



## Die Geschichte

Die Geschichte der „Idsteiner Nüsse“ beginnt mit der Konditorenfamilie Bossong, die über 165 Jahren im Bäcker- und Konditorhandwerk tätig war. In den 70er Jahren entstand dann die Idee, eine ganz besondere Praline zu schaffen – geformt wie eine Walnuss und gefüllt mit Nougat und Crunch nach einem geheimen Familienrezept. Hübsch verpackt in kleinen Schachteln und sogar in selbstgenähten Säckchen wurden die Nüsse bald zum Verkaufsschlager in der Stadt. Als die Familie Bossong in den Ruhestand ging, wollte man diese Tradition nicht verlieren – und so führt die Confiserie „süss & bitter“ die Idsteiner Spezialität bis heute weiter. Wer also Idstein besucht, sollte unbedingt diese kleine Köstlichkeit probieren – sie ist ein Stück lebendige Stadtgeschichte. Inzwischen ist die Idsteiner Nuss weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt und beliebt.

**Inhaltsstoffe** Zucker, Kakaobutter, **Haselnüsse**, **Vollmilchpulver**, **Walnüsse 4%**, Kakaomasse, **Magermilchpulver**, Feuchthaltemittel (E420), Glukosesirup, Emulgator (**Sojalecithin**), natürliches Aroma  
Kann Spuren von Schalenfrüchten, Gluten und Ei enthalten.

### Nährwerte

Ø Nährwerte	pro 100 g
Energie	2432 kJ (582 kcal)
Fett	42 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	48 g
davon Zucker	42 g
Eiweiß	6 g
Salz	0,1 g

### Einheiten

Folienbeutel  
8 Stk.  
Faltschachtel  
8 Stk.  
Pralinenschachtel klein  
15 Stk.  
Pralinenschachtel groß  
25 Stk.

