

Mona Lisa – „schokoladige Meisterwerke“



Robert Schimmang, Einkauf Trocken und Divers, stellt Ihnen die Schokoladen Produkte von „Mona Lisa“ vor, dem führenden Chocolatier in den USA, der nun unter dem bekannten Hause Barry Callebaut läuft.

Die dekorativen und köstlichen Stangen oder Dekorblätter eignen sich perfekt um Desserts den letzten Touch zu geben. Farblich und geschmacklich unterschiedlich, können Pâtisseries mit ihnen ihre Dekoration kreativ gestalten und ihr Dessert zu einem **kleinen Kunstwerk** verwandeln.



Von Da Vinci inspirierte köstliche Kunstwerke

Die Geschichte von Mona Lisa begann mit dem ehrgeizigen Pâtissier Pete in Hendersonville(U.S.A). **Handgefertigte Schokoladenschalen** wurden schnell zu seiner Leidenschaft. Verschiedene Farben und Formen wurden ausprobiert. Inspiriert von einem Traum über Leonardo da Vinci wollte er fortan die **Kunst, Wissenschaft und Technologie vereinen**. Perfekt für das **à la carte Geschäft oder Caterings**.

„**Dunkle Schokoladenstifte**“ mit einem hohen Kakaoanteil bieten eine wunderbare Möglichkeit, ihre Desserts zu dekorieren.

Art.Nr.: 31392, Einheit: 200mm 115 Stück
Preis: 20,95 € / Karton

Die „**Gemusterten Stifte**“ aus weißer und dunkler Schokolade unterstreichen die Idee von „Mona Lisa“ kleine Kunstwerke auf den Teller zu bringen.

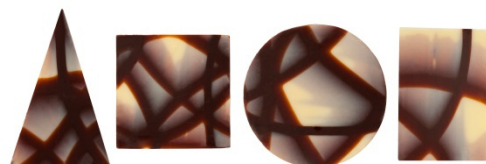
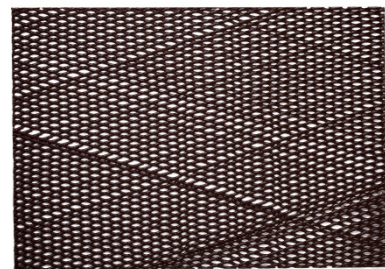
Art.Nr. 31393, Einheit 200mm 115 Stück
Preis: 20,95 € / Karton

Die „**Schokoladengitter**“ werden im praktischen 250mmx360mm hergestellt und eignen sich perfekt um auch bei Caterings eine kreative Idee zu verwirklichen.

Art.Nr. 31391 Einheit 250mmx360mm
Preis: 25,95 € / Karton

Die „**Dekorblätter aus weißer und dunkler Schokolade**“ bieten mit ihren unterschiedlichen Formen eine tolle Alternative für kreative Pâtisseries und lassen das Herz der weißen wie dunklen Schokoladen-Liebhaber höherschlagen.

Art.Nr. 31390 Einheit 340 Stück
Preis: 24,95 € / Karton



Preise: Druckfehler vorbehalten – Preise nur gültig in Deutschland - Bis auf Widerruf

Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer/Großkunden, nicht an Endverbraucher/Privatkunden.

Tel. +49 (0)2225/883-0 / info@rungsixpress.com