

Xocolatl Lait de Terroir Alpage



QUANTITÉ RECETTE 1 verre

N° RECETTE DR10028

Opus Blanc & kirsch

120 g lait 3.5%

25 g Opus Blanc 35% Lait de
terroir, Chocolat blanc de
couverture au lait de
montagne, Rondo

10 g kirsch 40%vol.

Placer le lait, la couverture préalablement
hachée finement en granulé et le kirsch
dans l'aeroccino. Mousse. Temps de
chauffe: 80 secondes pour un verre à 63°C
environ.

Xocolatl Lait de Terroir Alpage

155 g Opus Blanc & kirsch

Matériel promotionnel Felchlin

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

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|---|
| CO35 | Opus Blanc 35% Lait de terroir,
Chocolat blanc de couverture au
lait de montagne, Rondo |
| WR34 | Verre Xocolatl, 1.8 dl à double
paroi |

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

Xocolatl Lait de Terroir Alpage

Matériel promotionnel Felchlin



WR34 Verre Xocolatl, 1.8 dl, double paroi

80 x 120 mm

Quantité de commande min. 6 pièces

Xocolatl Lait de Terroir Alpage



Numéro de recette : DR10028

Description : Délicieux chocolat chaud au kirsch, préparé avec la couverture Terroir Opus Blanc Sélection

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	166
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	695
Prix de vente		Lipides	9.8 g
Unité de vente	1 verre	dont acides gras saturés	6.09 g
		Glucides	11.34 g
		dont sucre	11.34 g
		Protéines	3.61 g
		Sel	0.11 g

Composition :

Lait entier, kirsch (eau-de-vie de cerises) 6%, sucre, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, émulsifiant (lécithine de tournesol)

État 05.03.2024

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