

Xocolatl Hot Chocolate Tonka

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada



QUANTITÉ RECETTE 6 portions

N° RECETTE

DR10010

Xocolatl Hot Chocolate Tonka

900 g lait 3.5%

0.9 g fèves de Tonka

180 g Maracaibo Clasificado 65%,
Cioccolato di copertura
fondente, Grattugiato

Porter le lait à ébullition, mélanger la fève de tonka râpée et y délayer la couverture râpée. Bien faire mousser au moyen du Rotor Mixer durant 30 secondes env.

Xocolatl Hot Chocolate Tonka

**1080 g Xocolatl Hot Chocolate
Tonka**

Matériel promotionnel Felchlin

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

Plateaux verre Xocolatl, noir

Finition

Servir très chaud

Attention

Conformément aux prescriptions légales, la teneur en fèves de tonka ne doit pas dépasser 1 g par kilo du poids final. Une consommation excessive peut être dommageable pour la santé.

PRODUITS FELCHLIN

- CS29 Maracaibo Clasificado 65%,
Cioccolato di copertura fondente,
Grattugiato
- WR34 Verre Xocolatl, 1.8 dl à double
paroi
- WR35 Plateaux verre Xocolatl, noir

Xocolatl Hot Chocolate Tonka

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 Tonka

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada



Numéro de recette : DR10010

Description : Chocolat chaud aromatisé à la fève de tonka

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	150
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	629
Prix de vente		Lipides	10.01 g
Unité de vente	1 portion	dont acides gras saturés	6.08 g
		Glucides	10.57 g
		dont sucre	9.77 g
		Protéines	3.66 g
		Sel	0.08 g

Composition :

Lait entier, grué de cacao, sucre, beurre de cacao, fèves de Tonka, vanille

État 11.10.2021