

Schokolade 70 % mit Liberica-Kaffee – 160 g



Chocolate 70% with Liberica coffee



Liberica-Kaffee ist eine inzwischen sehr seltene Kaffeesorte. Sie wird kaum noch verwendet, weil sie bei weitem nicht so ertragreich ist wie die Sorten Arabica oder Robusta und weil ihre Bohnen besonders groß und hart sind. Sie müssen, eine nach der anderen, von Hand geschält werden. Auf unserer Plantage Terreiro Velho auf der Insel Principe pflanzen wir diesen außergewöhnlichen Kaffee neben Kakaobäumen an – auf Hügeln am Meer im Schatten uralter Bäume. Um das süße und delikate Aroma des Liberica zu entdecken, empfehlen wir, ihn geröstet und gemahlen in kleinen, handgeschnittenen Schokoladentafeln zu genießen. Jede Tafel enthält 4,5 % Liberica-Kaffee.

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](#)

