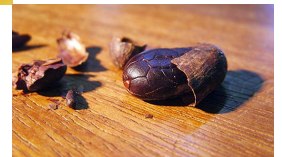


Geröstete Kakaoschalen - 150 gr



Ideal für die Zubereitung eines Aufgusses aus Kakaoschalen, heiß oder kalt.

Um sich in Schokolade zu verwandeln, werden unsere gerösteten Kakaobohnen von Hand geschält, eine nach der anderen. Während die von ihrer Schale befreite Bohne gemahlen wird, wird die Schale selbst grob gesiebt, direkt abgefüllt und in dieser 150gr-Verpackung versiegelt.

Heißer Aufguss: Lassen Sie 3 bis 5 g Kakaoschalen für 4 bis 5 Minuten in einer Tasse heißem Wasser durchziehen.

Kalter Aufguss: Lassen Sie 3 bis 5 g Kakaoschalen für 6 bis 8 Stunden bei Raumtemperatur in einer Tasse mit lauem Wasser durchziehen.

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis:

Verkaufspreis mit MwSt: 5,10 €

Verkaufspreis ohne MwSt: 4,68 €

Preisnachlass:

[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

Beschreibung

Casas Cacao