82% GUADALCANAL - SOLOMONEN

Solomon Islands, Guadalcanal 82% – Dunkle Schokolade

? **Ein Meisterwerk für Schokoladenkenner.** Die **Solomon Islands, Guadalcanal 82%** Dunkle Schokolade wird aus **hochwertigen Kakaobohnen** hergestellt, die auf einer kleinen **Familienfarm** im **Norden von Guadalcanal** gedeihen. Die Schokolade beeindruckt mit einem intensiven Geschmack von **roten Früchten**, **Zitrusfrüchten** und **Pflaume**, das von den **dauerhaften Kakaonoten** abgerundet wird.

? **Herkunft und Qualität**
Der Kakao wächst zwischen **Durian-** und **Zitronenbäumen**, wo die Bohnen vor der Sonne durch den Schatten von **Kokospalmen** geschützt werden. Die Bohnen werden auf der Insel **Tasi Mate**, bekannt als „Totes Meer“ aufgrund seines geschützten Lagen, in **fruchtbarem vulkanischen Boden** angebaut und anschließend in **Calinan** fermentiert und in der Sonne getrocknet.

? **Mit Exzellenz handgefertigt**
Diese **Bean-to-Bar-Schokolade** wird mit **handwerklicher Fertigung** und größter Sorgfalt produziert. Sie ist sowohl **vegan**, als auch **koscher** und **halal-zertifiziert** und eignet sich perfekt für Liebhaber von **hochwertigem Kakao**.

? **Perfekt für Schokoladenliebhaber**
Ideal für alle, die **dunkle Schokolade** mit einer **komplexen und intensiven Fruchtnote** und **hochwertigem Kakao** schätzen. Ein echtes Meisterwerk der Schokoladenkunst.

? **Jetzt entdecken und den einzigartigen Geschmack der Solomon Islands, Guadalcanal 82% genießen!**

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Energy kJ	2312 kj
Energy kcal	557 kcal
Fat	39 g
of which saturates	26 g
Carbohydrates	36 g
of which sugars	32 g
Protein	9,4 g
Salt	0,02 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten: Kakaomasse (mindestens 82%), Rohzucker, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithin

Produzent: Firetree Chocolate Limited / Holkham Road 3 / PE2 6TE Peterborough / Großbritannien

Inverkehrbringer: CHOCO DEALER GmbH / Elsässer Str. 8 / 53175 Bonn / Deutschland