

Schokolade 80 % mit Zuckerkristallen – 160 g



Chocolate 80% with sugar crystals



Eine gute Art, reinere Schokolade zu probieren. Schon beim ersten Biss erleben Sie, wie die knusprigen Zuckerkristalle zwischen Ihren Zähnen knacken, gefolgt vom reichhaltigen und kraftvollen Geschmack des Kakaos. Dann beginnt der Zucker zu schmelzen, und er gibt seine Süße an die Schokolade ab.

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](#)

