

Relancering

Odense

ODENSE Trøffel

- Chokolade, Nougat & Karamel

- ✓ Ny forbedret kvalitet med fokus på konsistens og anvendelse
- ✓ Trøffel har en blødhed ved stuetemperatur og er nem at arbejde med
- ✓ Mange anvendelsesmuligheder
- ✓ Smør - sprøjt - varm - dyp - glaze - bland - pisk

Nu
palmefri

ODENSE Chokoladetrøffel Mørk

OM varenr. 102922
Nettovægt: 5 kg spand
Holdbarhed: 12 måneder
Opbevaring: Tørt og køligt

Kan varmes op.
Indeholder 2,4 % chokolade.
Smag: Sød chokolade og kakao.

ODENSE Nougat Trøffel

OM varenr. 102930
Nettovægt: 5 kg spand
Holdbarhed: 12 måneder
Opbevaring: Tørt og køligt

Kan varmes op.
Indeholder 11,5% hasselnødder.
Smag: Ristede hasselnødder.

ODENSE Trøffel med Karamelsmag

OM varenr. 102931
Nettovægt: 5 kg spand
Holdbarhed: 12 måneder
Opbevaring: Tørt og køligt

Kan IKKE varmes op.
Indeholder 9,8% hasselnødder.
Smag: Karamel og ristede hasselnødder.

Anvendelse se næste side →

ODENSE Trøffel

- ✓ Smør på i stedet for smørcreme



Mindre spild -
Rest af
chokolade/
nougat glaze
kan gen-
anvendes ved ny
opvarmning

- ✓ Varm op - dyp, glaze og glaze med marmorering



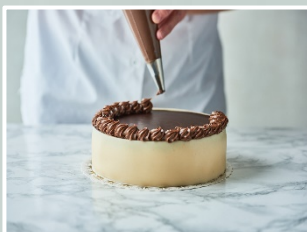
Frossen



Ved stuetemp.

- ✓ Glaze på frossen kage/donuts vil danne kondens - vi anbefaler stuetemperatur

- ✓ Fyld - pynt eller pisk op med smør og pynt



Pisk op med smør



KONGELIG HOFLEVERANDØR

ODENSE MARCIPAN · 5000 ODENSE C · DANMARK