

Pâtisserie von  
Stefan Bischof  
weniger Fett & Zucker  
mehr Genuss





simonet-wda.ch

## **Feinste Patisserie-Kreationen nach dem B-Concept. Weniger Fett und Zucker, mehr Geschmack.**

Wir streben danach die unverfälschten Aromen der Zutaten zu erhalten und so reine, klar definierte Geschmäcker hervorzuheben. Durch Verwendung natürlicher und vollwertiger Inhaltsstoffe\* kreieren wir Rezepte, die zudem das körperliche und seelische Wohlbefinden fördern. Aus diesem Grund ist es wichtig, Fett- und Zuckermengen anzupassen. Das Wissen um die richtige Verwendung der einzelnen Zutaten hilft uns, ihre Qualität und all ihre organoleptischen Eigenschaften zu bewahren. Für einen gesunden, leichten und schmackhaften Genuss.



Lämmli brunnenstrasse 4 | 9000 St.Gallen | 071 223 29 77  
more@gnuss.info | www.gnuss.info

# Pure Berry



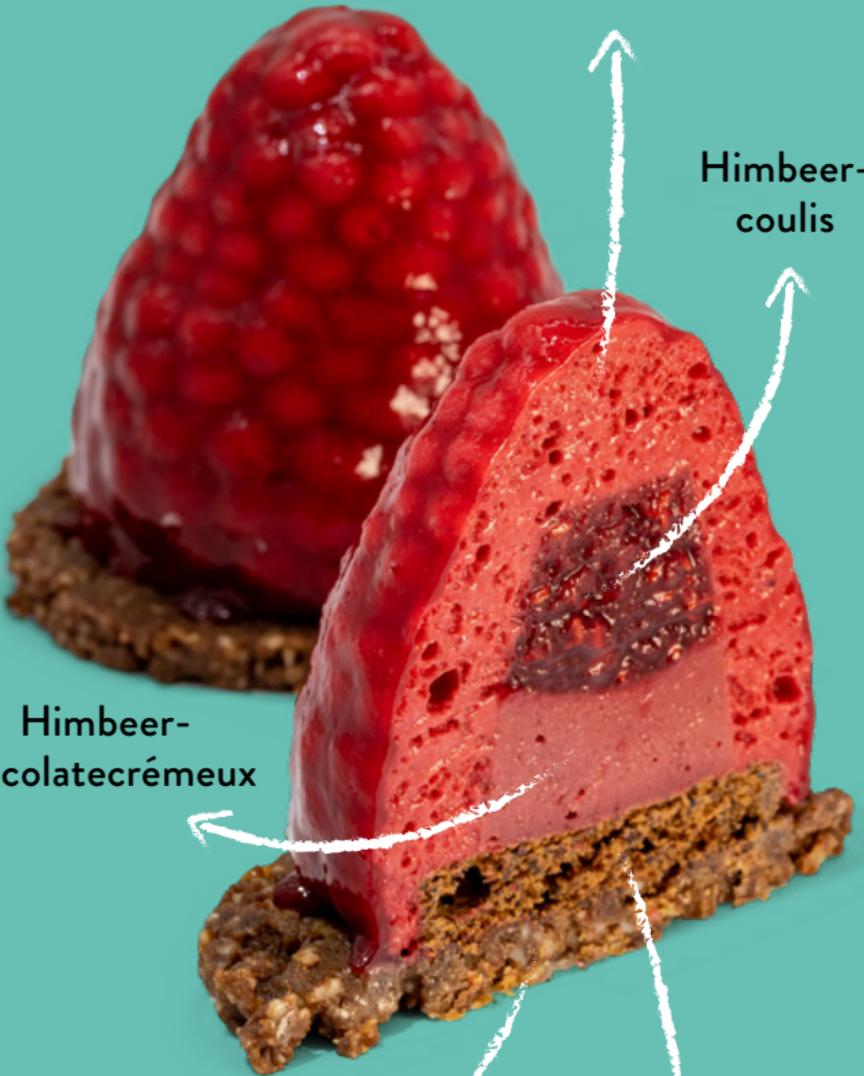
Himbeermousse

Himbeer-  
coulis

Himbeer-  
Xocolatecrèmeux

Macadamia-  
Xocolatecrumble

Mohn-  
Xocolatebiskuit

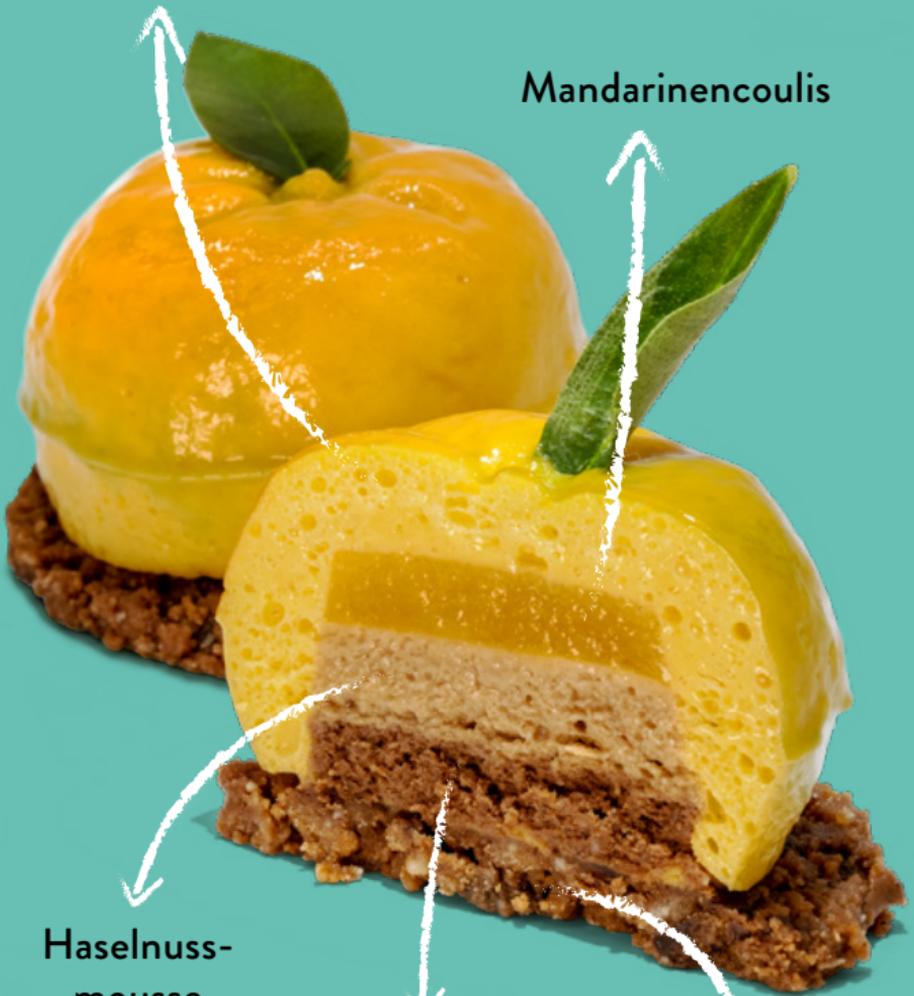


# Mandarin vina



Mandarinmousse

Mandarinencoulis



Haselnuss-  
mousse

Haselnuss-  
Xocolatebiskuit

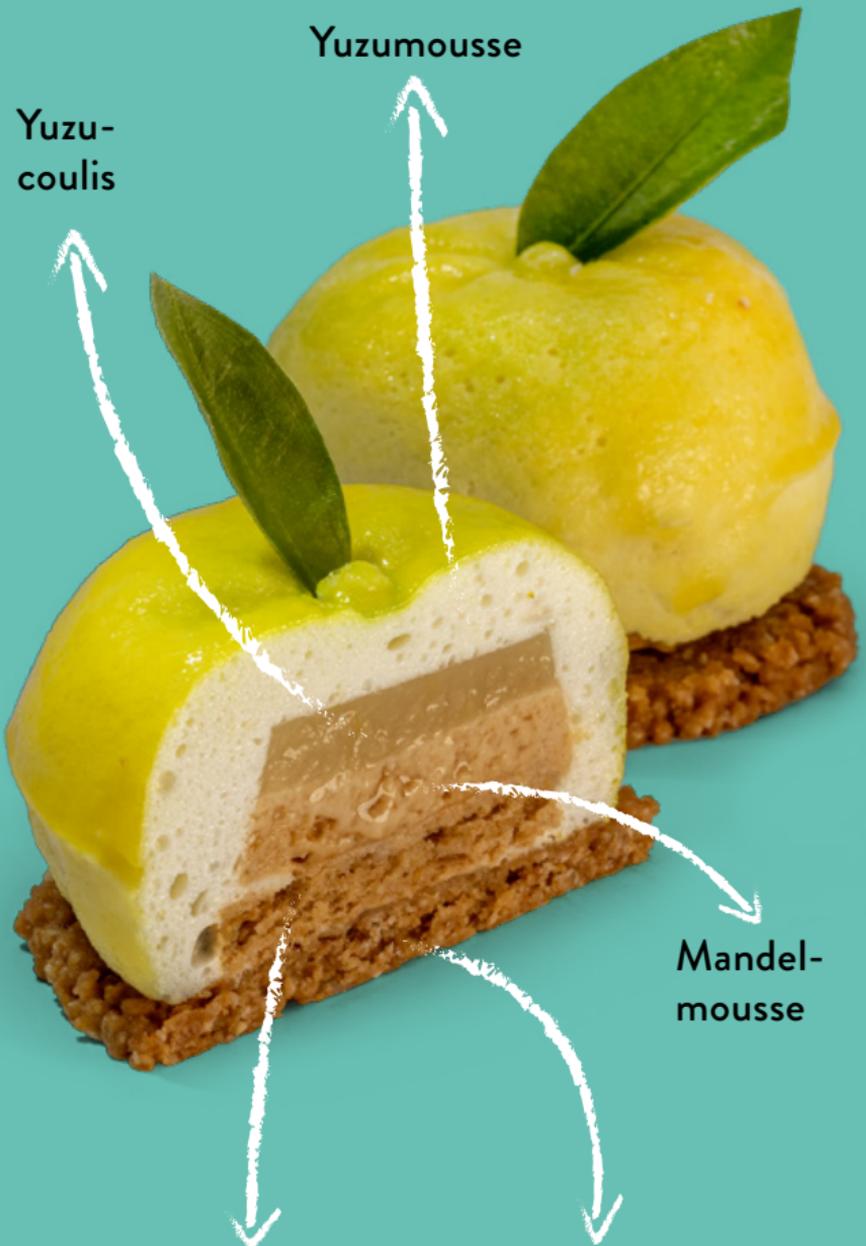
Haselnuss-  
Xocolatcrumble

# Yuzu



Yuzumousse

Yuzu-  
coulis



Mandel-  
mousse

Mandelbiskuit

Mandelcrumble

# Kochi Sphere



Haselnuss-  
Karamellglasur

Yuzu-Milchxocolate-  
