

Vacherin – Glacetorten

Vacherin – Glacetorten haben wir in den Grössen 8, 10 und 12 Portionen mit saisonalen Aromakombinationen in unserem Laden auf Vorrat. Spezielle Aromen – Zusammenstellungen stellen wir gerne auf Bestellung her. Unsere hausgemachten Glace und Meringues produzieren wir ohne Konservierungsstoffe.

Bitte beachten : Bestellungen mindestens 1 Woche vor dem Abholtermin
Bestellungen für die Festtage mindestens 2 Wochen vor dem Abholtermin.

Folgende Aromen können nach eigenen Wünschen kombiniert werden. In der Regel sind drei verschiedene Aromen in einer unserer Vacherin – Glacetorten.

Glace	Mocca	Stracciatella	
	Haselnuss	Pistazien	Marroni (saisonal)
	Schoggi	Vanille	Caramel
	Banane	Mango	Kokos
Parfait	Schoggi	Vanille	Zimt
	Waldhonig	Nougat (mit Mandeln)	Eiercognac
	Grand – Marnier	Baileys	Tiramisu (mit Amaretto)
	Amaretto		
Sorbet	Erdbeeren	Zwetschgen	Blutorange
	Brombeeren	Aprikosen	Mandarine
	Himbeeren	Birnen	Ananas
	Heidelbeeren	Quitten	Passionsfrucht
	Waldbeeren		Zitrone

Beliebte Kombinationen	Zwetschgen – Zimt – Aprikosen
	Brombeere – Nougat – Himbeere
	Erdbeer – Vanille - Aprikosen
	Blutorange – Grand-Marnier – Mandarine
	Birnen – Baileys – Quitten

Vacherin Glace Torten aus unserem Angebot <small>(Preise gültig ab 14.11.2022, Preisänderungen vorbehalten)</small>	Grösse	Preis
	8 Portionen	Fr. 50.00
	10 Portionen	Fr. 55.00
	12 Portionen	Fr. 60.00
	14 Portionen	Fr. 65.00
	16 Portionen	Fr. 70.00
	18 Portionen	Fr. 75.00
Auf Bestellung : laktosefrei		+ Fr. 5.00 / Torte
Dekor	Marzipanschild mit Text (z.B. Happy Birthday) Fr. 10.00 Tortendekor je nach Sujet und Grösse ab Fr. 15.00	

