

# Maronimousse mit Portweibirnen und feinem Schokoladenbiskuit



Serviervorschlag

## Produktinformation

Maronimousse mit Portweibirnen und feinem Schokoladenbiskuit.

Form:	Weckglas 140 ml
Höhe (Glas):	7 cm
Breite (Glas):	6,5 cm
Volumen (Dessert):	80 ml
Gewicht (Dessert):	50 g
<b>Packungsgröße:</b>	12 Stück per Karton

## Zubereitung

Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden auftauen lassen  
(Birnen brauchen weit länger als das Mousse)

Haltbar bei +5 °C ca. 3 bis 4 Tage

## Mögliche Dessertkreationen

Maronimousse mit Portweibirnen und feinem Schokoladenbiskuit mit ...

- karamellisierten Birnenchips
- eingelegten schwarzen Nüssen
- Lebkuchengrissini

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

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