mousse



Sudachicoulis

Haselnuss-  
Xocolatebiskuit

Haselnuss-  
Xocolatecrumble

# Vermi- celles

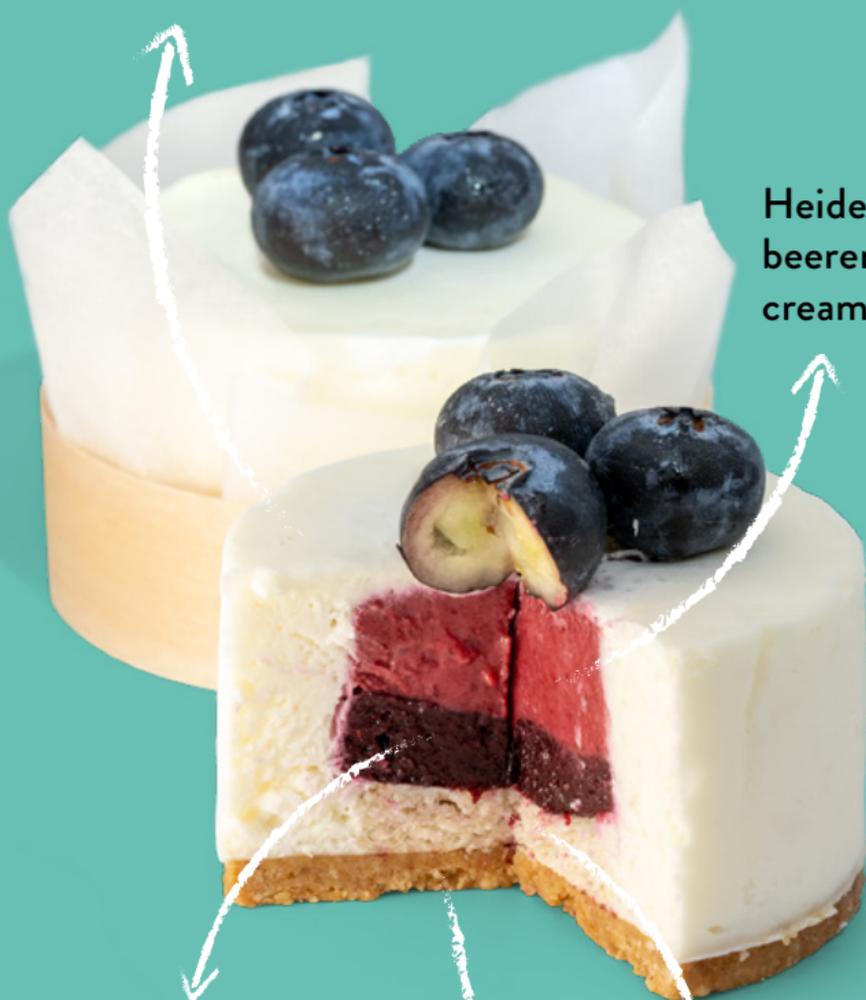


# Cheese cake



Züger  
Frischkäsemousse

Heidel-  
beeren-  
creamy



Heidelbeerencoulis

Mandelbiskuit

Nussbuttercrumble

# Aloha



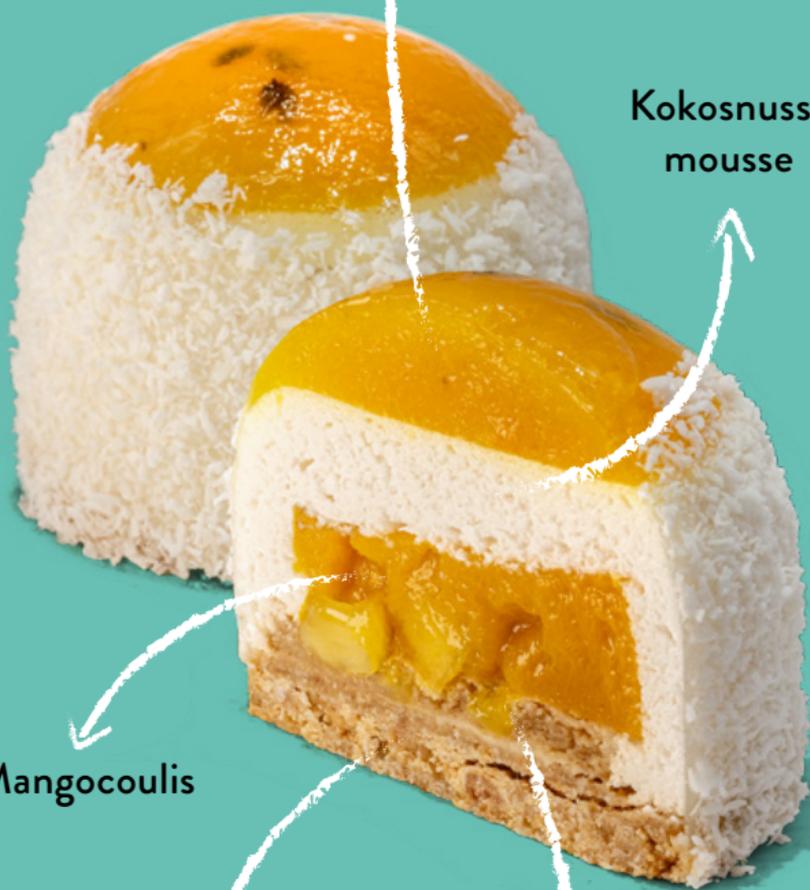
Passionfrucht-  
coulis

Kokosnuss-  
mousse

Mangocoulis

Kokosnuss-  
Mandelcrumble

Kokosnussbiskuit



# Java 64%



Java 64%  
Xocolatemousse



Black  
Kakaoglasur

Java-Coffee-  
Vanille-Caramel-  
creamy

Xocolate-  
Mandelcrumble

Xocolatebisquit



## \* Was verstehen wir unter vollwertigen Inhaltsstoffen



Bei unseren Kreationen legen wir besonderen Wert auf die Qualität der Nährstoffzusammensetzung. Daher verwenden wir nur hochwertige Zutaten.

Zum Beispiel **Kokosblütenzucker**. Das ist naturbelassene Zuckermelasse der Kokospalme, die reich an Kalzium, Mineralien und Vitaminen ist. Oder **Inulin und Oligofructose**, ein Ballaststoff aus der Chicoréewurzel-Faser. Dieser belastet den Blutzucker kaum und fördert die Verdauung. Um glutenfreie Produkte anbieten zu können verwenden wir **Vollkornreismehl**.

Alles immer frisch und mit Liebe von handgemacht.

## Produkteigenschaften

Laktose/frei			Ei
Gluten/frei*			Mehl
Haselnüsse			Vegan
Macadamia			Alkoholhaltig
Mandeln			

\*kann Spuren von Gluten enthalten

