

# Kuvertüre Drops Caraibe - 66 % Kakao | Valrhona

Valrhona Kuvertüre Drops Caraïbe 66% bieten ein unvergessliches Geschmackserlebnis für alle, die dunkle Schokolade lieben. Mit ihrer ausgewogenen Mischung aus intensiven Kakaonoten und subtilen, fruchtigen Aromen sind diese Kuvertüre Drops ideal für die anspruchsvolle Patisserie und Coniserie. Perfekt zum Schmelzen, Backen und Verfeinern – lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf.

## Warum die Valrhona Caraïbe Kuvertüre Drops?

- **Hochwertige Zutaten:** Hergestellt aus den besten Trinitario-Kakaobohnen, bieten unsere Kuvertüre Drops höchste Qualität und Reinheit.
- **Ausgewogenes Aroma:** Mit 66% Kakaoanteil bieten die Drops ein harmonisches Zusammenspiel von intensiven Schokoladennoten und feinen, fruchtigen Nuancen.
- **Vielseitige Anwendung:** Ideal zum Schmelzen für Glasuren, Gießen von Pralinen, Verfeinern von Desserts und Backen.

## Entdecken Sie die Exzellenz der Caraïbe 66% Kuvertüre Drops

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose	Ja
Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten	Ja
kann Soja enthalten	Ja

## Sonstige Angaben

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

## Zutaten

Kakaobohnen, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithine, Naturvanilleextrakt

## Inverkehrbringer

Chocolaterie Valrhona SA  
Zone Artisanale B.P.40 26600 Tain l` Hermitage Frankreich