

## Grand Cru de Cacao »Cuba«

### Bonnat Chocolatier



100 g Tafel

**6,50 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

SPEZ502A

Cuba-Kakao ist speziell. Es will niemand darüber sprechen, aber in hochwertiger Schokolade findet man immer wieder Cadmium und Reste von Pflanzenschutzmitteln. Das Cadmium stammt aus chemischen Düngemitteln, in denen es als Netzmittel eingesetzt wird. All das gibt es auf Cuba nicht. Der Kakao wird dort im abgelegenen äußersten Südosten der Insel in alter traditioneller Mischkultur mit Bananen angebaut, und das erfolgreich ohne chemischen Pflanzenschutz. Den gibt es auf der Insel bis heute nicht.

Cuba-Kakao ist hochwertig und er ist eigen. Er bietet eine spannende Mischung aus kraftvollem Körper, der herb und bitter schmeckt, mit der aromatischen Verspieltheit der tropischen Flora und Fauna. Eine unserer persönlichen Lieblings-Schokoladen von Bonnat. Auch weil wir die Plantagen auf Cuba rund um das malerische Nest Baracoa besucht haben. Ein kraftvoll aromatischer Criollo-Kakao, der an Pflaumen in Bitterschokolade erinnert, bis die Bitterkeit von konzentriertem Espresso am Gaumen förmlich explodiert und dunkle Rauch- und Tabakaromen ins Spiel kommen. Eine deftig geröstete Schokolade mit kompromißloser Körnung, Beweis ihrer handwerklichen Verarbeitung. Frische Säure dominiert ein bitteres Nachspiel, das, ätherisch fast wie Menthol, am Gaumen lange sehnsüchtig nachklingt. Eine rare Grand Cru-Schokolade voller Persönlichkeit. Für Kenner und Liebhaber. 75 % Kakaoanteil. Kakaobutter. Zucker.



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