








Marcin Pazdzior

CHOCOLATIER & PATISSIER

Arkusz zamówienia:

<u>NAZWA I OPIS PRALINKI</u>		<u>JEDNOSTKA</u>	<u>ILOŚĆ</u>
	CONTREAU Czekoladowy ganasz z pomarańczowym likierem i migdałami w czekoladzie gorzkiej 60% cacao deserowej.	szt.	
	MINTY Czekoladowy ganasz o smaku miętowym w czekoladzie deserowej 66% cacao	szt.	
	VENEZUELA Czekolada deserowa 70% cacao z wytrawnym ganaszem z czekolady Origin -Venezuela	szt.	
	GOJI Ganache z herbaty z owocami goji z dodatkiem posiekanych migdałów w ciemnej czekoladzie.	szt.	
	DIAMOND Ganache z zielonej herbaty i kwiatów mango w ciemnej czekoladzie.	szt.	

Podpis Organizatora konkursu:

Podpis Poducenta pralin:

Dane uczestnika konkursu:

Imie i Nazwisko:

Adres:

E-mail:

Tel: