

Grand Cru de Cacao »Surabaya«

Bonnat Chocolatier

65 % Kakaoanteil. Milkschokolade der speziellen Art. Typisch Bonnat: Ohne Zusatz von Sojalezithin.

Faszinierend, wie deutlich man die Unterschiede der Herkunft schmeckt! Die eigenwilligste Schokolade des Indonesien-Criollo-Trios von Bonnat aus Java, Surabaya und Asfarth. Fast geräuchert wirkt »Surabaya« im Duft, durchaus einem Islay-Single-Malt-Whisky ähnlich. Ungewohnt würzig und rauchig in Duft und Geschmack, intensiv speckig durchaus an Räucherspeck erinnernd. Schmilzt im Mund cremig und weich ab, feinkörnig wie von Bonnat gewohnt, aber viel weniger süß, als man es von Milkschokolade der Gradation 65% Kakao erwarten würde. Es dominiert der Malz-Charakter und die Röstung über Säure und Karamell, die hier beide kaum spürbar sind. Eine große handwerkliche Spitzenschokolade mit viel Charakter und eigenständiger Persönlichkeit.

Anspruchsvoll und hochwertig allerdings auch nicht. Die faszinierende Geschmacksvielfalt großen Criollo-Kakaos.



100 g-Tafel

4,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SPEZ486



www.weinhalle.de