

## Kristallisierte Ingwerkugeln, überzogen mit 100% Kakaomasse - 130g



Die exquisite Begegnung von zwei Gramm kandiertem frisch gemahlen Ingwer mit zweieinhalb Gramm 100% Schokolade. Die Esferas werden ganz von Hand hergestellt, vorsichtig eine nach der anderen. Am Gaumen löst der herrlich frische und gesunde Geschmack vom Ingwer das intensive Aroma der 100% Schokolade ab. (Hierbei mag ich betonen, dass in unserem Fall die 100% das Resultat vom schlichten zermahlen der geschälten und gerösteten Kakaobohnen ist. Weder fügen wir etwas hinzu noch nehmen wir etwas weg). Die richtige Temperatur zum Verkosten liegt bei ca. 28-29°C. Ich empfehle Ihnen die Esferas auf der Zunge 5-10 Sekunden zergehen zu lassen. Genießen Sie zuerst den puren einzigartigen Geschmack der 100% Schokolade. Und wenn sie anfängt zu schmelzen, einfach reinbeißen und die Begegnung der Aromen beider Zutaten genießen. Manchmal, wenn ich den Wunsch nach ihrem Geschmack und ihrer Energie verspüre, stecke ich das Paket mit den Esferas einfach in meine Brusttasche und erwärme sie somit sanft bis zur richtigen Temperatur. Der einzige Nachteil ist dabei die Gefahr sie dann blitzschnell aufzuessen.

Bewertung: Noch nicht bewertet

**Preis:**

Verkaufspreis mit MwSt: 32,33 €

Verkaufspreis ohne MwSt: 29,66 €

Preisnachlass:

[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

Beschreibung

Esferas