

## Schokolade 73,5 % mit Splittern von Kakaobohnen – 160 g



73½ %

Chocolate 73½ % with pieces of cacao beans



73½ %



Auf den ersten Biss schmeckt sie süß und intensiv. Die Splitter der Kakaobohnen in der Schokolade erinnern an das Aroma frisch gerösteten Kakaos. *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](#)