Grand Cru de Cacao »Equateur«

Bonnat Chocolatier

75 % Kakaoanteil. Nur Kakaobutter und Zucker, kein Sojalezithin für besonders schnelle Verarbeitung, kein Milchpulver. Der hohe Anspruch von Bonnat an all seine Schokoladen.

Für diese große Schokolade verwendet Bonnat ausschließlich die Sorte Nacional, die typische Kakaobohne Ecuadors. Ein Forastero-Kakao, der ob seines charaktervollen Aromas als einziger Edelkakao unter den Forasteros gehandelt wird. Eine kräftige Schokolade mit rauchigem Geschmack, frischer Säure, Noten von Vanille, Trockenfrüchten und Honig und einer zedernartigen Süße im dunkelwürzigen Nachspiel. Ein echtes Grand Cru de Cacao.

100g

SPEZ482

K&U
www.weinhalle.de