

Grand Cru de Cacao »Madagascar«

Bonnat Chocolatier

75 % Kakaoanteil. Ohne Zusätze wie Sojalezithin zur besseren und vor allem schnelleren Verarbeitung. Bei Bonnat wird Schokolade noch handwerklich langsam und schonend congiert. Die absolute Ausnahme in der kleinen Welt der besten Schokoladen der Welt.

Madagascar-Kakao in mild aromatischer Criollo-Variante. Pflaumen in Bitterschokolade, doch dann explodiert die Bitterkeit von konzentriertem Espresso am Gaumen und dunkle Rauch- und Tabakaromen kommen ins Spiel. Eine deftig geröstete Schokolade mit kompromißloser Körnung, unverkennbarer Beweis handwerklicher Verarbeitung; ihr ungewöhnlich bitteres Nachspiel macht sie zur eigenwilligen Plantagen-Schokolade mit Persönlichkeit für Kenner.

100g

SPEZ481

K&U
www.weinhalle.de