



13,79 €* / KT

Art.-Nr.: 015000-29772

TIRAMISÙ BIG

Kaffeedessert-Großpackung

Drei mit Kaffee beträufelte Biskuitböden, gefüllt mit Zabaionecreme. Besiebt mit Kakaopulver.

1.750 g / Karton (20 Portionen)

Zubereitungshinweis:

-  Über Nacht im Kühlschrank oder ca. 4-5 Stunden bei Raumtemperatur
-  Ca. 3 Tage bei 4 °C



10,10 €* / KT

Art.-Nr.: 100049

PROFITEROLES SCURO VASCHETTA

Brandteigkugeln mit Schokolade in einer Schale

24 mit Creme gefüllte und mit Schokoladencreme überzogene Brandteigkugeln in einer Kunststoffschale.

1.100 g / Karton (12 Portionen à 2 Stück)

Zubereitungshinweis:

-  Über Nacht im Kühlschrank oder ca. 4-5 Stunden bei Raumtemperatur
-  Ca. 3 Tage bei 4 °C



13,40 €* / KT

Art.-Nr.: 100048

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Dunkles Schokoladensoufflé

Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern.

1.200 g / Karton (12 Stück à 100 g)

Zubereitungshinweis:

- Mikrowelle bei 800 Watt:  Tiefgekühlt: ca. 50-60 Sek. Aufgetaut: ca. 20-30 Sek.
-  Ofen bei 180 °C (vorgeheizt):  Tiefgekühlt: ca. 10 Min. Aufgetaut: ca. 4 Min.
-  Über Nacht im Kühlschrank oder ca. 2-3 Stunden bei Raumtemperatur
-  Ca. 3 Tage bei 4 °C



19,98 €* / KT

Art.-Nr.: 100051

COPPA CREME BRULÉE

E FRUTTI DI BOSCO 

Crème brûlée mit Waldfrüchten

Crème mit Vanillegeschmack auf Himbeersauce, bedeckt mit Waldbeeren in Karamellsauce.

Im wiederverwendbaren Glas.

1.080 g / Karton (9 Stück à 120 g)

Zubereitungshinweis:

-  Über Nacht im Kühlschrank oder ca. 1,5-2 Stunden bei Raumtemperatur
-  Ca. 2 Tage bei 4 °C



16,25 €* / KT

Art.-Nr.: 100052

COCCO RIPIENO

Kokoseis in echter Nussschale

Natürliche Kokosnussschale, gefüllt mit Kokoseis.

1.680 g / Karton (12 Stück à 140 g)

Zubereitungshinweis:

-  Sofort servierfertig



14,25 €* / KT

Art.-Nr.: 500014-33776

LIMONE RIPIENO

Zitronensorbet in echter Fruchtschale

Natürliche Zitronenschale, gefüllt mit Zitronensorbet.

1.200 g / Karton (12 Stück à 100 g)

Zubereitungshinweis:

-  Sofort servierfertig



Art.-Nr.: 015000-29775 **13,35 €* / KT**

TARTUFO CLASSICO

Schokoladen-Zabaione-Trüffel

Halbgefrorener Eistrüffel aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen.

1.020 g / Karton (12 Stück à 85 g)



Art.-Nr.: 015000-29774 **13,40 €* / KT**

TARTUFO BIANCO

Weißer Zabaione-Trüffel

Halbgefrorener Eistrüffel aus Kaffee- und Zabaionecreme, bedeckt mit weißen Baiserstückchen.

900 g / Karton (12 Stück à 75 g)



Art.-Nr.: 100050 **13,40 €* / KT**

TARTUFO AL LIMONCELLO

Zitronen-Limoncello-Trüffel

Halbgefrorener Eistrüffel aus Limonencreme, mit einem Kern aus Limonenlikör, bedeckt mit Limonen-Baiserstückchen.

1.020 g / Karton (12 Stück à 85 g)

Zubereitungshinweis:

 Sofort servierfertig

Zubereitungshinweis:

 Sofort servierfertig

Zubereitungshinweis:

 Sofort servierfertig



Art.-Nr.: 015000-29776 **11,10 €* / KT**

SEMIFREDDO TORRONCINO

Nugat-Parfait

Nugat-Eiscreme, bedeckt mit einer Schicht kleiner karamellisierter Haselnussstückchen.

900 g / Karton (12 Stück à 75 g)



Art.-Nr.: 023198-31447 **18,30 €* / KT**

CASSATA AL PISTACCHIO

Eiscremespeise nach sizilianischer Art mit Pistazie

Traditionelle sizilianische Eiscremespeise aus einer Lage Zabaione-Eiscreme, einer Lage Eiscreme mit Pistaziengeschmack und einer Eiscreme mit kandierten Kirsch-, Orangen und Haselnussstückchen.

1.600 g / Karton (16 Stück à 100 g)

Zubereitungshinweis:

 Sofort servierfertig

Zubereitungshinweis:

 Sofort servierfertig



Tartufo Affogato

Tartufo Bianco auf heißem Espresso

Mit diesem QR-Code gelangst Du direkt zum Rezept-Video:

