



Tiroler Edle | gefüllt mit Kastanie

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 hergestellt: vom Begießen der Formen über die Zubereitung der Füllung bis hin zum Versiegeln mit einer weiteren Schokoladeschicht, alles geschieht hier noch in Handarbeit. Ohne Zusatz üblicher Konservierungsstoffe. Die Kuvertüren für diese Schokolade liefert das Schweizer Traditionsunternehmen Felchlin, das edelste Kakaobohnen direkt von Kakaoplantagen in Ghana bezieht. Für seine fulminant harmonische Kombination von Kastanie und Schokolade hat Hansjörg Haag die Kuvertüre mit Milch auf einen Kakaoanteil von 39% gebracht und diese mit einer raffiniert abgeschmeckten Füllung aus Milchkuvertüre, frischem Rahm vom Tiroler Grauvieh und pürierten, von Hand geernteten Kastanien (Maroni) versehen, die er mit einem Schuss Kirschbrand verfeinert hat. Auch diese Schokolade enthält also, wenn auch nur in winziger Dosierung, Alkohol. Tolle Kombination, die die hohe Qualität der Zutaten schmeck- und fühlbar macht.

50 g-Tafel

4,50 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SPEZ1508

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, 18% pürierte Kastanien, 14% Vollmilchpulver, Kakaomasse, 8% Frischrahm, 3% Kirschbrand, Fructose-Glucose-Sirup, Emulgator: Soja-Lecithin. Kakaogehalt: 39%.



www.weinhalle.de