

Xocolatl italien

Xocolatl épais



QUANTITÉ RECETTE 7 portions

N° RECETTE DR10000

Boisson chocolatée épaisse

1000 g lait 3.5%

40 g fécule de maïs

200 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, râpée

Chauffer le lait et l'amidon de maïs
comme une crème pâtissière,
immédiatement ajouter le Couverture
râpé et mixer à l'aide d'un mixeur
plongeant, servir.

Xocolatl italien

1240 g Boisson chocolatée épaisse

Matériel promotionnel Felchlin

**7 pièce Verre Xocolatl, 1.8 dl à
double paroi**

7 pièce Plateaux verre Xocolatl, noir

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|--|
| CS29 | Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, râpée |
| WR34 | Verre Xocolatl, 1.8 dl à double
paroi |
| WR35 | Plateaux verre Xocolatl, noir |

Remarque: Tous les produits ne sont pas
disponibles sur tous les marchés

Xocolatl italien

Xocolatl épais

Matériel promotionnel Felchlin



WR34 Verre Xocolatl, 1.8 dl, double paroi

80 x 120 mm

Quantité de commande min. 6 pièces



WR35 Plateaux verre Xocolatl, noir

260 x 125 x 20 mm

Quantité de commande min. 6 pièces

Xocolatl italien

Xocolatl épais



Numéro de recette : DR10000

Description : Chocolat chaud légèrement épaissi

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	157
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	656
Prix de vente		Lipides	9.69 g
Unité de vente	1 portion	dont acides gras saturés	5.89 g
		Glucides	13.03 g
		dont sucre	9.45 g
		Protéines	3.53 g
		Sel	0.09 g

Composition :

Lait entier, grué de cacao, sucre, amidon de maïs, beurre de cacao, vanille

État 26.11.2024

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse