



Edel-Bitter Schokolade 70% Kakao

Handgeschöpfte Premium-Qualität
Mariage de Grands Crus Pur Guanaja 70% Kakao von Valrhona

Diese exquisite Edel-Schokolade bietet durch ihr außergewöhnlich kräftiges Aroma einen besonderen Genuss. Der einzigartige Schmelz unterstreicht den charakteristisch bitter-süßen, lang anhaltenden Kakaogeschmack. Das intensive Aromaspiel mit seinen warmen Nuancen verdankt diese handgeschöpfte Spezialität der Kombination ausgesuchter Kakaobohnen. Schmecken Sie Stück für Stück den Unterschied.

Zutaten: Kakaobohnen, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: *Sojalecithin*; Naturvanilleextrakt.

Kann Spuren von Schalenfrüchten, Milch- und Eiweißen und Gluten enthalten.
Kühl und trocken lagern.



Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert	2393kj/577 kcal
Fett	42 g
- davon gesättigte Fettsäuren	26 g
Kohlenhydrate	36 g
- davon Zucker	32 g
Eiweiß	8,3 g
Salz	0 g

Made in Germany

Inhalt 100 g

Art.-Nr.: 2903

FS0618