



Gebinde: 25 Stück á 90 g



Serviervorschlag

Alle Desserts werden  
ohne Farb- oder Konservierungsstoffe und  
ohne künstliche Geschmacksverstärker  
hergestellt.  
Dies ermöglicht Ihnen, unsere Produkte  
als hausgemacht zu präsentieren!

### Produktinformation

Luftig, leicht – und voller Schokolade!

Heiß serviert – ein Geschmackserlebnis für alle Schokofreunde!

### Produktanleitung

Für „a-la-carte“: Tiefgekühlt ca. 20 (bei 2.000 Watt) bis 60 (bei 600 Watt) Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, je nach Bedarf anrichten.

Für Bankett: Beliebige Menge Soufflés gleichzeitig im aufgetauten Zustand im Konvektomat mit Dampf erwärmen – ca. 100 °C, 30 % Luftfeuchtigkeit, 10 bis 15 Minuten. So kann man das Soufflé auch über einen längeren Zeitraum ständig warm halten.

### Mögliche Dessertkreationen

Schokoladensoufflé auf Espuma von Grand Marnier

\*\*\*

Schokoladensoufflé auf Erdbeermark und Vanilleoberseis

\*\*\*

Schokoladensoufflé mit Ingwersorbet und marinierten Orangenfilets

Überreicht von:

---

**Ja**, ich interessiere mich für das Produkt.

Bitte rufen Sie mich an unter: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Betrieb: \_\_\_\_\_

Vorname / Name: \_\_\_\_\_