

16er Truffes Champagner



Verkaufsargumente:

Sechzehn hausgemachte, zartschmelzende Champagner-Truffes in einer attraktiven Geschenkverpackung. Unsere Confiseure verarbeiten ausschliesslich edle Grand Couverture aus ausgesuchten Kakaobohnen. Für die Füllungen verwenden wir nur beste Zutaten wie zum Beispiel Frischrahm.

Zusammensetzung:

(11) Zucker, RAHM, Kakao, Kakaobutter, Vieux Marc de Champagne 40% Vol., BUTTER, Glucose, Invertzucker, MILCH, Emulgator SOJALecithin, Vanille kann Spuren von Nüssen und WEIZENGLUTEN enthalten

Allergene:

Milch und Milchprodukte, Sojalecithin, kann Spuren von Nüssen und Weizengluten enthalten

Preis in CHF:	29.50	Zu verbrauchen bis:	28 Tage	Nährwerte pro 100g	
Gewicht in g:	180	Verpackung:	Truffeschachtel		Kohlenhydrate
Preis per 100g:	16.39				Fett
					Eiweisse

Bestellt:

Lagerung:

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

