

Xocolatl Hot Chocolate XocoNoce

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada



QUANTITÉ RECETTE 6 verres

N° RECETTE DR10014

Xocolatl Hot Chocolate XocoNoce

disponibles sur tous les marchés

840 g lait 3.5%

50 g Praline Paste 1:1, Masse
Praliné Noisette

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

Porter le lait à ébullition et y délayer la
masse pralinée et la couverture râpée.
Bien faire mousser au moyen du Rotor
Mixeur durant 30 secondes environ.

Xocolatl Hot Chocolate XocoNoce

**1070 g Xocolatl Hot Chocolate
XocoNoce**

Felchlin Promotionsmaterial

*pièce Verre Xocolatl, 1.8 dl à
double paroi*

pièce Plateaux verre Xocolatl, noir

Finition

Servir très chaud.

PRODUITS FELCHLIN

CS29	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, râpée
DC46	Praline Paste 1:1, Masse Praliné Noisette
WR34	Verre Xocolatl, 1.8 dl à double paroi
WR35	Plateaux verre Xocolatl, noir

Remarque: Tous les produits ne sont pas

Xocolatl Hot Chocolate XocoNoce

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada

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 Hot Chocolate XocoNoce

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada



Numéro de recette : DR10014

Description : Chocolat chaud aux noisettes

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	174
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	730
Prix de vente		Lipides	11.56 g
Unité de vente	1 verre	dont acides gras saturés	6.25 g
		Glucides	12.83 g
		dont sucre	11.92 g
		Protéines	3.84 g
		Sel	0.08 g

Composition :

Lait entier, grués de cacao, sucre, beurre de cacao, noisettes 2%, vanille

État 03.12.2024

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