

Xocolatl pur fruit de cacao



QUANTITÉ RECETTE 1 verre

N° RECETTE DR10040

Xocolatl Cacao Fruit Couverture au jus fruit de cacao

- 30 g Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (*Theobroma cacao* L.)
- 70 g eau
- 20 g Cacao Fruit Couverture, Chocolat noir de couverture au jus concentré pulpe de cacao, Rondo hachée

Mettre le jus de fruit de cacao, l'eau et la couverture hachée à mousser dans l'aeroccino. Déguster.

Xocolatl pur fruit de cacao

120 g Xocolatl Cacao Fruit Couverture au jus fruit de cacao

Matériel promotionnel Felchlin

1 pièce Verre Xocolatl double paroi, 180 ml

Finition

Servir le xocolatl immédiatement chaud.

PRODUITS FELCHLIN

- CV15 Cacao Fruit Couverture, Chocolat noir de couverture au jus concentré pulpe de cacao, Rondo
- HA90 Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (*Theobroma cacao* L.)
- WR34 Verre Xocolatl double paroi, 180 ml

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

Xocolatl pur fruit de cacao

Matériel promotionnel Felchlin



WR34 Verre Xocolatl double paroi, 180 ml

120 x 90 mm

Quantité de commande min. 6 pièces

Xocolatl pur fruit de cacao



Numéro de recette : DR10040

Description : Cacaofruit Xocolatl

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	106
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	443
Prix de vente		Lipides	7.02 g
Unité de vente	1 verre	dont acides gras saturés	4.27 g
		Glucides	7.28 g
		dont sucre	5.9 g
		Protéines	1.66 g
		Sel	0 g

Composition :

Eau, jus de fruit de cacao 25%, grués de cacao, concentré de jus de fruits de cacao 4%

État 04.03.2025

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