

HANDMADE WITH ♥

In meiner kleinen Pfälzer Genussmanufaktur stelle ich den Nougat-Praline-Bourbonrum-Eiercremelikör in liebevoller Handarbeit frisch für Sie her. Hierzu verwende ich stets hochwertige Zutaten wie z.B. edle Vollmilchschokolade, frisch geröstete Haselnüsse und frische Bioeier von Pfälzer Bauern aus meiner Umgebung.

VOR DEM GENIEßEN GUT SCHÜTTELN.  
NACH DEM ÖFFNEN IM KÜHLSCHRANK LAGERN.

Der cremig-nussige Nougatlikör besitzt eine milde Rumnote und schmeckt lecker auf Vanilleeis, Apfelkuchen, Griesbrei, Obstcrêpes oder pur.

FEINSCHLECKERIDEEN

Die Feinschleckerei



Simone Koob-Lösch

Kantstr. 16  
67126 Hochdorf-Assenheim

Nachschub gibt es hier:  
[www.feinschleckerei.de](http://www.feinschleckerei.de)

e 200 ml 16,0% Vol.

MINDESTENS HALTBAR BIS: SIEHE BODEN

