



Gebinde: 3 halbrunde Stangen à 900 ml

Serviervorschlag

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

Produktinformation

Fruchtiges Mark von Waldbeeren und lockeres Buttermilchmousse ergeben ein erfrischendes Dessert für heiße Tage.

Produktanleitung

Tiefgekühlt schneiden und auftauen lassen

Auftauzeit bei Raumtemperatur: ca. 2 Stunden.

Mindestens haltbar bei +5 °C: ca. 3-4 Tage

Mögliche Dessertkreationen

Buttermilch-Waldbeer Terrine auf Prosecco-Waldbeer Bowle

Buttermilch-Waldbeer Terrine mit sommerlichen Beeren

Buttermilch-Waldbeer Terrine mit Honigsabayon

Überreicht von:

Ja, ich interessiere mich für das Produkt.

Bitte rufen Sie mich an unter: _____ / _____

Betrieb: _____

Vorname / Name: _____