

Monatspâtisserie Dezember

Orangen-Truffes Schnitte

Unsere fruchtige Orangen – Truffes Schnitte umhüllt mit zartbitteren Schokoladenganache



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.

Verdickungsmittel (Carrageen)), Couverture Grenada (Zucker, **Kakaobutter**, **Kakaokerne**, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, **Rahmpulver**, **Emulgator (E322: Sojalezithin)**, Vanille (Madagaskar) SIRUP: Orangensaft, Grand Marnier (Cognac, Zucker, Alkohol, nat Pflanzenextrakte, Farbstoff: Karamel, Zucker), MARMALADE: Orangensaftkonzentrat, Zucker (Europa), Wasser, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), färbende Lebensmittel (Konzentrate aus Karotte, schwarze Johannisbeere, Saflor, Zitrone), Festigungsmittel (Natriumcitrat, Calciumchlorid), Orangenaroma, Sonnenblumenöl, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), Stabilisator (E452) DECOR: Kakaopulver, Zucker, Schokoladespäne Chocfolio (**Kakaobutter**, pfl. Fette und Öle, Staubzucker, Vanillin, Wachsmisstärke, Dextrose, Palmöl, Trennmittel: E 470a