

Chocolate 80% com cristais de açúcar - 160g



Chocolate 80% with sugar crystals



Uma boa maneira de experimentar chocolate mais puro. A primeira dentada produz imediatamente uma sensação tangível de cristais de açúcar, seguida pelo sabor rico e poderoso do cacau. Em seguida o açúcar começa a derreter, libertando a sua doçura no chocolate. A temperatura ideal para provar o nosso chocolate é 27-28°C.

Classificação: Ainda não foi avaliado

Preço:

Preço de venda: 16,50 €

Preço de venda sem IVA: 15,14 €

Desconto:

[Colocar questão sobre este produto](#)