



Dessert Spezialitäten



Zum Frühstück,
als Znüni oder als
kleiner Dessert.

Süssmostcrème Brönnti Crème Spezialitäten im Kesseli

Im 500 g Becher oder im Kesseli
Die wunderbar cremigen Desserts
sind genussfertig und unbeschreiblich
im Geschmack.

Alle Angaben zu Grössen, Sorten und Deklarationen finden Sie auf der Rückseite.



Dessert Spezialitäten

Sorten

Süssmostcreme

Ramseier Süssmost verbunden mit besten Milchzutaten, ergeben eine erfrischend fruchtige Crème. Sie ist servierfertig, kann aber beliebig verfeinert werden. Zum Beispiel mit einem Tupf Schlagrahm und etwas Zimt, usw. Dank der leichten Rezeptur ist sie auch nach einem üppigen Essen ein willkommenes Dessert.

Brönnti Crème

Der volle und runde Geschmack dieser hausgemachten Crème verwöhnt Liebhaber klassischer Desserts. Beste Zutaten, selbstverständlich ohne Gelatine, lassen die Gaumen verzaubern.

Milchreis Vanille

Genussfertiger Milchreis nach Belieben mit Zimt verfeinern oder mit Kompott ergänzen. Lanz Milchreis schmeckt so gut wie anno dazumal. Kein Wunder, es ist ja auch dieselbe Rezeptur.

Quarkcrèmes

Haselnuss: Genuss pur mit einer Mischung aus gerösteten, fein gemahlenden Nüssen. **Himbeer:** Ausgereifte Früchte sorgen für einen harmonischen runden Geschmack. **Marroni (Wintersorte):** Feine Marronistücke ergeben ein ausgezeichnetes Dessert. **Citron (Sommersorte):** der frische, wunderbar cremige Sommerhit mit Schönwettergarantie.

Kesseli 160 g

- | | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Brönnti Creme • Milchreis Vanille • Quarkcrème Himbeer • Quarkcrème Haselnuss | Becher 500 g <ul style="list-style-type: none"> • Brönnti Creme • Süssmostcrème | Saisonale Sorten im Kesseli 160 g <ul style="list-style-type: none"> • Marroni • Citron |
|--|--|--|

Grössen



Becher 160 g



Becher 500 g

Nährwerte pro 100 g

Brönnti Creme		Milchreis Vanille		Quarkcrème Himbeer	
Energie	465 kJ/111 kcal	Energie	513 kJ/820 kJ	Energie	471 kJ/112 kcal
Fett	4,3 g	Fett	3,5 g	Fett	3.0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,6 g	davon gesättigte Fettsäuren	2 g	davon gesättigte Fettsäuren	1.8 g
Kohlenhydrate	15,1 g	Kohlenhydrate	19 g	Kohlenhydrate	13.9 g
davon Zucker	12,8 g	davon Zucker dont sucres	10 g	davon Zucker	13.7 g
Eiweiss	2,8 g	Eiweiss	3.5 g	Eiweiss	7.2 g
Salz	0,11 g	Salz	0.15 g	Salz	0.04 g