

Sfere di zenzero cristallizzato ricoperte con 100% massa di cacao - 130 g



“ESFERAS” è il felice matrimonio di due grammi di pasta di zenzero cristallizzato appena macinata ricoperti da due grammi e mezzo del nostro 100%. Le sfere sono preparate a mano una ad una con la cura e l'amore che mettiamo sempre in tutto quello che facciamo. Fresche salutari e forti, dopo la potenza del 100% puro, resta in bocca il sapore deciso dello zenzero. (E qui mi piace ricordare che nel nostro caso il 100% è sempre e solo il semplice risultato della macinatura delle fave di cacao tostate e sbucciate, senza aggiungere né togliere niente). Degustarle alla giusta temperatura (circa 28-29°C) è sicuramente importante. Per questo vi consiglio di tenerle in bocca da 5 a 10 secondi così, oltre ad approfittare subito dei profumi unici del nostro 100 %, le riscaldere, e una volta tenere, mordendole godrete in pieno il sapore dei due ingredienti. A volte, quando ho voglia del sapore delle ESFERAS e della loro energia, per averle alla giusta temperatura tengo il sacchetto in tasca, ma è pericoloso, perché così si possono finire in davvero poco tempo.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo:

Prezzo Base con IVA:

Prezzo di vendita: 29,66 €

Sconto:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Descrizione

Esferas