



## Tiroler Edle | gefüllt mit Tiroler Berg-Minze

### Tiroler Edle

Die »Tiroler Edle, gefüllt« ist das Herzstück des Sortimentes der kleinen ambitionierten Schokoladen-Manufaktur im Tiroler Landeck. In zahlreichen handwerklichen Produktionsschritten werden hier die Schokoladen noch auf traditionelle Art und Weise von Konditormeister Hansjörg Haag in kleinen, überschaubaren Mengen von Hand hergestellt: vom Begießen der Formen über die Zubereitung der Füllung bis hin zum Versiegeln mit einer weiteren Schokoladeschicht, alles geschieht hier noch in Handarbeit. Sogar das Einpacken der fertigen Schokoladen.

Hier kombiniert Konditormeister Hansjörg Haag Edelbitterschokolade von Domori mit einem Kakaoanteil von 60% mit dem expressiven Aroma wildwachsender Tiroler Bergminze. Sie wird im Kaunergratgebiet wild gesammelt und hat garantiert noch nie ein Auto gesehen. Sie wird mit Edelbitter- und Milchcouverture und Frischrahm vom Tiroler Grauvieh zu einer natürlich ätherisch schmeckenden, cremigen Füllung verarbeitet, die mit einem Schuss Kirschbrand gewürzt wird. Diese Schokolade enthält also Alkohol. Sie wird, wie alle Schokoladen von »Tiroler Edle«, ohne Konservierungsstoffe hergestellt, ist also nur begrenzt haltbar. Wir liefern stets frisch.

50 g-Tafel

**4,50 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

SPEZ1516



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