



Milkschokolade »Lait 55%«

Bonnat Chocolatier

55 % Kakao, Milchpulver und reine Kakaobutter, und, wie von Bonnat nichts anders zu erwarten, ohne Sojalezithin als Emulgator. Den braucht diese schonend und langsam verarbeitete Spitzenschokolade nicht.

Vollmundig würzige Milkschokolade mit in dieser Kategorie ungewöhnlicher Geschmacksfülle und Nachhaltigkeit. Ohne oberflächliche Süße oder penetrantes synthetisches Vanillin-Aroma. Sie gilt, neben der herausragenden Asfarth von Bonnat, als eine der besten Milkschokoladen der Welt. Man stopft sie also nicht einfach nur in sich hinein, sondern läßt sie, Stück für Stück, ganz langsam in der Wärme des Mundraums auf der Zunge abschmelzen. Dann verblüfft diese Schokolade mit physisch erlebbarem Milkschokoladen-Erlebnis; sie schmilzt feinkörnig aber präsent in der Physis ab, wirkt dabei durchaus edelherb am Gaumen und beweist ihre handwerkliche Herstellung in der dafür typischen handwerklichen Körnung. Eine artisanale Spitzenschokolade, die man still für sich genießt . . .

100g
SPEZ488A



www.weinhalle.de