

# Dessert Schoggi

Florence Niederhauser  
*Glutenfreie Produkte und Schokolade*

## Schokolade mit Alkohol

\*Die Produkte sind vom Gewicht abhängig und der Preis kann variieren.  
Die Produkte sollen mit einer Temperatur von max. 12°C Grad gelagert werden. Die Truffes sowie die Flaschen sind mit frischen Zutaten produziert. Optimale Temperatur max. 8°C Grad und innerhalb von 10 Tagen geniessen.

Mindestens 5 Tage Vorbestellung nur während Weihnachtszeit und Ostern.


Lieferkosten 10.- bis 30.- je nach Kilometer oder Versandkosten je nach Gewicht + 3.- Verpackung

Aromen Milch : Ganache Milch als Basis, Marc de champagne, Amaretto Dunkel: Ganache Dunkel als Basis, Absinthe, Cointreau, Himbeeren		
	Mini Champagner Flasche lose im Beutel* Art. Nr. <b>202158</b>  Preis: <b>11.- / 100g</b>	Mini Champagner Flasche lose im Beutel* Art. Nr. <b>202159</b>  Preis: <b>11.- / 100g</b>
	Mini Champagner 4 Flaschen ca. 50g* Max. 1 Arome  Art. Nr. <b>202160</b>  Preis: <b>5.50</b>	Mini Champagner 4 Flaschen ca. 50g* Max. 1 Arome  Art. Nr. <b>202161</b>  Preis: <b>5.50</b>

# Dessert Schoggi

Florence Niederhauser  
*Produits sans gluten et chocolats*

	<p>Mini Champagner 9 Flaschen ca. 110g* Max. 2 Aromen</p> <p>Art. Nr.           <b>202162</b></p> <p>Preis:               <b>15.50</b></p>	<p>Mini Champagner 9 Flaschen ca. 110g* Max. 2 Aromen</p> <p>Art. Nr.           <b>202163</b></p> <p>Preis:               <b>15.50</b></p>
---	--	--

	<p>Champagner Truffes*</p> <table><thead><tr><th></th><th>Art.Nr.</th><th>Preis</th></tr></thead><tbody><tr><td>150g</td><td>202106</td><td>14.70</td></tr><tr><td>250g</td><td>202107</td><td>24.50</td></tr><tr><td>500g</td><td>202108</td><td>49.00</td></tr></tbody></table>		Art.Nr.	Preis	150g	202106	14.70	250g	202107	24.50	500g	202108	49.00
	Art.Nr.	Preis											
150g	202106	14.70											
250g	202107	24.50											
500g	202108	49.00											

**Bestellformular Schokolade mit Alkohol**

Name:

Vorname:

Adresse:

Tel. Nr.:

E-Mail-Adresse:

Abhol- Lieferdatum:

\*Die Produkte sind vom Gewicht abhängig und der Preis kann variieren.  
Die Produkte sollen mit einer Temperatur von max. 12°C Grad gelagert werden. Die  
Truffes sowie die Flaschen sind mit frischen Zutaten produziert. Optimale  
Temperatur max. 8°C Grad und innerhalb von 10 Tagen geniessen. **Alle Artikel  
haben Mind. 5 Tage Vorbestellung.**

Artikel Nr.	Bezeichnung	Menge	Preis