëpoeder, zetmeel, glucosestroop, invertsuikerstroop.

Topping: merengue stukjes.

Ingredients - Biscuit: wheat flour type "00", sugar, vegetable oil, cocoa, salt, natural vanilla and aroma, lemon, cinnamon and E476.

Cream: sugar, whole milk powder, soya lecithin, natural ground coffee powder, starch, glucose syrup, invert sugar syrup. **Topping:** meringue pieces.

Ingredients - Kuchen: Weizenmehl Typ "00", Zucker, Pflanzenöl, Kakao, Salz, natürliche Vanille und Aroma, Zitrone, Zimt und E476.

Sahne: Zucker, Vollmilchpulver, Sojalecithin, natürlich gemahltes Kaffeepulver, Stärke, Glukosesirup, Invertzuckersirup. **Belag:** Baiserstücke.

Ingredients – Gâteau: farine de blé type "00", sucre, huile végétale, cacao, sel, vanille naturelle et arôme, citron, cannelle et E476.

Crème: sucre, lait entier en poudre, lécithine de soja, substances naturelles. poudre de café moulu, amidon, sirop de glucose, sirop de sucre inverti. **Garniture:** morceaux de meringue.

Allergenen: Gluten, Melk, Soja, Noten en kan sporen van Pinda's bevatten.

Allergens: Gluten, Milk, Soy, Nuts and may contain traces of Peanuts.

Allergene: Gluten, Milch, Soja, Schalenfrüchte und kann Spuren von Erdnüsse enthalten.

Allergènes: Gluten, Lait, Soja, Fruits à coque et peut contenir des traces de Cacahuètes.

De cannoli moet droog op kamertemperatuur bewaard en geconsumeerd worden / The cannoli should be kept and consumed dry and at room temperature / Die Cannoli sollten trocken bei Raumtemperatur aufbewahrt und verzehrt werden / Les cannoli doivent être conservés au sec à température ambiante et consommés.

Gemiddelde voedingswaarden / Typical nutritional values / Durchschnittliche Nährwerte / Valuers nutritionnelles moyennes	Per / Per / Pro / Pour 100 g
Energie / Energy / Energie / Énergie	510,0
Vet / Fat / Fett / Matières grasses	28,8
Waarvan verzadigd / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren / Dont acides gras saturés	10,1
Koolhydraten / Carbohydrates / Kohlenhydrate / Glucides	57,3
Waarvan suikers / Of which sugars / Davon Zucker / Dont sucres	33,4
Eitwitten / Protein / Eiweiss / Protéines	5,3
Zout / Salt / Salz / Sel	0,3