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: Dezente Körnung auf der Zunge und langsame Verarbeitung ohne Sojalezithin.

100g

SPEZ489

K&U
www.weinhalle.de