

NEWSLETTER



Duo-Spiralen, das etwas andere Dekor

Juni 2012

Sehr geehrte Damen und Herren,

in unserem Juni Newsletter möchten wir Ihnen ein Highlight, unser neues Streudekor, die **Duo-Spiralen** vorstellen.

Selbstverständlich wieder unter Verwendung bester belgischer Schokolade hergestellt.

Mit einer durchschnittlichen Länge von 22 mm und einem Durchmesser von 7 mm, eignen sich die **Duo-Spiralen** bestens zum Aufstreuen auf Torten, Desserts oder auch Eiscups und verleihen diesen das gewisse Extra.

Ein Extra an hochwertigem, handwerklichen Aussehen das zudem noch auf der Zunge zergeht.

Weitere Einsatzbereiche sehen wir aber auch zur Beimischung in Cerealien oder im Doppelkammerbecher und Topcap für Molkereiprodukte.

Oder als Stückgarnierung für Torten und Desserts wie bei unserem unten gezeigten Anwendungsbeispiel.

Auf Anfrage ist dieser Artikel natürlich auch in Mono-Schokoladenmassen umsetzbar!

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Resonanz und senden Ihnen gern erste Muster, sowie weitere Details zu dem Artikel zu!

Mit freundlichem Gruß/Best regards
ChocConcept-Süßwarendecor GmbH

Ihr ChocConcept-Team

