



CHAMPAGNETRYFFEL

Vit tryffel och champagne, trillad i vit choklad. Täckt med rosa krispigt socker. Favorit hos damerna. *(NF MF)*



COGNACLIKÖR

Mörk krispig chokladkula fylld med konjakslikör. Elegant smak till kaffet. *(LF NF MF)*



PISTAGE

Smakrik mandelmassa med pistage, omgiven av fin mörk choklad. En klassisk kombination. *(LF NF)*



KAFFENOUGAT

"Betsynougat" med krispig kaffesmak. Helt täckt av fyllig mörk choklad. Har bidragit till många stamkunder genom åren. *(MF)*



APELSINPLATTA

Syltade apelsinskal som i grytorna blandas med mörk choklad. *(LF NF MF)*

LIMETRYFFEL

Vit tryffel och frisk limecrème. Solsmakande citrusgoding, förträfflig till en rund whisky med mild rökighet. *(NF MF)*



MARSIPAN

Rostad och riven mandel, blandad med fint socker, proportionerna 65/35. Draperingen i mörk choklad håller mandelmassan saftig. Fantastiskt god med ett glas rom. *(LF NF)*



CHOKLADKOLA

Gräddig chokladkola kokad på Betsys vis sedan 1926. Kolan skärs för hand och doppas i mörk choklad. *(NF MF)*



APELSINNOUGAT

"Betsynougat" med hög smak av apelsin. Mjuk och len under det mörka choklادتäcket. *(MF)*



INGEFÄRAPLATTA

Ren mörk choklad kryddad med syltad ingefära. Liksom apelsinplattan utknackad för hand, varför formen varierar efter konditor och humör. *(LF NF MF)*



PASSIONSFRUKT

Fruktig, lite syrlig passionsfruktcrème och söt vit choklad. Täckt med ett tunt lager mörk choklad. Mycket omtyckt, även av de som normalt föredrar mörk tryffel. *(NF MF)*



GRÜNELL

Mandelmassa dekorerad av Betsy själv med mandelhatt och chokladkjol. En färgstark pralin. *(LF NF)*



PA-NOUGAT

"Betsynougat" gjord av len hasselnötcrème blandad med mörk och ljus choklad. Toppad med mandelflis. Döpt efter Betsys katt Per-Albin som en gång trampade i smeten.



MINTPLATTA

Mörk choklad omger den goda minten och bevarar krämigheten. En avec utan starkdryck. *(LF NF MF)*

Betsy Sandberg Choklad AB

Box 1270, 181 24 Lidingö

Telefon 08-590 701 25

www.betsychoklad.com

info@betsychoklad.com

Butiker

• Östermalms Saluhall, Stockholm

Telefon 08-663 63 05

• Odenvägen 5, Lidingö

Telefon 08-765 22 29



www.betsychoklad.com

Betsy Sandberg föddes 1891 på herrgården Lindof utanför Varberg. I början av 20-talet flyttade fröken Sandberg till sin kusin Hervor Quiding på Lidingön. År 1926 startade de Betsy Sandberg Choklad, där de sålde egentillverkad konfektyr.

Än idag finns en del av de gamla fina recepten kvar. Under åren har dock många nya spännande smaker arbetats fram, alltid efter Betsys egna motto "hög kvalitet och förstklassigt hantverk".

Var hittar jag Betsy Sandbergs choklad?

Du kan handla direkt i någon av våra butiker. Pralinerna köps i lösvikt eller i olika färdiga presentaskar. Du kan också, både som privat- och företagskund, kontakta oss för olika beställningar. Kanske en presentask packad med favoritchocklادن eller en egen form på pralinerna till en speciell händelse. Oavsett om du är en levnadsglad gourmand eller en kalorimedveten chokladälskare så kan vi hjälpa till med det mesta.

Hur ska choklادن förvaras?

Bäst förvaras choklad mörkt, torrt och svalt. Idealtemperatur är 15-17°C. Det går bra att förvara choklادن i rumstemperatur även om hållbarheten då kortas.

Vår choklad ska betraktas som en färskvara eftersom inga konserveringsmedel tillsätts. Ju färskare desto godare. Olika sorters praliner har olika lång hållbarhet beroende på ingredienser. Hållbarheten för en och samma sort kan också variera från olika tillfällen beroende på klimat-, tillverknings- och förvaringsförhållanden. Fråga gärna i butiken vad som gäller för de olika pralinerna.

Vad gäller för mig som är allergiker?

För att underlätta är pralinsorterna i broschyren märkta;

LF - tillverkad utan laktos och mjölkprotein

NF - tillverkad utan nötter

MF - tillverkad utan mandel

All vår choklad kan dock innehålla s.k. spårämnen av laktos, nöt och mandel. Vi har ingen gluten alls i vår tillverkning.



MÖRK TRYFFEL

Mättad rik chokladtryffel med grädde, rullad i kakao. En av favoriterna sedan starten 1926. Prova den gärna till en söt Madeira. *(NF MF)*

CHILITRYFFEL

Mörk, fyllig chokladtryffel vars runda smak förhöjs av den pikanta chiliaccenten. Den upplevda hettan varierar beroende på person och chilifruktens styrka. *(NF MF)*



MANDELTRYFFEL

Len mörk chokladtryffel med mycket choklادsmak och karamelliserad mandel. *(NF)*



KAFFETRYFFEL

Mörk tryffel med en mustig kaffeton. En pralin för kaffebordet. *(NF MF)*

MINTTRYFFEL

Mörk tryffel toppad med krämig mint täckt av mörk choklad. Den perfekta pralinen efter en god middag. *(NF MF)*



PORTVINTRYFFEL

Mörk chokladtryffel smaksatt med fylligt, eldigt rött portvin. En utsökt god pralin! *(NF MF)*



PERNODTRYFFEL

Mörk tryffel i spännande kombination med läcker anis- och fänkålsaperitif. En pralin som berör! *(NF MF)*

ROMRUSSIN

Mörk len tryffel och mörk rom från Cuba är en perfekt kombination. De romindränkta russinerna förhöjer smaken ytterligare. *(NF MF)*



SVARTVINBÄRTRYFFEL

Mustig svartvinbärcréme och ren mörk choklad. Kanske till ett fruktigt rött vin? *(LF NF MF)*



HALLONTRYFFEL

Fruktig halloncrème i balanserad harmoni med mörk choklad. En frisk pralin som man gärna tar fler av, gärna tillsammans med ett glas cognac. *(LF NF MF)*

CALVADOSTRYFFEL

Tryffel av mjölkchoklad med en bouquet av äppelkonjak. *(NF MF)*



PÄRONTRYFFEL

Tryffel av mjölkchoklad smaksatt med härlig päronlikör. Läcker choklad och ädel dryck i en förföris kombination. *(NF MF)*



LJUS TRYFFEL

Mjölkchokladtryffel med härlig koladoft. Handrullad i ljus choklad. En favorit bland barnen, både stora och små. *(NF MF)*

IRISH COFFEE

Ljus choklad, kaffe, grädde och irländsk whiskey. Pudrad med farinsocker. *(NF MF)*



VIT TRYFFEL

Krämig vit tryffel, handrullad i vit choklad. Söt och läcker! *(NF MF)*