



## Grand Cru de Cacao »Haiti«

### Bonnat Chocolatier

Kakao ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor für das durch Naturkatastrophen arg geschundene Haiti. Die Kakaobohnen für diese Schokolade kommen von einer kleinen Kooperative im Norden der Insel, die sehr hochwertig arbeitet. Die Vereinigung »Ärzte ohne Grenzen« unterstützt die Bauern, zusammen mit engagierten Chocolatiers wie Stéphane Bonnat, der regelmäßig auf Haiti ist, tatkräftig dabei, den für die Wirtschaft des Landes so wichtigen Kakaoanbau wiederaufzubauen.

Haiti-Kakao war einst berühmt. Er findet in der Grand Cru-Schokolade von Stéphane Bonnat zu alter Größe zurück. Opulent und reich, mit einem Hauch roter Früchte im Duft. Im Mund dunkel und würzig in frischer Säureader, die an Zitrusfrüchte erinnert, schokoladig herb abschmelzend. Eine mundfüllend edle Schokolade voller Charme und Schmelz, die den großen Ruf ihres Kakaos voll und ganz rechtfertigt.

100g  
SPEZ493

75 % Kakaoanteil.



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