

## Sortiments- und Preisübersicht

| Art.-Nr.  | Artikel  | Zum Mitnehmen<br>Preis pro Stück |
|---|--|----------------------------------|
| <b>Pralinés, handgemacht aus edler Valrhona Kuvertüre</b> |  |                                  |
| 7001  | Whisky-Trüffel: Dunkle Ganache, mit Whisky und Valrhona Kuvertüre, ummantelt mit Kakao                               | 5,20 €                           |
| 7003  | Moca-Praliné: Feinste Zartbitterschokolade, mit einer dunklen Ganache und fein gemahlene Espresso-Bohnen             | 5,20 €                           |
| 7004  | Cointreau-Caramel Praliné: Feinste Zartbitterschokolade gefüllt mit einer Cointreau-Caramel-Creme                    | 5,20 €                           |
| 7005  | Nérolie: Halbkandierte Orangen umhüllt von gerösteten Mandeln und Valrhona Kuvertüre                                 | 5,50 €                           |
| 7006  | Himbeer-Caramel Praliné: Edle Vollmilchschokolade, gefüllt mit einem Caramel, das mit Himbeersaft abgekühlt          | 5,20 €                           |
| 7007  | Champagner Praliné: Edle Vollmilchschokolade gefüllt mit weißer Schokolade, verfeinert mit Marc de Champagne         | 5,20 €                           |
| 7008  | Opéra: Reines Sahne-Caramel umhüllt von dunkler Valrhona Kuvertüre   | 5,20 €                           |
| 7009  | Gianduja: Schichtnougat aus cremigen Mandel- und Haselnuss-Nougat nach hauseigener Rezeptur                          | 5,20 €                           |
| 7010  | Jasmin: Komposition aus einer dunklen Ganache aus Valrhona Kuvertüre, versetzt mit Jasminblüten                      | 5,20 €                           |
| 7012  | Citrüs: Edelmarzipan verfeinert mit kandierter Orange und Zitrone umhüllt von edler Valrhona Kuvertüre               | 5,20 €                           |
| 7013  | Romeo: Komposition aus dunkler Sahne-Ganache und feinem Butter-Caramel   | 5,20 €                           |
| 7014  | Intence: Herbe, cremige Ganache aus edler Valrhona Kuvertüre mit einem Hauch von Chili                               | 5,20 €                           |
| 7016  | Petit Normand: Cremige Vollmilch-Ganache mit Gianduja verfeinert, umhüllt von Valrhona-Kuvertüre                     | 5,20 €                           |
| 7017  | Créole: Jamaica-Vollmilch-Ganache mit, in Rum getränkten, weißen Rosinen   | 5,20 €                           |
| 7018  | Elysée Praliné: Creme aus Mandel- u. Haselnuss-Nougat, mit weißer Schokolade, zerstoßenem Crêpe dentelle und Mandeln | 5,20 €                           |
| 7019  | Bourbon: Edle Ganache aus dunkler Valrhona Kuvertüre mit dem Mark der Vanille, umhüllt von weißer Schokolade         | 5,20 €                           |

