

*Relancering*

*Odense*

# ODENSE Trøffel

- Chokolade, Nougat & Karamel

- ✓ Ny forbedret kvalitet med fokus på konsistens og anvendelse
- ✓ Trøffel har en blødhed ved stuetemperatur og er nem at arbejde med
- ✓ Mange anvendelsesmuligheder
- ✓ Smør - sprøjt - varm - dyp - glaze - bland - pisk

Nu  
palmefri

## ODENSE Chokoladetrøffel Mørk

CBP varenr. 32513  
Nettovægt: 5 kg spand  
Holdbarhed: 12 måneder  
Opbevaring: Tørt og køligt

Kan varmes op.  
Indeholder 2,4 % chokolade.  
Smag: Sød chokolade og kakao.

## ODENSE Nougat Trøffel

CBP varenr. 32514  
Nettovægt: 5 kg spand  
Holdbarhed: 12 måneder  
Opbevaring: Tørt og køligt

Kan varmes op.  
Indeholder 11,5% hasselnødder.  
Smag: Ristede hasselnødder.

## ODENSE Trøffel med Karamelsmag

CBP varenr. 32517  
Nettovægt: 5 kg spand  
Holdbarhed: 12 måneder  
Opbevaring: Tørt og køligt

Kan IKKE varmes op.  
Indeholder 9,8% hasselnødder.  
Smag: Karamel og ristede hasselnødder.

Anvendelse se næste side →

# ODENSE Trøffel

- ✓ Smør på i stedet for smørcreme



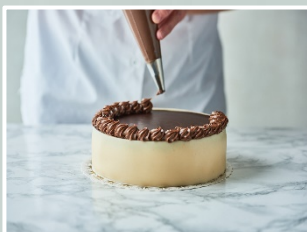
Mindre spild -  
Rest af  
chokolade/  
nougat glaze  
kan gen-  
anvendes ved ny  
opvarmning

- ✓ Varm op - dyp, glaze og glaze med marmorering



- ✓ Glaze på frossen kage/donuts vil danne kondens - vi anbefaler stuetemperatur

- ✓ Fyld - pynt eller pisk op med smør og pynt



**KONGELIG HOFLEVERANDØR**  
ODENSE MARCIPAN · 5000 ODENSE C · DANMARK