

Xocolatl Pur Cacao Fruit



REZEPTMENGE 1 Glas

REZEPTNUMMER DR10040

Xocolatl Cacao Fruit Couverture mit Cacaofruchtsaft

- 30 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (*Theobroma cacao* L.)
- 70 g Wasser
- 20 g Cacao Fruit Couverture, Dunkle Schokolade-Couverture mit Kakaosaftkonzentrat, Rondo gehackt

Cacaofruchtsaft, Wasser und gehackte Couverture im Nespresso Schäumer heiss aufschäumen.

Xocolatl Pur Cacao Fruit

120 g Xocolatl Cacao Fruit Couverture mit Cacaofruchtsaft

Felchlin Promotionsmaterial

1 Stück Glas Xocolatl doppelwandig, 180 ml

Fertigstellung

Xocolatl sofort heiss servieren.

FELCHLIN PRODUKTE

- CV15 Cacao Fruit Couverture, Dunkle Schokolade-Couverture mit Kakaosaftkonzentrat, Rondo
- HA90 Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (*Theobroma cacao* L.)
- WR34 Glas Xocolatl doppelwandig, 180 ml

Xocolatl Pur Cacao Fruit

Felchlin Promotionsmaterial



WR34 Glas Xocolatl doppelwandig, 180 ml

120 x 90 mm

Mindestbestellmenge 6 Stück

Xocolatl Pur Cacao Fruit



Rezeptnummer : DR10040

Beschreibung : Cacaofrucht Xocolatl

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	106
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	443
Verkaufspreis		Fette	7.02 g
Verkaufseinheit	1 Glas	davon gesätt. Fette	4.27 g
		Kohlenhydrate	7.28 g
		davon Zucker	5.9 g
		Eiweiss	1.66 g
		Salz	0 g

Zusammensetzung :

Wasser, Cacaofruchtsaft 25%, Cacaokerne, Cacaofruchtsaftkonzentrat 4%

Stand 04.03.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung