



Gebinde: 28 x 55 ml



Serviervorschlag

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

Produktinformation

Zartschmelzendes Milkschokoladenmousse mit einem Kern von Orangencanache.

Produktanleitung

Aufgetaut anrichten und servieren. Auftauzeit bei Raumtemperatur: ca. 1 Stunde. Haltbar bei +5 °C ca. 3-4 Tage

Mögliche Dessertkreationen

Getrüffeltes Schokoladenmousse auf Tahiti-Vanillesauce

Getrüffeltes Schokoladenmousse mit Mandelbaiserhaube

Getrüffeltes Schokoladenmousse mit feinen Rumtopf Früchten

Überreicht von:

Ja, ich interessiere mich für das Produkt.

Bitte rufen Sie mich an unter: _____ / _____

Betrieb: _____

Vorname / Name: _____