

UBRIC 3, Schokolade 70 % mit Rosinen in Destillat aus Rosenmuskateller-Trauben – 100 g

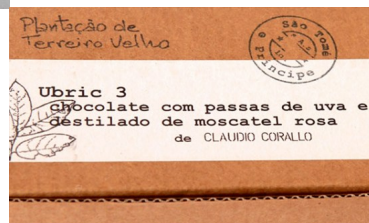


Ubric 3

Chocolate 70% with raisins in rose muscat distillate



Ubric 3



Ubric 3
chocolate com passas de uva e
destilado de moscatel rosa
de CLAUDIO CORALLO



Nehmen Sie den besten Brand aus Rosenmuskateller-Trauben, direkt bezogen von einem der großen „Master Distillers“: Reinheit pur. In diesen Obstbrand werden Rosinen höchster Qualität eingelegt. Nach drei Monaten werden die Trauben unter unsere 70% Schokolade gemischt. So entsteht Ubric Nr. 3. Eine exzellente After-Dinner-Schokolade.

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

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis:

Verkaufspreis mit MwSt: 14,40 €

Verkaufspreis ohne MwSt: 13,21 €

Preisnachlass:

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

