

Cioccolato fondente con grue di cacao e sale 80g

Boella & Sorrisi |

Cioccolato fondente con grue di cacao e sale, die Zartbitterschokolade mit 55%igem Kakaoanteil, geschroteten Kakaobohnen und Fleur de Sel von Boella&Sorrisi ist eine faszinierende Schokoladenkreation, die die perfekte Balance zwischen bitteren und salzigen Aromen findet. Der 55%ige Kakaoanteil sorgt für eine angenehme Zartbitterkeit, die nicht zu intensiv, aber dennoch geschmackvoll ist, und lässt die natürliche Tiefe des Kakaos voll zur Geltung kommen. Die geschroteten Kakaobohnen, auch Kakaonibs genannt, bringen zusätzlich eine knusprige Textur und ein leicht nussiges, intensives Kakaogesmackserlebnis. Das besondere Highlight dieser Schokolade ist die Zugabe von Salz. Die salzigen Kristalle, in Form von Meersalz, harmonieren perfekt mit der süßen Bitterkeit der Schokolade und verstärken die komplexen Aromen. Der salzige Akzent hebt den Geschmack der Kakaobohnen hervor und sorgt für einen aufregenden Kontrast zur Süße der Schokolade. Diese Schokoladenvariation eignet sich hervorragend als Snack, zur Verfeinerung von Desserts oder als besondere Begleitung zu einem kräftigen Kaffee oder Rotwein.



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 Silvola, 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

