



Tiroler Edle | »oben ohne« mit Tiroler Heidelbeeren

Tiroler Edle

Tiroler Edle, »oben ohne«. Das ist eine erstklassige Bitterschokolade auf Basis einer Kuvertüre aus Kakaobohnen der Sorte Rio Caribe Superior von Domori, einem der besten Schokoladenhersteller der Welt. Sie wird von Konditormeister Hansjörg Haag veredelt und auf einen Kakaoanteil von 48% gebracht. Auf die noch warme Schokoladenmasse bringt er dann von Hand wildgewachsene Moosbeeren (so nennt man in Tirol die Heidelbeeren) auf, die zur Hälfte einsinken, zur Hälfte sieht man sie. Deshalb heißt diese sinnlich fruchtbetonte Schokolade »oben ohne«, weil sie tatsächlich oben ohne ist. Sieht nicht nur toll aus, schmeckt auch ganz toll. Langsam abschmelzen lassen im Mund, um die Qualität der getrockneten Heidelbeeren genießen zu können. Erst während des Abschmelzens kauen und zerbeißen.

Zutaten: Rohrzucker, Kakaobutter, Kakaomasse, Grauviehmilch. Kakaoanteil mindestens 48%. Bestreut mit getrockneten, von Hand gepflückten wildgewachsenen Tiroler Heidelbeeren.

50 g-Tafel

4,70 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SPEZ1502



www.weinhalle.de