



Schokolade Karamell-Espresso



ArtNr.:	50129
Preis:	8,00 EUR
Inhalt:	0.1 kg
Destillerie:	Rum Company - Deutschland
Land:	Deutschland
Shop:	---
Bewertung:	

Beschreibung

Karamell-Espresso Handgeschöpfte Milkschokolade mit Karamell und Espressobohnenplittern · 100 g
Milkschokolade und Karamell treffen auf den kräftigen Biss von Espressobohnenplittern. Karamell-Espresso ist eine Tafel für alle, die Kaffee und Schokolade gern langsam genießen – und die vertraute Verbindung mit einem Glas Black-Bean neu entdecken möchten. Florian Löwer kennen wir seit vielen Jahren. Für seine Geschäfte haben wir bereits eigene Rumsorten abgefüllt. Nun fertigt Florian Löwer – Weltkonditor des Jahres 2024 – die Schokolade für die Rum Company. Beste Zutaten, meisterlich ausgeführtes Handwerk und ein Qualitätsanspruch auf höchstem Niveau gehören zur DNA seiner Manufaktur. Bei unserem gemeinsamen Besuch haben wir seine Tafeln verkostet und Karamell-Espresso als Begleiter zu Black-Bean ausgewählt. Pur genießen Der Duft erinnert an herrliche Milkschokolade und frisch gemahlenen Kaffee. Die sichtbaren Espresso-splitter lassen schon vor dem ersten Bissen den besonderen Knusper erwarten. Dann kommen Vollmilch und Karamell mit einem schönen Schmelz zur Geltung. Die Espressobohnen überraschen mit kräftigem Crunch. Auf eine feine Süße folgen intensive Zartbitternoten und der ausgeprägte Geschmack der Espresso-splitter. Weiche Schokolade und knackige Bohnen, Süße und herbe Intensität finden zu einer stimmigen Balance zusammen. Der passende Begleiter: Black-Bean Black-Bean basiert auf karibischem Premium-Rum, der im Eichenholzfass lagert und mit geröstetem Kaffee verfeinert wird. Die Rum Company beschreibt sein Profil als würzig-süß und kaffeebetont, mit ausgewogenen Bittertönen und etwas Holz. Zusammen mit Black-Bean Ein Stück Karamell-Espresso und ein kleiner Schluck Black-Bean: Das Zusammenspiel ist intensiv und dicht – so präsent, dass man den Black-Bean beinahe beißen könnte. Die Espresso-splitter sorgen für den kräftigen Knusper, während die Milkschokolade den Mund cremig auskleidet und den Gaumen umschmeichelt. Karamell-Espresso schmeckt schon pur. Wer Black-Bean liebt, dürfte an dieser Kombination besonders viel Freude haben: Hier begegnen sich Kaffee und Schokolade in unterschiedlichen Texturen und Intensitäten. Zutaten Milkschokoladenkuvertüre (Kakao: 36 % mindestens), Zucker, Kakaobutter 20 % (entrahmte Milch, Molke, Zucker, Butter, natürliches Aroma), Vollmilchpulver, Kakaobohnen, Emulgator: Sonnenblumenlecithine, Espresso-Kaffeebohnen 5,7 %. Kann Spuren von Gluten, Hühnereiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten und Sesam enthalten. Nährwertangaben je 100 g: Energie 561 KJ / 2349 kcl Fett 36,7 g davon ges. Fettsäuren 21,7 g



Kohlenhydrate 49,2 g davon Zucker 44,9 g Eiweiß 8,1 g Salz 0,4 g

Destillerie Info

Rum Company - Deutschland

Gegründet 2009 von Martin Heim, Wolfgang Weimer und Frank Zimmermann hat sich die Rum Company GmbH & Co. KG in Miltenberg am Main dem Thema Rum verschrieben. Aus echter Passion für das edle Zuckerrohr-Destillat und großer Freude am gemeinsamen Genuss wurde aus dem leidenschaftlichen Hobby ein erfolgreiches Unternehmen. Die drei Freunde treten in Sachen Rum mit einem hohen Anspruch an Qualität an und bieten eine enorme Produktbreite und – tiefe vom klassischen Rum Blend, über Rums aus kleinen Destillen mit eigenem Terroir, bis hin zu seltenen Single Cask Flaschen. Absolute Alleinstellung hat die Rum Company mit ihrer eigenen Marke, bei der die Fässer handverlesen sind und ein handwerkliches Blending und Finishing erfolgte. Diese limitierten Abfüllungen bilden das Herzstück des Unternehmens und haben schon viele Rum-Genießer glücklich gemacht.

