

# Weinzentrale

EBERLE

## Vollmilchschokolade mit ganzen Haselnüssen 100 g - Venchi S.p.A.

Art.-Nr: 09384



### Beschreibung:

Vollmilchschokolade mit ganzen Haselnüssen. Milchschokolade mit mindestens 30% ganzen - Haselnüssen, die ausschließlich aus dem Piemont stammen. (Le Tondi und Gentili delle Langhe). Glutenfrei. 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: Haselnüsse, Zucker, Vollmilchpulver, Kakaobutter, Kakaomasse, Butterreinfett, Emulgator: Sojalecithin, natürliches Aroma Vanille, Kakao: 31,8 % mindestens, kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten.

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

### Passt zu



Digestif



Cocktails



Desserts



Gebäck