

Schokoladentafel Caraibe - 66% Kakao | Valrhona

Entdecken Sie die exquisite Caraibe Schokoladentafel

Unsere Schokoladentafel Caraibe 66% ist eine wahre Gaumenfreude für Liebhaber dunkler Schokolade. Mit ihrem harmonischen Geschmack, der von intensiven Kakaonoten und subtilen fruchtigen Nuancen geprägt ist, bietet diese Schokolade ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Hergestellt aus den besten Trinitario-Kakaobohnen der Karibik, ist sie ideal für den puren Genuss oder zum Verfeinern Ihrer Lieblingsrezepte.

Warum unsere Caraibe 66% Schokoladentafel?

- **Hochwertige Zutaten:** Hergestellt aus den besten Trinitario-Kakaobohnen, garantiert unsere Caraibe 66% Schokolade höchste Qualität und Reinheit.
- **Intensives Aroma:** Die Schokolade besticht durch ein komplexes, harmonisches Aroma mit Noten von gerösteten Kaffeebohnen und feinen, fruchtigen Akzenten.
- **Vielseitige Verwendung:** Ideal zum puren Genuss, als edle Zutat in Desserts oder als luxuriöse Komponente in Backrezepten.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Kann Spuren von Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten	Ja
Kann Spuren von Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten	Ja
Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten	Ja
Kann Spuren von Milch enthalten	Ja
Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten	Ja
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
kann Soja enthalten	Ja

Sonstige Angaben

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

Zutaten

Kakaobohnen, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithine, natürliches Vanilleextrakt

Inverkehrbringer

Example Company

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