



Gebinde 1 x 2250 ml



Serviervorschlag

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

Produktinformation

Dreierlei Nougatmousse mit zartem Schmelz.

Als Mousse im „a-la-carte“ Bereich hervorragend einzusetzen:
Immer tiefgekühlt, auf Abruf dünn geschnitten, ist es sofort servierfertig
und bis zur letzten Portion frisch.

Produktanleitung

Tiefgekühlt dünne Scheiben schneiden und nach Belieben anrichten.
Auftauzeit nach dem Schneiden: ca. 3 Minuten

Mögliche Dessertkreationen

Carpaccio von dreierlei Nougat mit Pistazienpesto

Carpaccio von dreierlei Nougat auf Himbeercoulis

Carpaccio von dreierlei Nougat auf Mandelschaum

Überreicht von:

Ja, ich interessiere mich für das Produkt.

Bitte rufen Sie mich an unter: _____ / _____

Betrieb: _____

Vorname / Name: _____