

UBRIC 2, Schokolade 70 % mit Rosinen in Destillat aus weißen Muskattrauben – 100 g

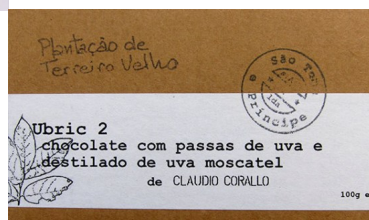


Ubric 2

Chocolate 70% with raisins in white muscat distillate



Ubric 2



Nehmen Sie den besten Brand aus weißen Muskattrauben, 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. 2. 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](#)

Beschreibung

Ubric 2

