

Mekabe

EXPERT IN DESSERT

Your Most Romantic Valentine's Dessert



Love at first sight

Ref. 511 023 / 8 x 80g +/-

Biscuit framboos / mousse witte chocolade
/ coulis framboos / krokante feuilletine witte
chocolade / swirl Italiaanse meringue



Raspberry pleasure

Ref. 511 303 / 12 x 90g +/-

Biscuit framboos met krokant / mousse
champagne / coulis framboos / namelaka
vanille / crispy rice poppers / cremeux witte
chocolade



Mille framboise

Ref. 511 135 / 11 x 81g +/-

Fijne bladerdeeg met karamel crunch /
mousseline vanille / frambozen / Italiaanse
meringue



“Liefde
in elke
hap





Marbled ice cream

-10%

Rote grütze

Ref. 1144 819 / 2,4L x 4

TIP: Geef je dessert een upgrade met een bolletje Rote Grütze. Zo krijgt je dessert meteen een kleurrijke finishing touch!



Rose of passion

Ref. 71 019 / 11 x 95g +/-

Panna cotta witte chocolade en passievrucht / krokant / biscuit chocolade



Snow white

Ref. 1142 2937 / 24 x 66g +/-

Panna Cotta vanille roomijs / interieur rode vruchten / granen omhuld met roze melkchocolade



-12%

Spring field

Ref. 511 316 / 11 x 100g +/-

Vanillebiscuit met krokant van witte chocolade / coulis framboos en bergamot / namelaka vanille / ganache van rode vruchten



Luxe croute framboise meringue

Ref. 511 431 / 11 x 85g +/-

Bretoens zanddeeg 100% echte boter / frambozen cremeux / verse frambozen / gebrande meringue Italien

VERBETERD
RECEPT