



Gebinde: 20 x 55 ml



Serviervorschlag

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

Produktinformation

Luftig leichte Konsistenz, süß-säuerliche Noten der Zitrone und südliche Aromen von Thymian bestimmen den Charakter dieses Soufflé´s.

Produktanleitung

Für a-la-carte : tiefgekühlt ca. 10 (bei 2000 Watt) bis 40 (bei 600 Watt) Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, je nach Bedarf anrichten.
Für Bankett: Beliebige Menge gleichzeitig im aufgetauten Zustand im Konvektomat mit Dampf erwärmen – ca. 100°C, 30 % Luftfeuchtigkeit, 10 bis 15 Minuten. So kann man die Soufflé´s auch über einen längeren Zeitraum ständig warm halten.

Mögliche Dessertkreationen

Thymian Zitronen Soufflé mit geliertes Walderdbeerbowl

Thymian Zitronen Soufflé mit Orangencrispies

Thymian Zitronen Soufflé mit Creme von Cantuccini

Ja, ich interessiere mich für das Produkt.

Bitte rufen Sie mich an unter: _____ / _____

Betrieb: _____

Vorname / Name: _____