

## 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 "Grand Cru Schokolade" von Kakaobohnen aus Venezuela und Madagaskar. Diese Kakaobohnen gelten als edel, pur und echt. Ein "Muss" 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		Verpackung:		53.60	Kohlenhydrate
Preis per 100g:	6.20				42.60	Fett
					7.45	Eiweisse

Bestellt:

Lagerung: Raumtemperatur,trocken

26.07.2025

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](http://www.zumbibeck.ch)

