



Gebinde: 20 x 55 ml



Serviervorschlag

Attraktive Kleinpackung mit 10 Portionsdesserts für

- eine punktgenaue Kalkulation und Zeitersparnis in Ihrem Arbeitsablauf
- eine abwechslungsreiche Dessertkarte
- sofortigen Einsatz wenn's schnell gehen muss

Produktinformation

Feines Zartbitter-Schokoladenmousse harmoniert in diesem Dessert mit fruchtig-säuerlichem Himbeermark.

Produktanleitung

Auftauzeit bei Raumtemperatur: ca. 1/2 Stunde. Haltbar bei +5 °C ca. 3-4 Tage
 Auch als Schokoladenparfait auf geeistem Himbeermark zu servieren.
 Bei dieser Variante ist das Dessert in 5 Minuten einsatzbereit.
 Hierzu empfehlen wir das Dessert mit dem Himbeermark nach unten zu servieren da das Schokoladenmousse schneller weich wird als das Fruchtmark und sich seitlich rausdrücken würde.

Mögliche Dessertkreationen

Schokoladenmousse mit Himbeerspiegel auf marinierten Orangenfilets

Schokoladenmousse mit Himbeerspiegel an Minzpesto und weißen Schokoladengrissini

Schokoladenmousse mit Himbeerspiegel auf feinem Mandelbaiser

Ja, ich interessiere mich für das Produkt.

Bitte rufen Sie mich an unter: _____ / _____

Betrieb: _____

Vorname / Name: _____

Alle Desserts werden ohne Farb- oder Konservierungsstoffe und ohne künstliche Geschmacksverstärker hergestellt.
 Dies ermöglicht Ihnen, unsere Produkte wie hausgemacht zu präsentieren!