



Gebinde: 12 x 80 ml



Serviervorschlag

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

### Produktinformation

Dunkles Schokoladenmousse mit hauchdünner Schokolade besprüht, dient als süßes Behältnis für verschiedene Beilagen wie Saucen, Sorbets, Eis, Espumas, Früchte oder warme Ragouts.

Mit dem Schokoladentöpfchen kann auf kleinstem Raum ein komplettes Dessert angeboten werden.

### Produktanleitung

Auftauzeit: bei Raumtemperatur ca. 15 min.

Aufgetaut bei ca. +5°C 2–3 Tage haltbar.

Warme Füllungen in gefrorene Töpfchen abfüllen und sofort servieren – nur im „a-la-carte“ Bereich zu empfehlen.

Bei warmen Füllungen das Töpfchen als Parfait servieren.

### Mögliche Dessertkreationen

Schokoladentöpfchen mit Erdbeer-Rhabarber Ragout

\*\*\*

Schokoladentöpfchen mit Ingwer-Espuma

\*\*\*

Schokoladentöpfchen mit dreierlei von der Himbeere

Überreicht von:

---

**Ja**, ich interessiere mich für das Produkt.

Bitte rufen Sie mich an unter: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Betrieb: \_\_\_\_\_

Vorname / Name: \_\_\_\_\_