**1078-5**

**Halloween-Gruß**

Kürbis-Gewürzmischung 6 g ℮

Zutaten: Zimt, Nelken, Ingwer, Piment, Muskatnuss, Cardamom

Mindestens haltbar bis: MM/JJJJ (24 Monate nach Bestellung)

Schokoladentäfelchen 7,5 g

Kakao: 33% mindestens.

Zutaten: Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator Lecithine (SOJA), Bourbon-Vanille-Extrakt. Kann Spuren von HASELNÜSSENenthalten.

Trocken lagern und vor Wärme schützen.

Hergestellt in Deutschland.

Nährwertangaben je 100g:

Energie 2266 kJ /541 kcal

Fett 34 g

davon gesättigte Fettsäuren 21 g

Kohlenhydrate 49 g

davon Zucker 48 g

Eiweiß 8,7 g

Salz 0,25 g.

Mindestens haltbar bis: MM/JJJJ (9 Monate nach Bestellung)

Mürbteig-Plätzchen

Zutaten:

250 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Kürbis-Gewürzmischung

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

3 Tropfen Bittermandel Öl

4 Esslöffel Milch

100 g Butter oder Margarine

200 g gemahlene Haselnüsse

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und einen Knetteig herstellen, anschließend den Teig dünn ausrollen. Den Teig mit dem Backförmchen ausstechen. Die ausgestochenen Plätzchen auf ein gefettetes Backblech legen und mit etwas Milch oder Eigelb bestreichen.

Bei 175 Grad (Gas: Stufe 1-2) in 8 bis 10 Minuten goldgelb backen.

Fertig sind die leckeren Plätzchen.

*Guten Appetit!*

Inverkehrbringer: Firma Mustermann, Musterstraße 1, 11111 Musterdorf

**Halloween Greeting**

Pumpkin Spice Mix 6 g ℮

Ingredients: cinnamon, cloves, ginger, pimento, nutmeg, cardamom

Best before: MM/YYYY (24 months after order.)

Chocolate Tablet 7,5 g

Cocoa: min. 33%.

Ingredients: sugar, WHOLE MILK POWDER, cocoa butter, cocoa mass, emulsifier SOYA LECITHIN, bourbon vanilla extract. May contain traces of HAZELNUTS**.**

Made in Germany.

Nutritional values per 100g: energy 2266 kJ /541 kcal; carbohydrates 49g, of which sugar 48g, fats 34g, of which saturated fats 21g, protein 8,7g, salt 0,25g

Best before: MM/YYYY (9 months after order.)

Short pastry biscuits

Ingredients:

250g flour

150 g sugar

1 tea spoon of pumpkin spice mix

4 spoons of milk

150g butter

3 drops of bitter almond oil

1 sachet of vanilla sugar

1 tea spoon of baking powder

200 g ground hazelnuts

Preparation:

Mix all ingredients to a smooth dough, roll out and cut out with the cookie cutter. Cover the cookies with milk or egg yolk. Bake for 8 - 10 minutes at 175°C.

*Enjoy your biscuits!*

Distributor: Company name, street, ZIP code, town

**Salutation Halloween**

Mélange d’épices de citrouille 6 g ℮

Ingrédients : cannelle, girofle, gingembre, piment, muscade, cardamome

DLUO: MM/AAAA (24 mois après commande)

Tablette de chocolat  7,5 g

Ingrédients: sucre, LAIT ENTIER EN POUDRE, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant (LECITHINES DE SOJA),extrait de vanille Bourbon. Peut contenir des traces des NOISETTES.

Fabriqué en Allemagne.

Valeurs nutritives pour 100g: énergie 2266 kJ /541 kcal; carbohydrates 49g, dont sucres 48g, matières grasses 34g, dont gras saturés 21g, protéines 8,7g, sel 0,25g.

DLUO: MM/AAAA (9 mois après commande)

# Biscuits en pâte brisée

Ingrédients :

250 g de farine  
1 cuillère à thé de poudre levante  
150 g de sucre  
1 cuillère à thé d’épices de citrouille  
4 cuillères de lait  
150 g de beurre  
3 gouttes de huile d’amande amère  
1 sachet de sucre vanillé  
200 g de noisettes moulues

Préparation :

Mélanger les ingrédients afin d’obtenir une pâte homogène et dérouler. Découper des petits biscuits avec l’emporte-pièce. Recouvrir chaque biscuit d'un peu de lait ou de jaune d’œuf. Cuire 8 - 10 min à 175°C.

*Bon appétit!*

Distributeur: Nom société, rue, code postal, ville