

Xocolatl Clasificado

avec couverture foncée



QUANTITÉ RECETTE 1 verre

N° RECETTE DR10006

Xocolatl Maracaibo 65%

150 g lait 3.5%

30 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, râpée

Porter le lait à ébullition, y délayer la
couverture et bien faire mousser au
moyen du Rotor Mixer pendant 30
secondes environ.

Astuce pour l'été

Laisser refroidir au réfrigérateur, faire
mousser et servir froid.

Xocolatl Clasificado

180 g Xocolatl Maracaibo 65%

Matériel promotionnel Felchlin

**1 pièce Verre Xocolatl double paroi,
180 ml**

**1 pièce Plateau pour verre Xocolatl,
noir**

Finition

Xocolatl servir directement chaud.

PRODUITS FELCHLIN

CS29 Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, râpée

WR34 Verre Xocolatl double paroi, 180 ml

WR35 Plateau pour verre Xocolatl, noir

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

Xocolatl Clasificado

avec couverture foncée

Matériel promotionnel Felchlin



WR34 Verre Xocolatl double paroi, 180 ml

120 x 90 mm

Quantité de commande min. 6 pièces



WR35 Plateau pour verre Xocolatl, noir

230 x 120 x 25 mm

Quantité de commande min. 6 pièces

Xocolatl Clasificado

avec couverture foncée



Numéro de recette : DR10006

Description : Chaude au chocolat avec notre couverture foncée Maracaibo Clasificado 65%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	150
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	628
Prix de vente		Lipides	10 g
Unité de vente	1 verre	dont acides gras saturés	6.08 g
		Glucides	10.53 g
		dont sucre	9.77 g
		Protéines	3.65 g
		Sel	0.08 g

Composition :

Lait entier, grués de cacao, sucre, beurre de cacao, vanille

État 10.03.2025

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