

Weinzentrale

EBERLE

Zartbitterschokolade mit Mandeln 100 g - Venchi S.p.A.

Art.-Nr: 09817



Beschreibung:

Zartbittere Schokolade mit Mandelpaste und ganzen gerösteten Mandeln des Mittelmeers. Die Mandel ist eine Zutat, die in zahlreichen traditionellen italienischen Desserts vorkommt. Glutenfrei, vegetarisch, vegan. Die liebliche Hügellandschaft des südwestlichen Piemont ist bedeckt von Reben, Haselnusssträuchern und Wäldchen. Von dort kommen Weine wie der Barolo, die begehrten Alba-Trüffel und raffinierte Süßigkeiten. Die Cafés der Hauptstadt Turin sind weltberühmt.

Hersteller:

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

Anbau:

Zutaten: Kakaomasse, Mandeln, Zucker, Mandelpaste, Kakaobutter, Emulgator: Sojalecithin, kann Spuren von Milch und anderen Schalenfrüchten enthalten.

Rebsorte -	Region Piemont	Alkoholgehalt -	Trinktemperatur -
Weingeschmack -	Qualitätsstufe -	Restsüße -	Ausbau Lagertemperatur 15-18 °C
Weinstilistiken -	Bodenart lockere nährstoffreiche Erde	Trinkfenster -	Flaschengröße -
Verschlussart -	Bewirtschaftung beste Mandeln aus dem Mittelmeerraum	Zusatzstoffe -	Karaffieren NEIN

Passt zu



Digestif



Cocktails



Desserts



Gebäck