

Schokoladentafel Guanaja - 70% Kakao | Valrhona

Erleben Sie den intensiven Geschmack der Guanaja 70% Schokoladentafel

Unsere Schokoladentafel Guanaja 70% ist ein wahres Meisterwerk für alle Liebhaber dunkler Schokolade. Mit ihrem intensiven, komplexen Aroma und einer perfekt ausgewogenen Bitterkeit bietet sie ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Diese exquisite Schokolade wird aus den besten Kakaobohnen der Welt hergestellt und ist ein Muss für jeden Feinschmecker.

Warum unsere Guanaja Schokoladentafel?

- **Erstklassige Zutaten:** Hergestellt aus den besten Kakaobohnen, garantiert unsere Guanaja 70% Schokolade höchste Qualität und Reinheit.
- **Intensives Aroma:** Die hohe Kakaokonzentration sorgt für einen intensiven und langanhaltenden Geschmack, der Schokoladenkenner begeistert.
- **Vielseitige Verwendung:** Ideal zum puren Genuss, zum Verfeinern von Desserts oder als luxuriöse Zutat in Backrezepten. Genuss in seiner reinsten Form Unsere Guanaja 70% Schokoladentafel bietet ein reiches, tiefes Aroma mit Noten von Röstkaffee und fruchtigen Nuancen. Die sorgfältige Verarbeitung und das traditionelle Herstellungsverfahren garantieren eine samtige Textur und einen unverwechselbaren Geschmack.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	2360 kJ
Brennwert kcal	569 kcal
Fett	42 g
davon gesättigte Fettsäuren	25 g
Kohlenhydrate	34 g
davon Zucker	30 g
Eiweiß	8.6 g
Salz	0.01 g

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
--	----

Sonstige Angaben

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

Zutaten

Kakaobohnen, Zucker, 10% Kakaobohnensplitter, Kakaobutter, Emulgator (**SOJA**lecithin), Naturvanilleextrakt. **MILCH** (Hergestellt in einem Betrieb, die **MILCH** verwendet)

Kann kann **SOJA, GLUTEN, SCHALENFRÜCHTE** enthalten

Inverkehrbringer

Chocolaterie Valrhona SA

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