

## Chocolate 70% com pimenta e flor de sal - 160g



Pepper and Salt

Chocolate 70% with pepper and 'fleur de sel'



Pepper and Salt



Os cristais da flor de sal explodem em centenas de pequenas rebentações de frescura e exaltam os sabores do cacau e da pimenta. A pimenta cresce na nossa plantação de Terreiro Velho, e um pouco mais de 1% é suficiente para dar a este chocolate o seu sabor característico. A temperatura ideal para provar o nosso chocolate é 27-28°C.

Classificação: Ainda não foi avaliado

**Preço:**

Preço de venda: 16,50 €

Preço de venda sem IVA: 15,14 €

Desconto:

[Colocar questão sobre este produto](#)