



Schokolade Edelbitter salzig & süß



ArtNr.: 60026
Preis: 5,00 EUR

Inhalt: 0.12 kg
Destillerie: Art of Chocolate
Land: Deutschland
Shop-Bewertung: 5 von 5 Sternen

Beschreibung

Rum und Schokolade!

Passend zu unseren Rum Company Abfüllungen haben wir uns von der Firma Art of Chocolate eine Edelbitterschokolade, mit salzig-süßen Geschmacksnoten, bestreut mit gehackten Mandeln herstellen lassen.

Die Schokolade ist der ideale Genußbegleiter zu unserem Aficionado oder Trinidad. Doch auch für den puren Genuß eine wunderbare Kreation der Wertheimer Schokoladenmanufaktur.

Produktinformation zur Edelbitterschokolade salzig & süß!

Edelbitterschokolade Kakao: 70 % mindestens

Zutaten: Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Mandel gehackt, karamellisierter Zucker, Fleur de Sel, Vanilleextrakt, Emulgator (Sojalecithin)

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: Brennwert 2383 kJ (567 kcl), Fett 41 g (davon: gesättigte Fettsäuren 24 g), Kohlenhydrate 37 g (davon : Zucker 30 g)
Eiweiß 7,5 g , Salz 0,75 g

Kann Spuren von **Nüssen** und **Schalenfrüchten** enthalten.

Destillerie Info

Art of Chocolate



Was passt hervorragend zu unseren Rums und steigert noch das Genusserlebnis? Feinste Schokolade aus der fränkischen Manufaktur „Art of Chocolate“! Nur ausgesuchte Zutaten verwendet Philip Aczél, der seit 2008 in Schwarzach am Main mit viel Liebe, Experimentierfreude und traditioneller Handwerkskunst die Schokoliebhaber verzaubert. Seit 2010 darf man dies als Besucher in Wertheim, direkt vor den Toren des Outlet Centers „Wertheim Village“ auch live erleben, an Seminaren teilnehmen und tief in die bitter-süße Welt der „Chocolatier-Kunst“ eintauchen.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Marcus W
Datum:	2019-10-11
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Top. Beste Schokolade vor allen in Verbindung mit dem neuen Rum Company Black Bean.

