

Xocolatl Hot Chocolate XocoCino

mit Maracaibo oder Grenada Grand Cru Couverture



REZEPTMENGE 6 Gläser

REZEPTNUMMER DR10013

XocoCino Hot Chocolate Maracaibo 65% mit Espresso

750 g Milch 3.5%

180 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Geraspelt

150 g Espresso frisch gebrüht

Milch zum Kochen bringen und die geraspelte Couverture darin auflösen. Den heissen Espresso begeben und mit dem Rotor Mixer gut aufschäumen, ca. 30 Sekunden.

Xocolatl Hot Chocolate XocoCino

**1080 g XocoCino Hot Chocolate
Maracaibo 65% mit
Espresso**

150 g Rahm 35% geschlagen

Felchlin Promotionsmaterial

**Glas Xocolatl, 1.8 dl
doppelwandig**

**Glas-Tablett Xocolatl,
schwarz**

Fertigstellung

Heiss abfüllen und mit einer Rahmhaube dekorieren. Servieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CS29 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Geraspelt

WR34 Glas Xocolatl, 1.8 dl doppelwandig

WR35 Glas-Tablett Xocolatl, schwarz

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Xocolatl Hot Chocolate XocoCino

mit Maracaibo oder Grenada Grand Cru Couverture

Felchlin Promotionsmaterial



WR34 Glas Xocolatl, 1.8 dl, doppelwandig

80 x 120 mm
Mindestbestellmenge 6 Stück



WR35 Glas-Tablett Xocolatl, schwarz

260 x 125 x 20 mm
Mindestbestellmenge 6 Stück

Xocolatl Hot Chocolate XocoCino

mit Maracaibo oder Grenada Grand Cru Couverture



Rezeptnummer : DR10013

Beschreibung : Warme Schokolade mit Espresso

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	165
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	691
Verkaufspreis		Fette	12.61 g
Verkaufseinheit	1 Glas	davon gesätt. Fette	7.63 g
		Kohlenhydrate	9.05 g
		davon Zucker	8.34 g
		Eiweiss	3.13 g
		Salz	0.07 g

Zusammensetzung :

Vollmilch, Kaffee 12%, **Rahm**, Cacaokerne, Zucker, Cacaobutter, Vanille

Stand 14.05.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung