

der wohl
**cremigste
trinkgenuss,**
seitdem es
schokolade gibt.

- **Extrem cremig und schokoladig**
- **Sehr ergiebig**
- **Kein Absetzen des Pulvers durch spezielle Zusammensetzung**

Wir liefern gern auch
impulsstarke Werbemittel
für Dolce Eleganza.
Sprechen Sie uns gern an.

ZUBEREITUNGSANLEITUNG FÜR DIE DOLCE ELEGANZA

Um die Dolce Eleganza perfekt zuzubereiten, geben wir Ihnen gern folgende Tipps:

Geben Sie bitte in 6 l kalte Milch mit 3,5% oder 3,8% Fett 1 kg unserer hochfeinen Trinkschokolade. Verrühren Sie beides gut miteinander. Jetzt kann die Mixtur unter Rühren erwärmt werden. Sollte die Zubereitung in einer Chocodady oder einem ähnlichen Gerät stattfinden, so kann selbstverständlich die kalte Mixtur auch in die bereits warme Schokolade hineingegeben werden.

Über die Zugabe der Milch definieren Sie die Cremigkeit und die Süße des Produktes. Sollten Sie die Schokolade als Topping verwenden wollen, so mischen Sie mit ca. 3 l anstatt 6 l Milch.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg mit diesem Produkt.

EMK Vertriebs GmbH
Albrechtshausen 1-2
37191 Katlenburg
T +49 (0)55 52-99 35-0
info@emk-online.de
www.emk-online.de

e=mk²
EINKAUFEN MIT KÖPFCHEN

TRINKSCHOKOLADE. CREMIG. GENIESSEN.