

Chocolate 80% con cristales de azúcar - 160g



Chocolate 80% with sugar crystals



Una buena forma de probar el chocolate más puro. El primer bo-cado produce de inmediato una sensación tangible de cristales de azúcar crujientes, seguido del rico y potente sabor del cacao. En-tonces el azúcar comienza a derretirse, liberando su dulzura en el chocolate.

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

Calificación Sin calificación

Price

Precio de venta 16,50 €

Precio de venta sin impuestos 15,14 €

Descuento

[Haga una pregunta del producto](#)

Descripción

80%