

Mini Blockschokolade Caraibe 66%

Für die Herstellung der Valrhona Kuvertüre werden ausschließlich die edelsten Kakaosorten verwendet. Diese werden schonend fermentiert, langsam geröstet und fein vermahlen. Das Conchieren dauert bis zu 3 Tage und ist entscheidend für die Schmelzbildung und den Säureabbau. Viele Gastronomen und Pâtisseries halten Valrhona für die feinste Kuvertüre-Schokolade.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja

Sonstige Angaben

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

Zutaten

Kakaobohnen, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (**SOJALECITHINE**), natürliches Vanille-Extrakt Kann Spuren von **ERDNÜSSEN** und **SCHALENFRÜCHTEN** enthalten.

Inverkehrbringer

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