

UBRIC 2, Chocolate 70% con pasas en destilado de moscatel blanco - 100g

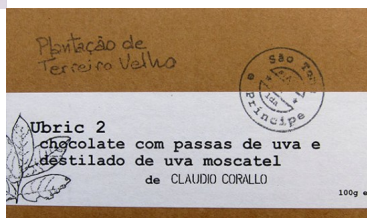


Ubric 2

Chocolate 70% with raisins in white muscat distillate



Ubric 2



Incorpora lo mejor del destilado de moscatel blanco, ya que proviene directamente de uno de los grandes "Master Distillers" del mundo: en estado puro. En este destilado, se empapan las pasas de alta calidad. Después de tres meses, las uvas se mezclan con nuestro chocolate 70%. Así es como se elabora nuestro Ubric nr.2. Es un excelente chocolate para disfrutar después de cenar.

La temperatura ideal para degustar nuestro chocolate es de 27-28°C.

Calificación Sin calificación

Price

Precio de venta 14,40 €

Precio de venta sin impuestos 13,21 €

Descuento

[Haga una pregunta del producto](#)

Descripción

Ubric 2

