

MIT AUSGEWÄHLTEN ZUTATEN FÜR MEHR GESCHMACK.
MACHEN SIE IHRE DESSERTKARTE ZUM ERLEBNIS.



Sagen Sie es Ihren Gästen!
Herkunft
einfach auf die Menükarte bringen!



PRODUKTÜBERSICHT

Art. Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Nettogewicht	Ergiebigkeit/Portionen	Mengenzugaben/ l	deklarationsfrei ¹	ohne allergenhaltige Zutaten	ohne lactosehaltige Zutaten	ohne glutenhaltige Zutaten	ovo-lacto-vegetabil	lacto-vegetabil	ovo-vegetabil	vegan	ohne Zusatz Palmfett
ORIGIN														
89777	Mousse au Chocolat ORIGIN FAIRTRADE	FS	1,0 kg	58 Port. à 60g	400g/ l Milch	•	•	•	•	•	•	•	•	•
94325	Mousse Gianduja ORIGIN FAIRTRADE	FS	0,8 kg	46 Port. à 60g	400g/ l Milch	•	•	•	•	•	•	•	•	•
89754	Dessertsauce Vanille ORIGIN FAIRTRADE	FS	1,0 kg	186 Port. à 50ml	120g/ l Milch	•	•	•	•	•	•	•	•	•

¹Ohne deklarationspflichtige Zutaten | Dieses Produkt ist frei von Zusatzstoffen, die in Deutschland auf Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen.
²Ohne allergenhaltige Zutaten | Frei von rezeptorischem Zusatz von Allergenen (inkl. Gluten/Lactose) gem. EU: VO (EU) 1169/2011, die in der EU bei Abgabe in der Gemeinschaftsverpflegung kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
Allergene | A Glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier | D Fische | E Erdnüsse | F Soja | G Milch (inkl. Lactose) | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere



Hügli Nahrungsmittel AG
Bleichstrasse 31
9323 Steinach
Schweiz

Gratis Tel: + +41 800 55 46 92
Fax: +41 71 447 29 940
E-Mail: verkauf.ch@huegeli.com



MITTENDRIN
IN UNSEREN PRODUKTEN

Art. 94124_02/2024

Ehrlich
EINFACH
FAIR

WOW

yum

Vogeley

NUR DAS
BESTE FÜR
IHRE GÄSTE!

NEU
MIT



UNSER ORIGIN SORTIMENT



MOUSSE AU CHOCOLAT

DER KAKAO AUS ZENTRALAFRIKA ZEICHNET SICH DURCH EINE ANGENEHME BITTERKEIT AUS, DIE VON FRUCHTIGEN UND FLORALEN NOTEN BEGLEITET WIRD. ES KÖNNEN AUCH SUBTILE NUANCEN VON GEWÜRZEN UND NÜSSEN VORHANDEN SEIN. DER GESCHMACK KANN JE NACH SPEZIFISCHER REGION ODER LAND IN ZENTRALAFRIKA VARIIEREN – UNSER BLEND VERBINDET DIE BESTEN SORTEN.

SCHREIBEN SIE ES AUF IHRE MENUKARTE:
KAKAO AUS ZENTRALAFRIKA
BOURBON-VANILLE AUS MADAGASKAR
HASELNÜSSE AUS DEM PIEMONT

yum



MOUSSE GIANDUJA

DIE TONDA GENTILE-HASELNÜSSE WERDEN IN DER WUNDERSCHÖNEN REGION PIEMONT IM NORDEN ITALIENS ANGEBAUT. SIE SIND BEKANNT FÜR IHREN SÜSSEN UND DELIKATEN GESCHMACK SOWIE IHRE BEMERKENSWERTE GRÖSSE. DIE QUALITÄT DIESER AROMATISCH GERÖSTETEN HASELNÜSSE IST SEHR HOCH. DAS GARANTIEREN DIE ZERTIFIZIERTEN HASELNÜSSE MIT I.G.P.. I.G.P. STEHT FÜR DIE GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE HERKUNFT. SIE WERDEN ALS EINE DER BESTEN SORTE WELTWEIT ANGESEHEN – DAHER DER NAME "KÖNIGIN DER HASELNÜSSE".

FAIR



DESSERT SAUCE VANILLE

BOURBON-VANILLE AUS MADAGASKAR IST EINE HOCHWERTIGE VANILLE-SORTE MIT SÜSSEM, CREMIGEM GESCHMACK UND BLUMIGEN UNTERTÖNEN. SIE WIRD AUFGRUND IHRER AUSSERGEWÖHNLICHEN QUALITÄT WELTWEIT GESCHÄTZT UND IN VIELEN KULINARISCHEN ANWENDUNGEN VERWENDET.

WOW

DESSERT SAUCE VANILLE

FAIRTRADE HILFT DEN BAUERN AUF MADAGASKAR!

DER HERSTELLUNGSPROZESS VON BOURBON-VANILLE BEINHÄLTET DIE HANDBESTÄUBUNG DER VANILLEORCHIDEEN. DAS TROCKNEN UND AUSREIFEN DER SCHOTEN SOWIE DAS SORTIEREN UND VERPACKEN FÜR DEN EXPORT. DER REIFEPROZESS IST ENTSCHEIDEND FÜR DIE ENTWICKLUNG DER CHARAKTERISTISCHEN AROMEN DER SCHOTEN. DIE VANILLESCHOTEN WERDEN IN DER REGEL TAGSÜBER AN DER SONNE GETROCKNET UND NACHTS IN TÜCHER GEWICKELT. UM DIE AROMEN ÜBER MEHRERE WOCHEN HINWEG ZU ENTWICKELN.

