

# Weinzentrale

EBERLE

## Zartbitterschokolade 60% 100g - Venchi S.p.A.

Art.-Nr: 09821



### Beschreibung:

Zartbitterschokolade 60%. Hergestellt aus Cuor di Cacao 60% Kakao, der perfekt für einen intensiven, aber ausgewogenen Geschmack geeignet ist.

### 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:

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.

<b>Rebsorte</b> -	<b>Region</b> Piemont	<b>Alkoholgehalt</b> -	<b>Trinktemperatur</b> -
<b>Weingeschmack</b> -	<b>Qualitätsstufe</b> -	<b>Restsüße</b> -	<b>Ausbau</b> Lagertemperatur 15-18 °C
<b>Weinstilistiken</b> -	<b>Bodenart</b> -	<b>Trinkfenster</b> -	<b>Flaschengröße</b> -
<b>Verschlussart</b> -	<b>Bewirtschaftung</b> aus besten Kakaobohnen	<b>Zusatzstoffe</b> -	<b>Karaffieren</b> NEIN

### Passt zu



Digestif



Cocktails



Desserts



Gebäck