



Tiroler Edle | »oben ohne« mit Tiroler Walnüssen

Tiroler Edle

Tiroler Edle, »oben ohne«. Basis ist eine sinnlich dahin schmelzende Milkschokolade aus einer erstklassigen Kuvertüre aus Kakaobohnen der Sorte Rio Caraibe Superior von Domori, einem der besten Schokoladenhersteller der Welt. Sie hat Konditormeister Hansjörg Haag auf einen Kakaoanteil von 35 % veredelt. Er paßt jeder Auflage den passenden Kakaoanteil in der begleitenden Schokolade an.

Auf die noch warme Schokoladenmasse setzt er Tiroler Walnüsse auf, die teilweise in der Schokoladenmasse versinken. Weil man sie aber noch erkennen kann als ganze Nüsse, nennt sie Hansjörg Haag »oben ohne«. Seine wahrlich zarte Milkschokolade harmoniert vortrefflich mit den knackig intensiv schmeckenden Tiroler Walnüssen, die er zuvor leicht karamellisiert hat, damit sie nicht so schnell ranzig werden. Großartige geschmackliche Kombination.

Zutaten: Rohrzucker, Kakaobutter, Grauviehmilch, Kakaomasse. Kakaoanteil mindestens 35 %. Bestreut mit karamellisierten Walnüssen.

50 g-Tafel

4,70 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SPEZ1503



www.weinhalle.de