

Cioccolato fondente Macchiato Arancia 80g

Boella & Sorrisi |



Die Tavoletta Fondente Macchiato Arancia von Boella& Sorrisi verbindet dunkle Schokolade mit einem lebhaften Hauch Orange. Eine Kombination, die sofort an sonnenreife Zitrusfrüchte und mediterrane Wärme erinnert. Die Grundlage bildet ein 55%iger Kakaoanteil aus nachhaltig angebauten Kakaobohnen mit warmen, fein gerösteten Aromen und einem sanften, leicht fruchtigen Unterton.

In sorgfältiger Handarbeit verarbeiten die Chocolatiers die Bohnen zu einer Schokolade, die cremig schmilzt und trotzdem eine klare Kakaostruktur zeigt. Das Besondere sind die Flecke aus Orangenschokolade, die nicht nur optisch ein kleines Kunstwerk erzeugen, sondern auch geschmacklich ein frisches, aromatisches Highlight setzen. Die Orangennote ist hell, duftend, leicht süß und bringt eine elegante Zitrusnuance ins Spiel, ohne den Fondente zu überdecken.

Am Gaumen entsteht ein spannendes Miteinander: dunkler Kakao mit seiner feinen Bitterkeit trifft auf eine fruchtig-spritzige Orangenaromatik. Der Schmelz bleibt weich und rund, während die Zitrusakzente das Ganze aufhellen und für einen lebendigen, fast schon beschwingten Eindruck sorgen.

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