

Délifrance

Die Kleinen aus der Kälte

Als die Délifrance Pâtissiers mit der Kreation der „À la Folie Petits Fours“ begonnen haben, sei das Ziel gewesen, Aromen und Texturen zu vereinen. Dies ist ihnen gelungen. Die „À la Folie Petits Fours“ beschreibt der Hersteller als „hochwertige Zutaten in exklusiven Geschmackskombinationen auf zartem Mürbeteig“.

Angeboten werden eine scho-

koladige und eine fruchtige Ausrichtung. Zur Selection Fruités gehören Vanille-Pfirsich, Apfel-Zimt, Himbeere-Kokos, Banane-Tiramisu, Aprikose-Frischkäse, Mango-Passionsfrucht und Zitrone-Himbeere, zum Schoko-Bereich Marone-Weiße Schokolade, Orange-Praliné-Chocolat, Dunkle Schokolade-Schwarze Johannisbeere, Praliné-Chocolat-Haselnüsse, Spekulatius-Caramel und Birne-Dunkle Schokolade.

Jedes Petit Four wiegt 9 bis 11 Gramm und ist tiefgekühlt.

► Halle B2.EG;
Stand 210

www.delifrance-backwaren.de

