

SCHOKOLADE SPIRITUOSE

| | |
|---------------------------|---|
| Frucht/Obstsorte: | 100 % Schokolade der Alpacco Kakaobohne 64 % Schokolade der Manjari Kakaobohne |
| Herkunft: | Ecuador / Madagaskar |
| Lagerung: | Edelstahltanks |
| Alkoholvolumen: | 43 % |
| Serviertemperatur: | 16° - 18° C |
| Gebindeeinheit: | 1er Karton 3er Karton 6er Karton |



| Artikel-Nr. | Inhalt l | Bezeichnung | EAN-Nummer | Flaschengröße cm (HxBxT) | Gewicht in g |
|-------------|----------|-------------|---------------|--------------------------|--------------|
| 412930 | 0,35 | | 4017869103892 | 16,5 x 7,5 x 7,5 | 755 |

PRODUKTBESCHREIBUNG

Das Zusammenspiel der herben Edelbitterschokolade von Valrhona verleiht dieser Spirituose ein schoko-ladig feines Aroma.

ARGUMENTATION

Ein außergewöhnliches Produkt. Als Begleiter eines Schokoladen Desserts, zu einer Tasse Kaffee oder pur als Digestif.

SENSORIK

Geschmack: Zarte Röstaromen, dicht und präsent, mit schokoladig feiner Intensität.
Geruch: Beeindruckende Schokoladennote, herb-süße Typizität.



DIE ESSENZ DER FRÜCHTE.