

Weinzentrale

EBERLE

Latte Milk Vollmilchschokolade 100g - Venchi S.p.A.

Art.-Nr: 09820



Beschreibung:

Diese besonders cremige Vollmilchschokolade besitzt einen angenehm milchigen Schmelz. Glutenfrei!

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:

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.

Rebsorte -	Region Piemont	Alkoholgehalt -	Trinktemperatur -
Weingeschmack -	Qualitätsstufe -	Restsüße -	Ausbau Lagertemperatur 15-18 °C
Weinstilistiken -	Bodenart -	Trinkfenster -	Flaschengröße -
Verschlussart -	Bewirtschaftung aus bestem Kakao	Zusatzstoffe -	Karaffieren NEIN

Passt zu



Digestif



Cocktails



Desserts



Gebäck