

Alexander Herrmanns Knuspergebäck Haselnuss & Kakao - Strandgut

Eine unschlagbare Verbindung: Haselnuss und feiner Kakao! Bei diesem Knuspergebäck geht Alexander Herrmann keine Kompromisse ein. Mit der Kombination aus Haselnuss und Kakao greift der Sternekoch auf eine bewährte Kombination zurück – und das lohnt sich, findet auch Johannes King!

Zu schade, um aussortiert zu werden: Johannes King möchte Ihnen dieses besondere Feinkost-Produkt aus seinem Sortiment nicht vorenthalten! Richtig verpackt und gelagert, sorgt diese Spezialität trotz eines nahenden oder sogar bereits überschrittenen Mindesthaltbarkeitsdatums für kulinarische Freuden.

EIN ECHTER KEKS-KLASSIKER

Man könnte es einen Klassiker nennen: Hier verschmelzen Haselnuss und Kakao – unumstritten eine der beliebtesten Verbindungen in der süßen Küche. Auch das Knuspergebäck von Alexander Herrmann zeigt einmal mehr: Es handelt sich um ein unschlagbares Duo! Zutaten und Herstellung erfüllen höchste Ansprüche: Die Gebäck-Spezialität ist aus einer Kooperation zwischen Alexander Herrmann und dem Traditionshaus Lebkuchen-Schmidt entstanden. In Herrmanns Gebäckspezialität vereinen sich knackiger Biss, eine leicht herbe und zugleich süße Note. Diese knusprige Köstlichkeit ist wirklich ein Muss für alle KeksliebhaberInnen – ob zwischendurch als kleiner Snack, für den süßen Start in den Tag oder an der Kaffeetafel.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2435 kj
Brennwert kcal	587 kcal
Fett	43,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,5 g
Kohlenhydrate	34,6 g
davon Zucker	20,6 g
Ballaststoffe	8,7 g
Eiweiß	10,1 g
Salz	0,03 g

Allergene

Milch	Ja
Schalenfrüchte	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten: Ölsamen (HASELNÜSSE, MANDELN), Maltodextrin, Rohrzucker, Sonnenblumenöl, Blütenhonig, Kakaopulver, MAGERMILCHPULVER, Emulgator: Sonnenblumenlecithine.

KANN SPUREN VON ANDEREN SCHALENFRÜCHTEN, EI, SOJA, GLUTEN, SESAM UND WEIZEN ENTHALTEN.