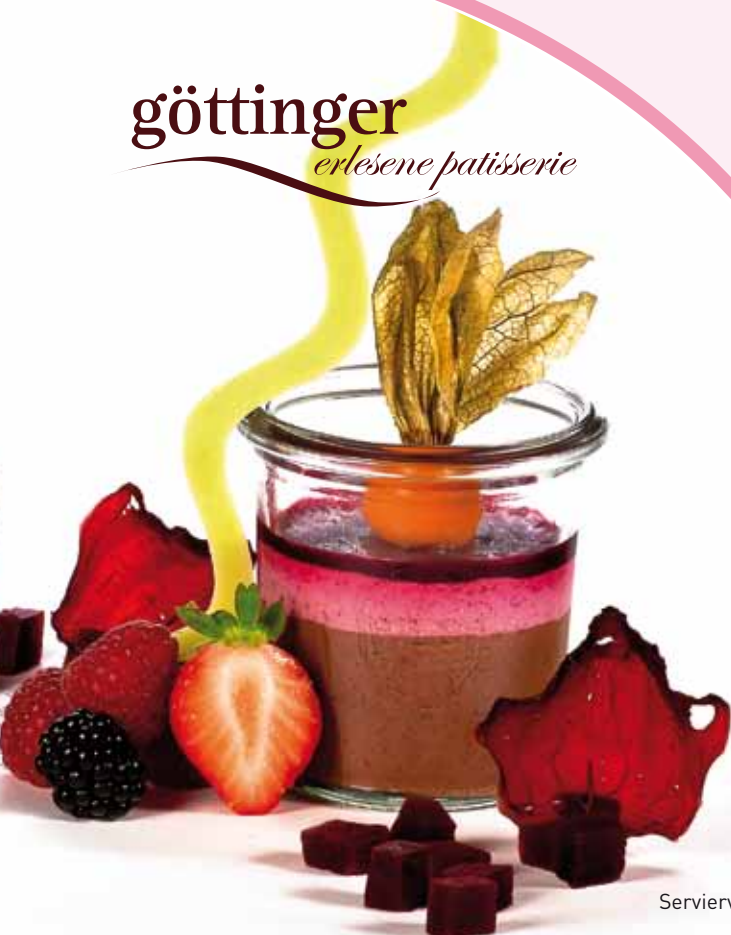


Schokoladenmousse mit gemahlenem Kümmel und 2erlei von der roten Rübe

göttinger
erlesene patisserie



Serviervorschlag



Produktinformation

Zartbitteres Schokoladenmousse mit gemahlenem Kümmel versetzt, harmonisiert vorzüglich mit dem Mousse und Spiegel von der roten Rübe.

Form:	Weckglas 140 ml
Höhe (Glas):	7 cm
Breite (Glas):	6,5 cm
Volumen (Dessert):	80 ml
Gewicht (Dessert):	60 Gramm
Packungsgröße:	12 Gläser

Zubereitung

Bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde auftauen.
Haltbar bei +5 °C ca. 3-4 Tage

Mögliche Dessertkreationen

Schokoladenmousse mit gemahlenem Kümmel und 2erlei von der roten Rübe ...

- mit Sauerrahmeis und Chips von der roten Rübe
- an Bourbonvanilleespuma
- an Beerenkaltchale und Butterteiggrissini

* Alle Desserts werden **ohne** Farb- oder Konservierungsstoffe und **ohne** künstliche Geschmacksverstärker hergestellt.

Dies ermöglicht es Ihnen, unsere Produkte als hausgemacht zu präsentieren!

