

Schokolade 70 % mit Pfeffer und 'Fleur de Sel' – 160 g



Pepper and Salt

Chocolate 70% with pepper and 'fleur de sel'



Pepper and Salt



Die handgeernteten Meersalzkristalle (*fleur de sel*) sorgen mit hunderten kleiner frischerExplosionen im Mund für ein besonderes Geschmackserlebnis, das die charakteristischen Aromen des Kakaos und des Pfeffers noch verstärkt. Der Pfeffer wächst auf unserer Plantage in Terreiro Velho, und nur etwas mehr als 1 % reichen aus, um dieser Schokolade ihren einzigartigen Geschmack zu verleihen.

Die ideale Temperatur für den Genuss unserer Schokolade liegt bei 27° bis 28° Celsius.

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis:

Verkaufspreis mit MwSt: 16,50 €

Verkaufspreis ohne MwSt: 15,14 €

Preisnachlass:

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

