

Milchschokolade »Praliné noisettes«

Bonnat Chocolatier



»Chocolat Lait au Praliné noisettes«. Eine Schokoladenkreation, die ausschließlich aus Kakao, Kakobutter, Zucker (70%) und einer Praliné-Füllung mit gerösteten Haselnüssen und Milch besteht, die etwa 30 % des Gewichtes ausmacht. Keine Vanille-Ersatzaromen, kein Sojalezithin für die schnelle Verarbeitung, sondern pures langsames Handwerk. Eine der wenigen Milchschokoladen von Bonnat, die zu 55% aus Kakao verschiedener Herkünfte besteht.

Bonnat steht als eine der letzten großen Schokoladen der Welt für handwerkliche Verarbeitung. Wenn man die Tafel öffnet, erkennt man auf deren Rückseite die nicht ganz glatte Oberfläche, die durch die handwerkliche Verarbeitung mit dem Praliné entsteht. Und im Mund erlebt man die charakteristisch feine Körnung einer artisanalen Spitzenschokolade, die deren Verarbeitung buchstäblich fühlbar macht. Sie schmilzt herb fruchtig ab, angenehm wenig süß, aber auch nicht zu bitter. Dann setzt sich die Praliné-Füllung frei, die die Zunge mit den Aromen feinsten gerösteter Haselnüsse und richtig guter Milch-Schokolade verwöhnt. Aromatisch intensiv, einen Hauch edelherb am Gaumen. Der perfekte Einstieg in die Welt der grossen Schokolade für den Vollmilch-Schokoladen-Esser, der mal gute artisanale Milchschokolade ohne die üblichen Zusätze erleben will.

Bitte bei 17° bis 25°C lagern. Wie bei Bonnat üblich langsam ohne Zugabe von Sojalezithin verarbeitet.

100g
SPEZ501



www.weinhalle.de