

Xocostretto

mit dunkler Maracaibo oder Grenada Grand Cru Couverture



REZEPTMENGE 12 Gläser

REZEPTNUMMER DR10024

Xocostretto Maracaibo 65% Schaum

280 g Ristretto

445 g Xocolatl Maracaibo 65%
Schaum

Xocostretto / Xocogusto Gläschen mit einer Portion frisch gebrühtem Ristretto füllen, warmer Xocolatl Schaum mit dem ISI Thermo Whip aufdressieren.

Xocolatl Maracaibo 65% Schaum

110 g Rahm 35%

225 g Milch 3.5%

110 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Geraspelt

Milch und Rahm zum Kochen bringen, das Râpée darin auflösen, absieben, heiss in den iSi Thermo Whip abfüllen und nacheinander zwei Patronen aufschrauben.

Kann 4 - 5 Std. warm auf die Seite gestellt werden. Vor Gebrauch gut schütteln.

Xocostretto

**725 g Xocostretto Maracaibo 65%
Schaum**

Felchlin Promotionsmaterial

**12 Stück Glas-Tablett Xocolatl,
schwarz**

Fertigstellung

Zusammen mit einem Cantuccini auf dem schwarzen Xocolatl Glas Tablett servieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CS29 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle
Schokolade-Couverture, Geraspelt

WR35 Glas-Tablett Xocolatl, schwarz

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Xocostretto

mit dunkler Maracaibo oder Grenada Grand Cru Couverture

Felchlin Promotionsmaterial



WR35 Glas-Tablett Xocolatl, schwarz

260 x 125 x 20 mm

Mindestbestellmenge 6 Stück

Xocostretto

mit dunkler Maracaibo oder Grenada Grand Cru Couverture



Rezeptnummer : DR10024

Beschreibung : Warme Schokolade mit Ristretto

Verkaufsdaten :

| | |
|-----------------|--------|
| Haltbarkeit | 1 Tag |
| Verkaufstage | 1 Tag |
| Verkaufspreis | |
| Verkaufseinheit | 1 Glas |

Nährwertangaben pro 100 g :

| | |
|---------------------|--------|
| Kilokalorien (kcal) | 159 |
| Kilojoule (kJ) | 667 |
| Fette | 12.8 g |
| davon gesätt. Fette | 7.74 g |
| Kohlenhydrate | 7.96 g |
| davon Zucker | 7.15 g |
| Eiweiss | 2.31 g |
| Salz | 0.04 g |

Zusammensetzung :

Kaffee 39%, **Vollmilch**, **Rahm**, Cacaokerne, Zucker, Cacaobutter, Vanille

Stand 21.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung