

SCHOGGIEGGE⁺

feines handgemacht

Unsere Schoggi-Perlen Sammlung



Shop:

Hauptstrasse 166 5237 Mönthal

+41 56 284 01 47

schoggi@juergbinder.ch

www.schoggiegge.ch

Glarner Zigerklee



Dunkle Truffesmasse
mit mildem Schabzigerklee umhüllt

*Glarner Berg-Geist**



üse Geimtipp

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

* mit Alkohol

Mandel-Zwetschgen



Marzipan und Zwetschgen verhüretet als eine Schoggi-Zimt Harmonie

Champagner Truffles*



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

* mit Alkohol

Magentraes Truffes



Magentraes ist ein altes
Glarner-Gewürz aus dem 18. Jahrhundert.
Die Grundzutaten sind Zimt, Kardamom,
Ingwer, Sandelholz Nelke, Muskat

Milch Truffes



zartschmelzende Butter-Truffes
in Schweizer Milkschokolade

Kakao Truffles 70%



zartschmelzende Butter-Truffesmasse
in dunkler Schokolade

Haselnuss Truffles



zartschmelzende
Butter-Haselnuss Truffesmasse
in Schweizer Milkschokolade

*Baileys Truffes**



Irischer Rahm-Likör in bester vollendeter
Truffesmasse in Schweizer Milkschokolade
* mit Alkohol

Kokos Truffes



Butter-Kokostruffesmasse
mit Kokosstreuseln
in Schweizer Milkschokolade

*Sensus Truffes**



zartschmelzende Butter-Truffesmasse
mit Sensus Likörwein von Weinbau Hartmann
Remigen, in Schweizer Milkschokolade mit
getrocknetem Blütenmix

*Alpenbitter fleur**



Ein Kräuterlikör mit vielen heilsamen Kräuter
und Gewürzen. Ein liebliches Getränk mit
einem Hauch von Kardamom & Anis

* mit Alkohol

üsi Flüssige i de grüne Kapsle

*di mit Schuss**

unbedingt i eim Biss gnüüse



Ännändaner Brot-Gin

Beeren des Wachholderstrauchs
kombiniert mit Altbrot gegen

Steinrumpler Marc

Aus dem Ennetbühl
im Glarnerland

Zuger Kirsch

Das Original aus Zug



* mit Alkohol

üsi Huusspezialität

*Caramel-Florentiner
Truffes*



zartschmelzend Butter-Truffesmasse
kombiniert aus
CaramelSchoggi und MilchSchoggi
mit Schweizer Milkschokolade umhüllt
in einem Mantel aus
feinstem Florentinerbruch

Herzlich Willkommen



**... in unserem SchoggiEgge in Mönthal,
diesen führen wir mit Leidenschaft und viel Herzblut.**

**Wir haben frische BruchSchoggEgge, Truffes,
Berg-Geist-Torte sowie Selbstgemachte,
Lokale und Regionale Produkte.
Die gemütliche Atmosphäre lädt ein zum Probieren
unserer Leckereien, zum Rumstöbern in unseren
Dekorationsartikeln und zum Verweilen in
unserem KafiEgge.**

Exklusiv im Aargau
die chunsch nur im
SchoggiEgge über

Originalprodukte

GLARNER BERG-GEIST

wie Likör, Truffles, Berg-Geist Torte



SCHOGGIEGGE⁺

feines handgemacht

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 22-24°C

Dunkel, trocken aufbewahren z.B. in einer Vorratsdose bei 16°-18°C

zu verbrauchen bis:
siehe Verpackung

Die **Produktedeklarationen** finden sie unter www.schoggiegge.ch

