



Gebinde: 6 x 450 ml



Serviervorschlag

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

Produktinformation

Frühling in Bestform! Feinstes Holunderblütenmousse, halbrund in Stangenform.
Der perfekte Abschluss für Ihr Spargelmenü.

Produktanleitung

Tiefgekühlt, Schale mit Schere einschneiden, abziehen und die Terrine tiefgekühlt nach Wunsch schneiden oder in der Schale auftauen lassen und nach Wunsch weiterverarbeiten. Auftauzeit bei Raumtemperatur: portionierte Scheiben ca. 1/2 Stunde, ganze Schale ca. 3 Stunden.
Haltbar bei +5°C : ca. 3-4 Tage

Mögliche Dessertkreationen

Holunderblüten Terrine mit gebackenen Hollerblüten

Holunderblüten Terrine mit Spargeleis

Holunderblüten Terrine auf Kumquatkompott

Überreicht von:

Ja, ich interessiere mich für das Produkt.

Bitte rufen Sie mich an unter: _____ / _____

Betrieb: _____

Vorname / Name: _____