

Xocolatl Lait de Terroir Alpage



REZEPTMENGE 1 Glas

REZEPTNUMMER DR10028

Xocolatl Opus Blanc 35% mit Kirsch

120 g Milch 3.5%

25 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

10 g Kirsch 40%vol.

Couverture zu Granulat zerkleinern. Mit Milch und Kirsch zusammen in den Aeroccino geben, aufschäumen. 80 Sekunden Aufwärmzeit für ein Glas à ca. 63°C.

Xocolatl Lait de Terroir Alpage

155 g Xocolatl Opus Blanc 35% mit Kirsch

Felchlin Promotionsmaterial

Glas Xocolatl, 1.8 dl doppelwandig

FELCHLIN PRODUKTE

CO35 Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

WR34 Glas Xocolatl, 1.8 dl doppelwandig

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Xocolatl Lait de Terroir Alpage

Felchlin Promotionsmaterial



WR34 Glas Xocolatl, 1.8 dl, doppelwandig

80 x 120 mm

Mindestbestellmenge 6 Stück

Xocolatl Lait de Terroir Alpage



Rezeptnummer : DR10028

Beschreibung : Alkoholhaltiges köstliches Schokoladegetränk mit der weissen Opus Blanc Sélection 35% Terroir-Couverture und Kirsch

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	166
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	695
Verkaufspreis		Fette	9.8 g
Verkaufseinheit	1 Glas	davon gesätt. Fette	6.09 g
		Kohlenhydrate	11.34 g
		davon Zucker	11.34 g
		Eiweiss	3.61 g
		Salz	0.11 g

Zusammensetzung :

Vollmilch, Kirsch (Obstbrand) 6%, Zucker, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, Emulgator (Sonnenblumenlecithin)

Stand 05.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung