

Weinzentrale

EBERLE

Nocciole dark 200 g - Venchi S.p.A.

Art.-Nr: 09818



Beschreibung:

Kakaocreme aus Zartbitterschokolade (50% Kakaoanteil mind.) mit Piemont-Haselnüssen. Eine herrlich schokoladige, aromatische Creme. Idealpartner ist natürlich ein Croissant, aber auch Gebäck und Desserts sind willkommen. 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 Traditionsschokolatiers 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: Magerkakaopulver, Piemont-Haselnusspaste 20%, Zartbitterschokolade, Zucker, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, Kakao: 50% mindestens, Zucker, Sonnenblumenöl, Emulgator: Sojalecithin, Olivenöl, gehackte Vanille, kann Spuren von Milch und andere

Rebsorte -	Region Piemont	Alkoholgehalt -	Trinktemperatur -
Weingeschmack -	Qualitätsstufe -	Restsüße -	Ausbau -
Weinstilistiken -	Bodenart fruchtbarer Tonboden und viel Sonnenschein	Trinkfenster -	Flaschengröße -
Verschlussart -	Bewirtschaftung aus besten Ingredienzien	Zusatzstoffe -	Karaffieren NEIN

Passt zu

 Exotische Gerichte

 Junk-Food

 Desserts

 Gebäck