

INCA CAFÉ

TAB00096/12



TAB00096-1



Rückseite



TAB00096-2



TAB00096-3



TAB00096-4



TAB00096-5



TAB00096-6



TAB00096-7



TAB00096-8



TAB00096-9 mit Goldaufdruck „Züri-Leu“



TAB00096-10 mit Goldaufdruck „Krause-Senn“



TAB00096-11 mit Goldaufdruck „Züri-Leu“



TAB00096-12 mit Goldaufdruck „Krause-Senn“


Seriennummer	ohne	Land	Schweiz
Firma	Terza Zündholz AG St. Margrethen	Seite	1/1



INCA CAFÉ

TAB00096/12

Nummer	Rückseite	Sprachen
TAB00096-1	<p>2 Kaffelöffel INCA Café, 1 Messerspitze Schokoladenpulver, 2 Kaffelöffel Zucker mit kochendem Wasser übergiessen. So viel Rahm begeben, bis der Kaffee eine haselnussbraune Farbe hat.</p> <p>Délaver dans de l'eau bouillante 2 cuillerées à café d'INCA, 1 pointe de couteau de poudre de chocolat et 2 cuillerées à café de sucre. Ajouter de la crème liquide jusqu'à ce que le café obtienne une jolie couleur noisette.</p>	d / f
TAB00096-2	<p>In Cognacschwenker langsam 2 Esslöffel Cognac erwärmen. 2 Kaffeelöffel INCA Café beifügen und heisses Wasser dazugiessen. Zuckern. Dekorieren mit 1 Esslöffel schaumig geschlagenem Rahm.</p> <p>Dans un gros verre ballon, faire réchauffer lentement 2 cuillerées à soupe de cognac, ajouter 2 cuillerées à café d'INCA et, petit à petit, de l'eau bouillante. Sucre à volonté. Garnir de crème battue en mousse.</p>	d / f
TAB00096-3	<p>2 Kaffelöffel INCA Café mit heissem Wasser anbrühen. Zuckern, abkühlen lassen, dann in den Kühlschrank stellen. Beim Servieren Eiswürfel begeben.</p> <p>Délayer dans de l'eau bouillante 1 cuillerée à café d'INCA, sucrer, laisser refroidir, puis mettre au frigo. Servir ce café avec des cubes de glace.</p>	d / f
TAB00096-4	<p>2 Kaffeelöffel INCA Café mit heissem Wasser übergiessen. Zuckern. Eine Schlagrahmhaube obenauf türmen und mit wenig Schokoladenpulver bestreuen.</p> <p>Délaver dans de l'eau bouillante 2 cuillerées à café d'INCA. Sucre à volonté et couvrir d'un chapeau de crème fouettée saupoudrée d'un peu de chocolat.</p>	d / f
TAB00096-5	<p>2 Kaffeelöffel INCA Café mit 1 Kaffeelöffel Zucker heiss anbrühen. An den Rand der Tasse eine dünne Orangenscheibe stecken. Diese vor dem Trinken einen Augenblick auf dem Kaffee schwimmen lassen.</p> <p>Délayer dans de l'eau bouillante 2 cuillerées à café d'INCA et un petit morceau de sucre. Fixer au bord de la tasse une tranche d'orange que l'on fera flotter sur le café avant de le boire.</p>	d / f
TAB00096-6	<p>2 Kaffelöffel INCA Café und 2 Esslöffel Whisky mit heissem Wasser übergiessen. Zuckern. 1-2 Esslöffel flaumig geschlagenen Rahm obenauf schwimmen lassen.</p> <p>Dans un verre chauffé d'avance, verser de l'eau bouillante sur 2 cuillerées à café d'INCA et 2 cuillerées à soupe de whisky. Sucre à volonté. Faire flotter sur le café 1-2 cuillerées à soupe de crème fouettée.</p>	d / f
TAB00096-7	<p>Im Kaffeglas 2 Kaffeelöffel INCA Café mit heissem Wasser übergiessen. 1 Gläschen „Chrüter“, etwas Rahm und reichlich Zucker begeben. Evtl. mit Schlagrahm garnieren.</p> <p>Délayer dans un verre à café 2 cuillerées à café d'INCA, ajouter un petit verre de „Chruter“, de la crème ainsi que du sucre. Décorer éventuellement d'un chapeau de crème fouettée.</p>	d / f
TAB00096-8	<p>1 Löffel Vanilleglace, 1 Glas pasteurisierte Milch, 2 Kaffeelöffel INCA Café, 1 Kaffeelöffel Kirsch im Mixer schaumig schlagen. In Kelch anrichten und mit Schlagrahm garnieren.</p> <p>Passer au mixer 1 cuillerée de glace à la vanille, 1 verre de lait pasteurisé, 2 cuillerées à café d'INCA, 1 cuillerée à café de kirsch pour obtenir une crème mousseuse. Dresser dans une coupe ou un verre et garnir de crème fouettée.</p>	d / f
TAB00096-9	<p>2 Kaffelöffel INCA Café, 1 Messerspitze Schokoladenpulver, 2 Kaffelöffel Zucker mit kochendem Wasser übergiessen. So viel Rahm begeben, bis der Kaffee eine haselnussbraune Farbe hat.</p> <p>Délaver dans de l'eau bouillante 2 cuillerées à café d'INCA, 1 pointe de couteau de poudre de chocolat et 2 cuillerées à café de sucre. Ajouter de la crème liquide jusqu'à ce que le café obtienne une jolie couleur noisette.</p>	d / f
TAB00096-10	<p>2 Kaffelöffel INCA Café mit heissem Wasser übergiessen. Zuckern. Eine Schlagrahmhaube obenauf türmen und mit wenig Schokoladenpulver bestreuen.</p> <p>Délaver dans de l'eau bouillante 2 cuillerées à café d'INCA. Sucre à volonté et couvrir d'un chapeau de crème fouettée saupoudrée d'un peu de chocolat.</p>	d / f
TAB00096-11	<p>Im Kaffeglas 2 Kaffeelöffel INCA Café mit heissem Wasser übergiessen. 1 Gläschen „Chrüter“, etwas Rahm und reichlich Zucker begeben. Evtl. mit Schlagrahm garnieren.</p> <p>Délayer dans un verre à café 2 cuillerées à café d'INCA, ajouter un petit verre de „Chruter“, de la crème ainsi que du sucre. Décorer éventuellement d'un chapeau de crème fouettée.</p>	d / f
TAB00096-12	<p>2 Kaffelöffel INCA Café und 2 Esslöffel Whisky mit heissem Wasser übergiessen. Zuckern. 1-2 Esslöffel flaumig geschlagenen Rahm obenauf schwimmen lassen.</p> <p>Dans un verre chauffé d'avance, verser de l'eau bouillante sur 2 cuillerées à café d'INCA et 2 cuillerées à soupe de whisky. Sucre à volonté. Faire flotter sur le café 1-2 cuillerées à soupe de crème fouettée.</p>	d / f

Seriennummer	ohne	Land	Schweiz	
Firma	Terza Zündholz AG St. Margrethen	Seite	1/1 R1	