

2020-01-22 09:58 CET

Lakritsfabriken släpper nyhet inför Alla hjärtans dag!

Nyheten från Lakritsfabriken innehåller en unik kombination mellan syra, sötma, sälla och hetta. En len vit choklad med en kärna av saltlakrits i kombination med syrliga hallon och het chili.

Vårt nya tillskott i vår chokladdragerade serie kommer i en vacker förpackning designad av konstnärinnan Mia Stolpe. Asken är klädd i färgerna rött och rosa med en knuten rosett på toppen, färdig att ge bort precis som den är.

Produkten är ute till försäljning från och med början på februari.

Produkten innehåller 125 gram och rekommenderat butikspris är 99 kr.

Innehållsförteckning:

Ingredienser: Socker, kakaosmör, söt MIÖLKSpulver, sirap, rismjöl, invertsocker, frystorkade hallon (100% hallon), (2,1 %) vaniljarom, lakrits, ammoniumklorid, stabiliseringsmedel (sorbitol), risstärkelse, amulgeringsmedel, (SOJA)lechitin, salt, chilipulver, ytbehandlingsmedel (kokosolja, karnaubvax)

Minst 29 % kakao i den vita chokladen. Kan innehålla spår av HASSELNÖTTER och MANDLAR.

Näringsvärde per 100g :

Energi: 1959 KJ/468 kcal.

Fett: 22,9 g varav mättat fett 13.9 g

Kolhydrater; 59,9 g varav sockerarter 50,6 g

Protein: 5 g

Salt: 0,6 g

[ScandChoco AB](#) grundades av Martin Jörgensen år 2005 och som namnet antyder var det choklad som företaget först fokuserade på. Martins bakgrund är inom hotell- och restaurangbranschen där han drivit egna verksamheter, bland annat VD för Hotel Kullaberg i Mölle. Ursprungligen är ScandChoco en förkortning av Scandinavian Chocolate Company, men när man kort därefter började importera även andra produkter förkortades namnet ner till ScandChoco.

ScandChoco AB, Ängelholmsvägen 34, 254 42 Helsingborg

Mail: info@scandchoco.se Tel:+ 46 (0) 42 29 27 90

ScandChoco på [Facebook](#)

Kontaktpersoner



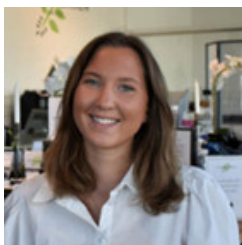
Martin Jörgensen

Presskontakt

VD & Ägare

martin@scandchoco.se

076-893 95 05



Elin Perlelin

Presskontakt

Marknadsansvarig

elin@scandchoco.se

070-634 05 05