

## Zuger Gubelhöppli Grand Cru offen



### Verkaufsargumente:

Ein ganz einfaches Schokoladengubelhöppli hätte es werden sollen. Entstanden ist nach vielen Versuchen und unter Verwendung von "Grand Cru Schokolade" das "Zuger Gubelhöppli". Eine exklusive Spezialität von der Zumbach Bäckerei Confiserie.

Für das Zuger Gubelhöppli verwenden wir ausschliesslich Schokolade aus der Criollobohne mit der Herkunftsbezeichnung Maracaibo aus Venezuela. Kenner behaupten von ihr, dass sie schlichtweg "die Beste" ist. Eine Wiederentdeckung erstklassischer Schokolade für Schokoladeenthusiasten.

### Zusammensetzung:

Zucker, BUTTER, EIER (CH, Bodenhaltung), Grand Cru Couverture 18% (Kakao (mind. 65%), Zucker, Kakaobutter, Emulgator SOJALecithin, Vanille natürlich), WEIZENmehl, kann Spuren von MANDELN und HASELNÜSSEN enthalten.

### Allergene:

Milch und Milchprodukte, Eier, glutenhaltiges Getreide, Sojalecithin

Preis in CHF:	3.10	Mindestens haltbar bis:	2 Tage	Nährwerte pro 100g	
Gewicht in g:	50			53.60	Kohlenhydrate
Preis per 100g:	6.20			42.60	Fett
		Verpackung:		7.45	Eiweisse

Bestellt:

Lagerung: Raumtemperatur,trocken

11.04.2024

BÄCKEREI KONDITOREI CONFISERIE SNACK CAFE

Zumbach Bäckerei-Confiserie AG  
Seestrasse 6 Postfach 533 6314 Unterägeri  
Tel. 041 750 16 55 Fax 041 750 55 16  
www.zumbibeck.ch

