

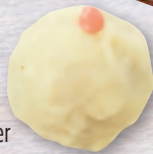
Maracuja-Trüffel

Weißer Trüffel mit einer Füllung aus weißer Kuvertüre, Maracujamark, Butter, Fruchtlikör



Himbeer-Trüffel

Weißer Trüffel mit einer Füllung aus weißer Kuvertüre, Himbeermark, Himbeergeist, Butter



Rum-Trüffel

Dunkler Trüffel mit einer Füllung aus dunkler Kuvertüre, Sahne, Butter, Rum



Gespritzte Nüsse

Pistazienmarzipan, Kirsch-Canache, Walnüsse, Überzug Vollmilch Kuvertüre



Honig-Mandel

Sahne, Mandel-/Nusspraline, Honig, Überzug Vollmilch Kuvertüre



alkoholfrei

Whiskey-Trüffel

Trüffel gefüllt mit Canache aus Sahne und kräftigem Whiskey



Champagner-Trüffel dunkel

Sahne-Canache, Champagnerkonzentrat, Invertzuckersirup, Überzug dunkle Kuvertüre



Champagner-Trüffel weiß

Sahne-Canache, Champagnerkonzentrat, Invertzuckersirup, Überzug weiße Kuvertüre



Heidelbeer-Trüffel

Vollmilchtrüffel mit einer Füllung aus weißer Kuvertüre, Heidelbeerpüree, Butter, Heidelbeerlikör



Eierlikör-Trüffel

Vollmilch Trüffel mit einer Füllung aus Sahne, Eierlikör, Butter, Zucker, weißer und Vollmilch-Kuvertüre



Marzipan-Krokant

Marzipan, Sahne-Canache, Krokant, Überzug dunkle Kuvertüre



alkoholfrei

Blutorangen-Trüffel

Dunkler Trüffel mit einer Füllung aus weißer Kuvertüre, Blutorangenpüree, Butter, Orangenlikör



Kaffeeликör-Trüffel

Trüffel gefüllt mit Canache aus Sahne und Kaffeeликör aus der Region



Kirsch-Trüffel

Dunkler Trüffel mit einer Füllung aus Vollmilch Kuvertüre, Kirschkompott, Butter, Kirschwasser



Für die Herstellung meiner Pralinen verwende ich dunkle und helle Kuvertüre aus dem Hause Michel Guizel, welche ohne Sojalecithin und zusätzliche Aromastoffe hergestellt wird.

Die weiße Kuvertüre ist aus dem Hause Suchard. Durch die Verwendung weiterer hochwertigen Rohstoffe werden Sie den „feinen“ Unterschied schmecken und genießen!

FESTTAGSTORTEN
Manufaktur
... von Hand gemacht

MANUELA FISCHER
Hauptstraße 18/1 • 89134 Blaustein-Arnegg
Tel: 0 73 04/4 25 48 • 01 76/23 87 46 73
www.festtagstortenmanufaktur.de
info@festtagstortenmanufaktur.de



Feinste Elisen-Lebkuchen

Feinste Elisen-Lebkuchen aus hochwertigen Zutaten wie Marzipan, Nüssen, Mandeln überzogen mit edler Kuvertüre. Sie schmecken den Unterschied.

140 g (8 Stück)
5,80 Euro

500 g (ca. 30 Stück)
15,90 Euro



Pralinen Ballotin

400 g
23,90 Euro
Muster/Farbe der Verpackung kann sich ändern



Nuss-Bruch

Vollmilch oder dunkle Kuvertüre

In der Tüte:

100 g **4,70 Euro**
150 g **5,90 Euro**
200 g **7,00 Euro**



Pralinen-Mischung

100 g
6,20 Euro
150 g
8,20 Euro
200 g
10,20 Euro



Pralinen-Tube

200 g
12,50 Euro



Mandel-Splitter

In der Tüte:

100 g **4,70 Euro**
150 g **5,90 Euro**
200 g **7,00 Euro**



Pralinen-Präsent

220 g
14,90 Euro

