



Grand Cru de Cacao »Trinité«

Bonnat Chocolatier

75 % Kakaoanteil. Ohne Zusatz von Sojalezithin schonend und langsam verarbeitet.

Beste Criollo- und Trinitario-Kakaos von der Antillen-Insel Trinidad. Knackig präsent in der Säure und tiefgründig bitter im Kaffee Aroma. Eine Schokolade, die nach der Begleitung eines entsprechenden Rotweines geradezu schreit. Kraft und Finesse, Muskeln und Spiel, packend und intensiv, warm und nachhaltig mit feuriger Länge enormer ätherischer Intensität. Klingt extrem lange nach am Gaumen und harmonisiert perfekt zu Rotweinen seidig samtiger Struktur.

Ein Kennerkakao für Kenner kompromißlos handwerklicher Bitterschokolade.

100g
SPEZ480



www.weinhalle.de