

Weinzentrale

EBERLE

Zartbitterschokolade mit ganzen Haselnüssen 100 g - Venchi S.p.A.

Art.-Nr: 09365



Beschreibung:

50% Zartbittertafelschokolade mit ganzen Piemont-Haselnüssen. Glutenfrei / Vegan. Die liebliche Hügellandschaft des südwestlichen Piemont ist bedeckt von Reben, Haselnusssträuchern und Wäldchen. Von dort kommen Weine wie der Barolo, die begehrten Alba-Trüffeln und raffinierte Süßigkeiten. Die Cafés der Hauptstadt Turin sind weltberühmt.

Hersteller:

Einer der großen Traditionsschokolatiers in Italien seit 1878: Venchi arbeitet "From Bean to Bar" und erfand so besondere Pralinen wie Chocoviar, eine Schichtpraline mit Kakaosplintern umhüllt und Cremini. Protagonist jeder Schokolade ist die piemonteser Haselnuss. Schokolade von Venchi ist glutenfrei und palmölfrei.

Anbau:

Zutaten: Kakaomasse, Haselnüsse 30%, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Sojalecithin, Kakao: 60% mindestens, kann Spuren von anderen Schalenfrüchten und Milch enthalten.

| | | | |
|-----------------------------|---|---------------------------|---|
| Rebsorte - | Region Piemont | Alkoholgehalt - | Trinktemperatur - |
| Weingeschmack - | Qualitätsstufe - | Restsüße - | Ausbau Lagertemperatur 15-18 °C |
| Weinstilistiken - | Bodenart fruchtbarer Tonboden und viel Sonnenschein | Trinkfenster - | Flaschengröße - |
| Verschlussart - | Bewirtschaftung beste Piemonteser Haselnüsse | Zusatzstoffe - | Karaffieren NEIN |

Passt zu



Digestif



Cocktails



Desserts



Gebäck