

SchoggiEgge⁺

Möntahler Schoggi-Spezialitäten und mehr

vo Hand gmachti Truffes



Shop:

Hauptstrasse 166
5237 Mönthal

+41 56 284 01 47

party@juergbinder.ch
www.Schoggiegge.ch/Kiosk



Glarner Zigerklee

**Dunkle Truffesmasse
mit Schabzigerklee
umhüllt**

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Glukosesirup,
Vollmilchpulver, Butter, Kakaomasse,
Magermilchpulver, Emulgator; SOJA-Lecithin,
Zigerkleepulver 0.3%, Konservierungsmittel:
Ascorbinsäure



Glarner Berg-Geist*

Feinste Truffes, abgeschmeckt mit Glarner Berg-Geist Likör auf der Basis von Caramel, einem aromatischen Aprikosenbrand und auserlesene Gewürze

*** mit Alkohol**

Zutaten: **Butter**, Glukose, Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, BERG-GEIST LIKÖR 15% Vollmilchpulver, Aprikosenpaste 8% (Glukose, Aprikosen 17%, Invertzucker, Aprikosen-Fruchtsaftkonz. 13%, natürliche Aromen, Zitronensäure, Pektin); **Magermilchpulver**, Caramelsirup, **Gersten-Malzextrakt**, Emulator: **SOJA-Lecithin**, Konservierungsmittel: E202, Aroma Vanillin



Mandel-Zwetschgen

**Marzipan und Zwetschgen
verhüratet als eine
Schoggi-Zimt Harmonie**

Zutaten: Dunkle Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: SOJA-Lecithin, Aroma; Glukosesirup, Butter, Zwetschgenmasse 2% (Invertzucker, Zwetschgenmasse 21%, nat. Zwetschgenaroma, Säuerungsmittel, ALKOHOL); Mandeln 2%, Bittermandelaroma, Zimt, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat



Magentraes Truffles

**Magentraes ist ein altes
Glarner-Gewürz aus dem
18. Jahrhundert.**

**Die Grundzutaten sind Zimt,
Kardamom, Ingwer, Sandelholz
Nelke, Muskat**

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Glukosesirup,
Vollmilchpulver, Butter, Magentraes-
Gewürzzucker 12%, Kakaomasse,
Magermilchpulver, Emulgator: SOJA-Lecithin,
Konservierungsmittel: Ascorbinsäure



Champagner Truffes*

**zartschmelzende dunkle
Butter-Truffesmasse mit
Marc de Champagne in
Schweizer Milkschokolade**

* mit Alkohol

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Milchpulver, Butter, Kakaomasse, Glukose, Feuchthaltemittel: Sorbitol, Marc de Champagner, Emulgator: SOJA-Lecithin, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat



Milch Truffes

zartschmelzende Butter-Truffes in Schweizer Milkschokolade

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Milchpulver, Butter,
Kakaomasse, Glukose, Gerstenmalz,
Feuchthaltemittel: Sorbitol,
Emulgator: SOJA-Lecithin,
Konservierungsmittel: Kaliumsorbat



Kakao Truffes 70%

**zartschmelzende
Butter-Truffesmasse in
dunkler Schokolade**

Zutaten: Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, **Butter**,
Glukose, Feuchthaltemittel: Sorbit,
Emulgator: **SOJA**-Lecithin,
Konservierungsmittel: Kaliumsorbat



Bailey's Truffes*

**abgerundete Bailey's
Truffesmasse in
Schweizer Milkschokolade**

* mit Alkohol

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Milchpulver, Butter,
Kakaomasse, Glukose, Feuchthaltemittel: Sorbit,
Whisky 10.4%, Emulgator: SOJA-Lecithin,
Konservierungsmittel: Kaliumsorbat



KOKOS Truffes

**Butter-Kokostruffesmasse
mit Kokosstreuseln in
Schweizer Milkschokolade**

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver,
Butter, Kakaomasse, Magermilchpulver,
Emulgator: SOJA-Lecithin,
Aroma: 21% Kokosflocken



Sensus Truffes*

**zartschmelzende dunkle
Butter-Truffesmasse mit
Sensus Likörwein in
dunkler Schokolade**

* mit Alkohol

Zutaten: Butter, Kakaobutter, Zucker,
Glukosesirup, Sensus Likörwein 11.8%,
Vollmilchpulver, Emulgator: SOJA-Lecithin,
Vanillin, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat



Caramel Truffes

**zartschmelzende
Caramel-Buttertruffesmasse in
Schweizer Milkschokolade
umhüllt mit Florentinerbruch**

Zutaten: Kakaobutter, Zucker, Vollmilchpulver,
Glukose, Butter, Magermilchpulver, Molke,
Emulgator: SOJA-Lecithin, natürliche Vanilleextrakte,
Konservierungsmittel: Kaliumsorbat



Haselnuss Truffes

**zartschmelzende
Butter-Haselnuss Truffesmasse
in Schweizer Milkschokolade**

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Milchpulver, Butter,
Haselnüsse, Kakaomasse, Glukose,
Feuchthaltemittel: Sorbit,
Emulgator: SOJA-Lecithin,
Konservierungsmittel: Kaliumsorbat

SchoggiEgge 

www.SchoggiEGge.ch/Kiosk

Für unsere Schoggi-Spezialitäten
verwenden wir nur die besten
Zutaten. Wir fertigen unsere beliebten
Truffes mit viel Herzblut und in
traditioneller Handarbeit.

Swiss Made eben

Wir empfehlen ihnen einen
raschen Verzehr

Unsere Truffes schmecken am besten
Frisch bei 24°C

Dunkel, trocken aufbewahren
bei 16°-18°C

zu verbrauchen bis:
siehe Verpackung

Hergestellt in der Schweiz