

UBRIC 2, Chocolat 70% aux raisins secs macérés dans un distillat de muscat blanc- 100g

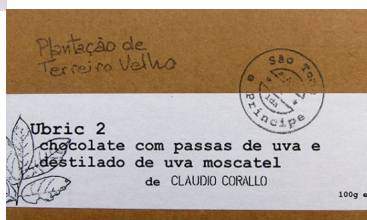


Ubric 2

Chocolate 70% with raisins in white muscat distillate



Ubric 2



Nous utilisons le meilleur distillat de raisins muscat blancs, non dilué, tout juste sorti de l'alambic de l'un des grands "Maîtres Distillateurs", avec ses 77° d'alcool. Après avoir macéré pendant quatre mois dans ce distillat, les raisins secs sont mélangés à notre chocolat 70%. C'est ainsi que créons l'Ubric n° 2. Excellent pour prolonger la soirée après dîner.

La température idéale pour apprécier pleinement notre chocolat se situe entre 27 °C et 28°C.

Note : Pas noté

Prix:

Prix de vente: 14,40 €

Prix de vente sans TVA: 13,21 €

Remise :

[Poser une question sur ce produit](#)