



# Monatspâtisserie Januar

## Caramel Panna Cotta

Luftige Rahmcreme kombiniert mit süsssem Caramel.



### *Preis:*

CHF 3.50 Verkauf/Take-away

CHF 4.50 im Restaurant

Beim Kauf an unserer Ladentheke und bei Lieferung inkl. 2.5% MwSt.

Beim Verzehr in unserem Restaurant inkl. 7.7% MwSt.

**Rahm**, CAMEL BRÛLE FLEUR DE SEL: (Zucker, **Vollrahm (CH)**, **Weizenglukosesirup**, **Butter (CH)**, Wasser, Fleur de Sel).  
ROULADENBISKUIT: (**Eigelb (Bodenhaltung)**, **Eiweiss (Bodenhaltung)**, Zucker, **Weizenmehl**, Säuerungsmittel (E330)). Zucker, Gelatine.  
DECOR: COUVERTURE: (Zucker, Kakaobutter, Kakaokerne, **Magermilchpulver (CH)**, **Vollmilchpulver (CH)**, **Rahmpulver (CH)**, **Emulgator (E322: Sojalezithin)**, Vanille\*Madagaskar), Caramel, **Rahm** gesüsst (Rahm, Vanillezucker, Stabilisator)