

## Sphères de gingembre cristallisé enrobés de 100% pâte de cacao - 130g



L'exquis mariage de deux grammes de gingembre cristallisé fraîchement moulu, recouvert de deux grammes et demi de notre chocolat 100%. Les sphères sont entièrement réalisées à la main, délicatement une à une. La puissance du 100% est relayée en bouche par la saveur délicieusement fraîche et saine du gingembre. (Ici j'aime souligner que dans notre cas le 100% résulte tout simplement du broyage de nos fèves de cacao après qu'elles aient été torrifiées et épluchées. Nous n'ajoutons ni n'enlevons rien). Il est recommandé de les déguster à la bonne température (autour de 28-29°C). Je vous conseille alors de garder la sphère en bouche environ 5 à 10 secondes pour la réchauffer. Vous profiterez ainsi d'abord des parfums uniques du 100%, et une fois devenue tendre, vous pouvez simplement la croquer pour savourer pleinement les arômes des deux ingrédients. Parfois, quand j'ai envie de leur saveur et énergie, je garde le sachet dans ma poche en amenant ainsi les sphères doucement à la bonne température. Cependant c'est dangereux, car on peut les finir en un rien de temps.

Note : Pas noté

**Prix:**

Prix de vente: 32,33 €

Prix de vente sans TVA: 29,66 €

Remise :

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

Esferas