

BESTEN DANK FÜR IHRE BESTELLUNG

GLÜCKWUNSCH!



Sie halten ein köstliches Genuss-Produkt in ihren Händen. Nach bestem Küchenhandwerk und modernen Verarbeitungsmethoden hergestellt, garantieren wir Frische und ausgezeichneten Geschmack.

Kinderleicht

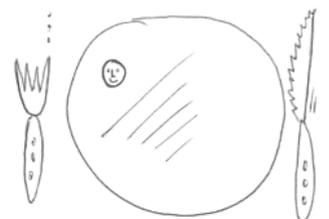
Für den letzten Schliff geben Sie die Vakuumbbeutel einfach für ein paar Minuten in ein heisses Wasserbad. Wichtig: Nicht sprudelnd kochen, nicht für die Mikrowelle und den Backofen geeignet.

Zubereitung:

Vorspeisen:	Genussfertig
Suppen:	5 Min. bei 90°C Wasserbad erhitzen
Fleisch:	8 Min. bei 90°C Wasserbad erhitzen
Beilagen:	5 Min. bei 90°C Wasserbad erhitzen
Gemüse:	5 Min. bei 90°C Wasserbad erhitzen
Desserts:	Genussfertig



GENIESSEN



"Ä GEUTÄ!"

BESTEN DANK FÜR IHRE BESTELLUNG



LAGERUNG

Gekühlt bei **5°C**

DEKLARATION

unter: www.nicosrestaurant.ch/deklaration

VERBRAUCHSEMFEHLUNG

innerhalb **1 Tag** verbrauchen

HAT ES GEMUNDET?

Teilen Sie Ihre Erfahrungen auf Google Reviews.

Bei Ihrer nächsten Bestellung schenken wir Ihnen eine unserer feinen Konfitüren. Einfach die gewünschte "Konfi" in den Warenkorb und den CODE: REORDER21 beim Checkout angeben.

(Mindestbestellung 20.-)

KEINE LUST MEHR ZUHAUSE ZU ESSEN?

Kommen Sie in unser Restaurant! Übernachtung inklusive!

STAY FOR A MEAL

Auswärts essen bleibt ein Genuss: Denn unsere besten Köche kochen weiter – und zwar in zahlreichen Hotels der Destination. Mit «Stay for a Meal» haben wir darum ein Angebot geschaffen, das hochstehende Mehrgänger mit einer Übernachtung kombiniert.

