

Sortiments- und Preisübersicht

Art.-Nr.	Artikel	Zum Mitnehmen Preis pro Stück
Pralinés, handgemacht aus edler Valrhona Kuvertüre		
7001	Whisky-Trüffel: Dunkle Ganache, mit Whisky und Valrhona Kuvertüre, ummantelt mit Kakao	5,40 €
7003	Moca-Praliné: Feinste Zartbitterschokolade, mit einer dunklen Ganache und fein gemahlene Espresso-Bohnen	5,40 €
7004	Cointreau-Caramel Praliné: Feinste Zartbitterschokolade gefüllt mit einer Cointreau-Caramel-Creme	5,40 €
7005	Nérolie: Halbkandierte Orangen umhüllt von gerösteten Mandeln und Valrhona Kuvertüre	5,80 €
7006	Himbeer-Caramel Praliné: Edle Vollmilchschokolade, gefüllt mit einem Caramel, das mit Himbeersaft abgekühlt	5,40 €
7007	Champagner Praliné: Edle Vollmilchschokolade gefüllt mit weißer Schokolade, verfeinert mit Marc de Champagne	5,40 €
7008	Opéra: Reines Sahne-Caramel umhüllt von dunkler Valrhona Kuvertüre	5,40 €
7009	Gianduja: Schichtnougat aus cremigen Mandel- und Haselnuss-Nougat nach hauseigener Rezeptur	5,40 €
7010	Jasmin: Komposition aus einer dunklen Ganache aus Valrhona Kuvertüre, versetzt mit Jasminblüten	5,40 €
7012	Citrüs: Edelmarzipan verfeinert mit kandierter Orange und Zitrone umhüllt von edler Valrhona Kuvertüre	5,40 €
7013	Romeo: Komposition aus dunkler Sahne-Ganache und feinem Butter-Caramel	5,40 €
7014	Intence: Herbe, cremige Ganache aus edler Valrhona Kuvertüre mit einem Hauch von Chili	5,40 €
7016	Petit Normand: Cremige Vollmilch-Ganache mit Gianduja verfeinert, umhüllt von Valrhona-Kuvertüre	5,40 €
7017	Créole: Jamaica-Vollmilch-Ganache mit, in Rum getränkten, weißen Rosinen	5,40 €
7018	Elysée Praliné: Creme aus Mandel- u. Haselnuss-Nougat, mit weißer Schokolade, zerstoßenem Crêpe dentelle und Mandeln	5,40 €
7019	Bourbon: Edle Ganache aus dunkler Valrhona Kuvertüre mit dem Mark der Vanille, umhüllt von weißer Schokolade	5,40 €

