



Schokolade Gebrannte Mandel



ArtNr.:	50130
Preis:	8,00 EUR
Inhalt:	0.1 kg
Destillerie:	Rum Company - Deutschland
Land:	Deutschland
Shop:	---
Bewertung:	

Beschreibung

Gebrannte Mandel Handgeschöpfte Zartbitterschokolade mit gebrannten Mandeln und Fleur de Sel · 100 g Knackige Mandel, dunkle Schokolade und ein feiner salziger Akzent: Gebrannte Mandel verbindet kräftige Eindrücke mit einem sanften Schmelz. Für das Pairing mit Aficionado haben wir nicht einfach die Standardtafel ausgewählt. Florian hat diese Variante auf unseren Wunsch gezielt mit Fleur de Sel veredelt – abgestimmt auf das Zusammenspiel mit dem Rum. 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 diese besondere Variante mit Fleur de Sel als Begleiter zu Aficionado ausgewählt. Pur genießen Die vielen ganzen Mandeln fallen sofort ins Auge, umrahmt von zarten Fleur-de-Sel-Flocken. Im Duft steht dunkler, zartbitterer Kakao im Vordergrund; die Mandeln halten sich zunächst dezent zurück. Beim ersten Biss wird es lebendig: Eine Mandel knackt und entfaltet ihren herrlich nussigen Geschmack. Zeitgleich kitzelt das Fleur de Sel die Zunge, während die Zartbitterschokolade schmilzt und die Eindrücke miteinander verbindet. Knackige Mandel, feines Salz und weicher Schmelz – ein Bissen, bei dem man gern kurz innehält. Der passende Begleiter: Aficionado Aficionado ist eine Spirituose auf Rumbasis aus karibischen Rums, die laut Rum Company von drei bis zu 25 Jahre alt sind und lange in Eichenholzfässern reifen. Sein Profil verbindet Melasse und Karamell mit Schokolade, Kaffee, Mokka und Toffee; leichte Bitter- und Holznoten geben ihm zusätzliche Tiefe. Zusammen mit Aficionado Mit der Schokolade treten die tiefen, gebrannten Aromen des Aficionado noch deutlicher hervor und setzen die Mandel in Szene. Das Fleur de Sel gibt der Kombination ihren feinen Kick. Zugleich bekommt die Zartbitterschokolade am Gaumen einen sanften Schmelz, während die Mandelstückchen noch einen Moment im Mund bleiben. Vom ersten Knacken der Mandel über den salzigen Akzent bis zum Schmelz der Schokolade greifen die Eindrücke ineinander. Eine Kombination, bei der jeder Bissen und jeder Schluck den nächsten Moment besonders macht. Zutaten Edelbitterschokoladenkuvertüre (Kakao: 70 % mindestens), Kakaobohnen aus Peru, Rohrohrzucker, Kakaobutter, gebrannte Mandeln 20 % (Mandeln, Zucker), Meersalz-Flocken 0,3 % Kann Spuren von Gluten, Hühnereiern, Erdnüssen, Soja,



Milch, Schalenfrüchten und Sesam enthalten. Nährwertangaben je 100 g: Energie 565 KJ / 2367 kcl
Fett 41,1g davon ges. Fettsäuren 20,8 g Kohlenhydrate 33,2 g davon Zucker 28,5 g Eiweiß 8,9 g Salz
0,2 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.

