

## Cioccolato fondente con Fave di cacao Madagascar e sale 80g

Boella & Sorrisi |

Die Tavoletta Fondente con Fave di Cacao Madagascar e Sale von Boella & Sorrisi zeigt sich als dunkle Schokoladentafel Würze und leich salzigen Noten. Die Grundlage ist ein 55%iger Kakaoanteil, hergestellt aus nachhaltig angebauten Kakaobohnen aus Madagascar, deren Herkunft für die typische, feinfruchtige Aromatik sorgt. Bereits der Duft verrät Noten von dunklem Kakao, roten Früchten und einem Hauch warmen Gewürzen. In sorgfältiger Handarbeit bringen die Chocolatiers die aromatischen Madagascar-Kakaonibs in die Schokoladenmasse ein. Sie schenken der Tafel eine kernige Struktur und setzen lebendige, leicht geröstete Akzente. Das Meersalz ist nicht einfach nur ein Zusatz, es hebt den Kakao regelrecht an, verstärkt die Fruchtigkeit der Bohne und schafft ein spannendes Spiel zwischen Süße, Bitterkeit und einer feinen mineralischen Note. Am Gaumen verbindet sich der cremige Schmelz des Fondente mit dem knusprigen Biss der Kakaofragmenten, während das Salz wie ein kleiner Geschmacksverstärker wirkt und alles präzise in Szene setzt. Das Ergebnis: eine elegante, kraftvolle Tafel, die sowohl pur begeistert als auch wunderbar zu Rotwein, Espresso oder einem süßlich-würzigen Dessertmoment passt.



### Sensorik

#### Wissenswertes

Trinktemperatur °C

#### Produzent

Boella & Sorrisi ist eine Cioccolateria mit wunderschönem Ladengeschäft, einem Familienunternehmen und einer Schokoladenmanufaktur. Das Unternehmen Boella & Sorrisi entstand durch den Zusammenschluß zweier piemonteser Familienunternehmen. Seit dem Ende des 18. Jahrhunderts stellte die Familie Boella Panettone und Gebäck her. Die Familie Silvolta, die als Manufaktur Sorrisi firmierte, fertigte seit den 1960er Jahren handgeschöpfte Schokoladen. Im Jahr 2014 schlossen sie sich zusammen und zogen in ein neues, modernes Gebäude, um mit vereinten Kräften traditionelle piemonteser Spezialitäten herzustellen.

Via Poliziano, 54, 10153 Torino TO, Italien

