



## COOLINARISCHE IDEEN FÜRS OSTER-FEST

### SAISONALE MINI-TRUFFES

Edle Schokolade-Kreationen für den besonderen Moment. Erhältliche Grössen:

- |                |   |           |
|----------------|---|-----------|
| ✓ 50g Truffes  | (sortenrein) im dekorativen Einmachgläsli | Fr. 7.50  |
| ✓ 100g Truffes | (sortenrein) im dekorativen Einmachgläsli | Fr. 13.00 |
| ✓ 100g Truffes | (sortenrein) im Offenverkauf (Säckli)     | Fr. 11.00 |

Erhältliche Aromen:

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| ✓ <b>Passionsfrucht</b>       | weisse Schokolade mit einer fruchtig-exotischen Note         |
| ✓ <b>Cappuccino</b>           | Milchschokolade mit einer dezenten Kaffeenote                |
| ✓ <b>Limoncello</b>           | weisse Schokolade parfümiert mit italienischem Zitronenlikör |
| ✓ <b>Caramel Fleur de Sel</b> | cremige Milchschokolade mit einer würzigen Karamelnote       |
| ✓ <b>Fior di latte</b>        | dezent schnapsiges weisses Truffes mit einem Schuss Grappa   |
| ✓ <b>Zartbitter</b>           | der Geheimitipp für Liebhaber von dunkler Schokolade         |

Lagerhinweis

Am Abholtag bereit: Bei max. 20°C verschlossen lagern und innert 10 Tagen geniessen

Servicebereit gefroren: Am Abend vor Gebrauch in Kühlschrank stellen und auftauen lassen.  
Bei max. 20°C verschlossen lagern und innert 10 Tagen geniessen.

### MOUSSE-AUSWAHL

Zartschmelzende dremige Desserts für den besonderen Moment. Aktuell erhältliche Aromen:

- ✓ **Toblerone-Mousse** (2-farbig – mit weisser und heller Schokolade)
- ✓ **Mousse mit exotischen Früchten und mit Passionsfruchtgelee**
- ✓ **Zwetschgen-Mousse mit Portweingelee**

Mini (60ml) Fr. 1.80/Stück Mindestbezug: 5 Stück/Sorte

Lagerhinweis

Gekühlt: Innert 24h geniessen

Tiefgekühlt: Am Vorabend in den Kühlschrank stellen. Innert 24h geniessen.

