

göttinger
erlesene patisserie



Gebinde: 20 x 80 ml



Serviervorschlag

Alle Desserts werden
ohne Farb- oder Konservierungsstoffe und
ohne künstliche Geschmacksverstärker
hergestellt.
Dies ermöglicht Ihnen, unsere Produkte
wie hausgemacht zu präsentieren!

Produktinformation

Flüssiges, fruchtig-süßes Aprikosenmark und Zartbitterschokoladenmousse mit angenehmer Chilischärfe.

Produktanleitung

Aufgetaut nach Belieben anrichten. Auftauen im Kühlschrank:
ca. 6 Stunden (Fruchtkern dauert länger als das Mousse)

Mögliche Dessertkreationen

Chili-Schokoladenmousse mit Aprikosenmark und
karamellisierten Passionsfrüchten

Chili-Schokoladenmousse mit Aprikosenmark auf Ziegenjoghurt Espuma

Chili-Schokoladenmousse mit Aprikosenmark und
gebackenem Pfirsich mit Pinienkernkruste

Überreicht von:

Ja, ich interessiere mich für das Produkt.

Bitte rufen Sie mich an unter: _____ / _____

Betrieb: _____

Vorname / Name: _____