

Manus Knaller

Dunkle Kuvertüre, Haselnüsse und Knallbrause lassen es krachen, langsam im Mund zergehen lassen **alkoholfrei**

Maracuja-Trüffel

Weißer Trüffel mit einer Füllung aus weißer Kuvertüre, Maracujamark, Butter, Fruchtlikör

Marzipan-Krokant

Marzipan, Sahne-Canache, Krokant, Überzug dunkle Kuvertüre **alkoholfrei**

Gespritzte Nüsse

Pistazienmarzipan, Kirsch-Canache, Walnüsse, Überzug Vollmilch Kuvertüre

Rum-Trüffel

Dunkle Trüffel mit einer Füllung aus dunkler Kuvertüre, Sahne, Butter, Rum

Heidelbeer-Trüffel

Vollmilchtrüffel mit einer Füllung aus weißer Kuvertüre, Heidelbeerpüree, Butter, Heidelbeerlikör

Honig-Mandel

Sahne, Mandel-/Nusspraline, Honig, Überzug Vollmilch Kuvertüre **alkoholfrei**

Kaffeelikör-Trüffel

Trüffel gefüllt mit Canache aus Sahne und Kaffeelikör aus der Region

Himbeer-Trüffel

Weißer Trüffel mit einer Füllung aus weißer Kuvertüre, Himbeermark, Himbeergeist, Butter

Whiskey-Trüffel

Trüffel gefüllt mit Canache aus Sahne und kräftigem Whiskey

Champagner-Trüffel dunkel

Sahne-Canache, Champagnerkonzentrat, Invertzuckersirup, Überzug dunkle Kuvertüre

Champagner-Trüffel weiß

Sahne-Canache, Champagnerkonzentrat, Invertzuckersirup, Überzug weiße Kuvertüre

Eierlikör-Trüffel

Vollmilch Trüffel mit einer Füllung aus Sahne, Eierlikör, Butter, Zucker, weißer und Vollmilch-Kuvertüre

Blutorangen-Trüffel

Dunkler Trüffel mit einer Füllung aus weißer Kuvertüre, Blutorangenpüree, Butter, Orangenlikör

Für die Herstellung meiner Pralinen verwende ich dunkle und helle Kuvertüre aus dem Hause Michel Cluizel, welche ohne Sojalectin und zusätzliche Aromastoffe hergestellt wird.

Die weiße Kuvertüre ist aus dem Hause Suchard. Durch die Verwendung weiterer hochwertigen Rohstoffe werden Sie den „feinen“ Unterschied schmecken und genießen!

FESTTAGSTORTEN
Manufaktur
... von Hand gemacht

MANUELA FISCHER

Hauptstraße 18/1 • 89134 Blaustein-Arnegg

Tel: 0 73 04/4 25 48 • 01 76/23 87 46 73

www.festtagstortenmanufaktur.de

info@festtagstortenmanufaktur.de



Feinste Elisen-Lebkuchen

Feinste Elisen-Lebkuchen aus hochwertigen Zutaten wie Marzipan, Nüssen, Mandeln überzogen mit edler Kuvertüre. Sie schmecken den Unterschied.

140 g (8 Stück)
4,00 Euro

500 g (ca. 30 Stück)
10,90 Euro



Pralinen Ballotin

400 g
21,50 Euro

200 g
12,50 Euro

Muster/Farbe der Verpackung kann sich ändern



Nuss-Bruch

Mit erstklassigen Piemont-Haselnüssen

In der Tüte:

100 g **3,50 Euro**
150 g **5,00 Euro**
200 g **6,60 Euro**

Im Tube:

150 g **6,50 Euro**



Pralinen-Mischung

100 g
4,90 Euro

200 g
9,60 Euro



Pralinen-Tube

200 g
10,90 Euro



Mandel-Splitter

In der Tüte:

100 g **3,00 Euro**
150 g **4,00 Euro**
200 g **5,10 Euro**

Im Tube:

150 g **5,50 Euro**



Pralinen-Präsent

250 g
14,50 Euro

