

Limetten-Panna Cotta mit roter Karamell-Paprika

göttinger
erlesene patisserie



Serviervorschlag

Produktinformation

Milchig-cremige Panna Cotta mit Limettenschalen versetzt, kombiniert mit fruchtiger, karamellisierter roter Paprika.

Form:	Weckglas 140 ml
Höhe (Glas):	7 cm
Breite (Glas):	6,5 cm
Volumen (Dessert):	80 ml
Gewicht (Dessert):	90 Gramm
Packungsgröße:	12 Gläser

Zubereitung

Bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde auftauen.

Haltbar bei +5 °C ca. 3-4 Tage

Mögliche Dessertkreationen

Limetten-Panna Cotta mit roter Karamell-Paprika ...

- an Himbeeren Mille-feuille
- auf Citrusfrucht Chutney
- an lauwarmem Brombeerstrudel

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

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

