



## Edelbitter »Mokka« mit Kaffeebohnen

### Bonnat Chocolatier

Eine berühmte Spezialität von Bonnat: Durch Zugabe gemahlener Kaffeebohnen vor dem Conchieren wird die Schokolade natürlich aromatisiert.

65 % Kakao, Zucker und reine Kakaobutter sorgen für wohltuende und animierende Kaffeehaus-Würze. Eine belebend duftende, zart bitter abschmelzende, sinnlich wirkende Schokolade, die die Sinne auf Trab bringt und hohes handwerkliches Niveau beweist. Typisch Bonnat: Dezentte Körnung auf der Zunge und langsame Verarbeitung ohne Sojalezithin.

100g  
SPEZ489



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)