

Joghurt-Heidelbeer Creme auf Mohnküchlein

göttinger
erlesene patisserie



Serviervorschlag

Produktinformation

Erfrischende Joghurtcreme mit fruchtigem Heidelbeer-
spiegel auf Küchlein vom Waldviertel Graumohn

Gluten- und Laktosefrei

| | |
|-----------------------|---------------------|
| Form: | Zylinder |
| Höhe: | 4 cm |
| Breite: | 5 cm |
| Volumen: | 80 ml |
| Gewicht: | 45 g |
| Packungsgröße: | 10 Stück per Karton |

Zubereitung

Bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde auftauen.
Gekühlt servieren.

Haltbar bei +5 °C ca. 3-4 Tage

Mögliche Dessertkreationen

- Joghurt-Heidelbeer Creme auf Mohnküchlein und Powidlespuma
- Joghurt-Heidelbeer Creme auf Mohnküchlein auf geschmortem Granny Smith ¹
- Joghurt-Heidelbeer Creme auf Mohnküchlein mit Minzschokoladensticks ¹

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

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

