

## Monatspâtisserie November

# *Tricolore Schoggimousse*

Typisch schweizerisch alle drei Schokoladen vereint in einer Pâtisserie.

Weisses, Milch und dunkles Schokoladenmousse.



*....herrlich sündig*

### **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**, Couverture Weiss (Zucker, Kakaobutter, **Vollmilchpulver (CH)**, **Magermilchpulver (CH)**, **Emulgator (E322: Sojaècithin)**, Vanille-Extrakt), Couverture Milch (Zucker, Kakaobutter, Kakaokerne, **Magermilchpulver (CH)**, **Vollmilchpulver (CH)**, **Rahmpulver (CH)**, **Emulgator (E3222): Sojaezithin**, Vanille\*Madagaskar), **Eiweiss (Bodenhaltung)**, **Hühnereigelb (Eier aus Bodenhaltung)**, Couverture Dunkel (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Vanille), Zucker, Schokoladespäne (Zucker, Kakaomasse, Glukosesirup, Kakaobutter, pfl. Fett Palmkern-, Palm-, Raps-fett, **Einge. Butter**, Feuchthaltemittel: Sorbit, **Emulgator: Sojaecithin**, Vanille-Pulver).