

# Mousse vom Hokkaido Kürbis auf Waldviertler Graumohnküchlein

**göttinger**  
*erlesene patisserie*



Serviervorschlag

## Produktinformation

Süß interpretierter Hokkaidokürbis als Mousse und Spiegel auf saftigen Kuchenstücken vom Waldviertler Graumohn.

Form:	Weckglas 140 ml
Höhe (Glas):	7 cm
Breite (Glas):	6,5 cm
Volumen (Dessert):	80 ml
Gewicht (Dessert):	55 Gramm
<b>Packungsgröße:</b>	<b>12 Gläser</b>

## Zubereitung

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

## Mögliche Dessertkreationen

Mousse vom Hokkaidokürbis auf Waldviertler  
Graumohnküchlein ...

- mit Kernöl-Vanilleeis
- auf warmem Zwetschenröster
- auf Gazpacho von heimischen Beeren

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

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

