

# Xocolatl Cacaofruchtsaft Cru Sauvage

mit Bolivia 68%-60h



REZEPTMENGE 1 Glas

REZEPTNUMMER DR10200

## Xocolatl, Cacaofruchtsaft, Bolivia 68%

60 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft  
aus dem Fruchtfleisch des  
Kakaos (*Theobroma cacao* L.)

90 g Milch 3.5%

30 g Bolivia 68%-60h, Dunkle  
Schokolade-Couverture,  
Rondo

Cacaofruchtsaft, Milch und Couverture  
Bolivia 68%-60h geraspelt im Nespresso  
Schäumer heiss aufschäumen.

## Xocolatl Cacaofruchtsaft Cru Sauvage

**180 g Xocolatl, Cacaofruchtsaft,  
Bolivia 68%**

## Felchlin Promotionsmaterial

***Glas Xocolatl, 1.8 dl  
doppelwandig***

## Fertigstellung

In Gläser einfüllen und heiss servieren.

### FELCHLIN PRODUKTE

CS93	Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA90	Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos ( <i>Theobroma cacao</i> L.)
WR34	Glas Xocolatl, 1.8 dl doppelwandig

# Xocolatl Cacaofruchtsaft Cru Sauvage

mit Bolivia 68%-60h

## Felchlin Promotionsmaterial



---

**WR34 Glas Xocolatl, 1.8 dl, doppelwandig**

80 x 120 mm

Mindestbestellmenge 6 Stück

# Xocolatl Cacaofruchtsaft Cru Sauvage

mit Bolivia 68%-60h



**Rezeptnummer :** DR10200

**Beschreibung :** Cremig fruchtiger Schokoladen-Drink

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	152
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	636
Verkaufspreis		Fette	8.87 g
Verkaufseinheit	1 Glas	davon gesätt. Fette	5.38 g
		Kohlenhydrate	13.58 g
		davon Zucker	12.73 g
		Eiweiss	2.85 g
		Salz	0.05 g

**Zusammensetzung :**

**Vollmilch**, Cacaofruchtsaft, Cacaokerne, Zucker, Cacaobutter

Stand

28.03.2022