



130g
SPEZ396

Elisenlebkuchen »Criollo«

Tres Aromas

Criollo. Was die Arabica-Bohne im Kaffee, ist Criollo im Kakao: Ocumare 61, Chuao und Porcelana aus Venezuela sind reine Criollo-Schokoladen von alten Pflanzungen. Sie gelten als die besten und teuersten Kakaos der Welt.

Ihrer phantastischen Qualität huldigt dieser wertvolle Lebkuchen. In die saftige Teigmasse werden kleine Stückchen Criollo-Schokolade eingearbeitet und auf dem Lebkuchen sorgt ein von Hand aufgestrichener Criollo-Überzug für nachhaltigen Kakao- und Schokoladen-Genuß von ätherischer Raffinesse und glückseeligmachendem Geschmack - der allesentscheidende Unterschied zwischen der üblichen billigen »Fettglasur«, die auch so schmeckt, und hochwertiger Schokolade, die hier Verwendung findet. Nichts, was man mal so schnell reinschlingt, sondern purer Genuß. Reine Criollos sind selten und teuer. Unser Criollo-Lebkuchen ist himmlisch saftig und schmeckt nach Karamel, Nüssen, echter Vanille und hellem Tabak. Überzug: Criollo-Schokolade von Felchlin.



www.weinhalle.de