

Konfektene og ingrediensene - Konfektabonnementene vil få skriv med liste over alle konfektene og ingredienser ved hver leveranse. Abonnementene får alltid helt nylaget konfekt med lenger holdbarhet enn ved salg over disk.

Felles ingredienser for sjokoladene:

kakaobønner, kakaosmør, fløte, smør, honning, naturlig vaniljeekstrakt, emulgator (soyalecitin). Kan inneholde spor av nøtter, eggeprotein, gluten, lupin og melkeprotein.

I enkeltbitene kan det være: frukt- og bærpureer, Peanøtter, pecannøtter, søtmeikspulver, byggmaltekstrakt, alkohol, blomster, krydder

(Farger forekommer av og til som pynt på enkelte konfekter - Da kan det være; Rød: E129, Gul: E102, Grønn: E114, blå E 132, svart E158, hvit E171 Rødskimrende: E555-E171-E124- E172 Gull: E555 – E171- E172 kobber: E555 -E172

De faste konfektene - ingrediensene :

Pasjonsfruktsjokolade - hvit kule

Pasjonsfrukt

Chilisjokolade –mørk kule

chilipulver, salt

Lakrissjokolade: mørkt hjerte

Søtmeikspulver, anis, byggmaltekstrakt

Pecansnøttsjokolade - lysebrun kule

pecannøtt, søtmeikspulver, salt, byggmaltekstrakt, karamellaroma

Kråkereir - flat lysebrun peanøttsjokolade

Peanøtter, søtmeikspulver, byggmaltekstrakt, salt, Karamellaroma

Oppbevaring: optimalt 14-17 grader celcius, eventuelt romtemperatur - unngå store temperatur endringer.

Holdbarhet: Ferskvare!

Konfektene skal konsumeres innen 2- 4 uker.

Min erfaring er imidlertid at konfektene kan være ok etter den tid. Ulike konfekter holder seg ulikt:

Pasjonsfruktsjokoladen har kortest holdbarhet, mens pecannøtt , peanøtt og ”godtigodt” holder i 2-3 mnd.

Sjokoladene kan se fine ut på utsiden, men være dårlig inni. Dette fordi det brukes, rene fruktpureer og fløte uten konserveringsmidler.



Håndlaget konfekt fra Røed på Jeløy

Sjokolademisjonæren har sjokoladeverksted på Røed på Jeløy. Hun er opptatt av at hver konfekt skal være en smaksreise og bruker smilebåndet som lykkebarometer når hun finner opp nye smaker. For å få stor smak inni hver lille bit benytter hun utsøkte sjokoladeråvarer fra Valrohna. Hun elsker å eksperimentere og bruker gjerne blomster og bær plukket på gården.

Sjokolademisjonæren er opptatt av at menns sjokoladebegjær bør likestilles med kvinners. Hun oppfordrer alle kvinner til å gi fin konfekt til sine sjokoladeglade menn! Konfektabonnement tilbys! Man kan få nylaget konfekt designet til årstidene på døra. Det er gaven alle ønsker seg - de vet bare ikke om det enda! Sjokolademisjonærens kall er å hjelpe folk til å få mer ut av sjokoladespisingen sin! Hun underviser derfor i ”Sanselig sjokoladesmaking” og ”Sjokolademeditasjon” for å øke bevissthet om sjokoladekvalitet i et av verdens mest sjokoladespisende land. Undervisningen foregår på Røed Gård, og på oppdrag i det ganske land. Det er mulig å delta på sjokolademakerkurs!

PS Med en kniv deles en kule lett med en venn eller familien

Les mer DRAGELADE.NO

Næringsmidler	100g	pr. konfekt
energi	kJ 1976	203
	cal 481	49
fett	36g	3,7
-hvorav mettet	23g	2,4
karbohydrater	33g	3,4
-hvorav sukkerarter	30,9	3,2
proteiner	4,6g	0,5
Salt	0,3g	0,03

De fleste blir lykkelig tilfredse etter 1, 2 eller 3 konfekter.

Jeg vil fraråde å konsumere mer enn 30 om dagen hvis du er opptatt av å ikke overstige dagens energiforbruk! ;-)

God fornøyelse!