

Xocolatl Glühwein

mit Grand Cru Clasificado



REZEPTMENGE 1 Glas

REZEPTNUMMER DR10472

Xocolatl Glühwein

150 g Glühwein
30 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Geraspelt

Variante 1 für Einzelportionen:
Glühwein und Rapé im Nespresso
Schäumer aufschäumen.

Variante 2 für grössere Mengen:
Glühwein auf 85°C erhitzen, mit dem
Rapé in einen Mixer geben und
aufschäumen.

Xocolatl Glühwein

180 g Xocolatl Glühwein

Felchlin Promotionsmaterial

**1 Stück Glas Xocolatl doppelwandig,
180 ml**

**1 Stück Glas-Tablett Xocolatl,
schwarz**

Fertigstellung

Xocolatl direkt heiss servieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CS29 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle
Schokolade-Couverture, Geraspelt
WR34 Glas Xocolatl doppelwandig, 180
ml
WR35 Glas-Tablett Xocolatl, schwarz

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Xocolatl Glühwein

mit Grand Cru Clasificado

Felchlin Promotionsmaterial



WR34 Glas Xocolatl doppelwandig, 180 ml

120 x 90 mm
Mindestbestellmenge 6 Stück



WR35 Glas-Tablett Xocolatl, schwarz

230 x 120 x 25 mm
Mindestbestellmenge 6 Stück

Xocolatl Glühwein

mit Grand Cru Clasificado



Rezeptnummer : DR10472

Beschreibung : Heisses Schokoladen-Glühwein-Getränk mit unserer dunklen Maracaibo 65% Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	183
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	767
Verkaufspreis		Fette	7 g
Verkaufseinheit	1 Glas	davon gesätt. Fette	4.25 g
		Kohlenhydrate	18.37 g
		davon Zucker	17.6 g
		Eiweiss	1.15 g
		Salz	0 g

Zusammensetzung :

Glühwein 83%, Cacaokerne, Zucker, Cacaobutter, Vanille

Stand 01.07.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung