Cioccolato fondente Nobile Amaro 75% Cacao 80g

Boella & Sorrisi |



Die Tavoletta Fondente Nobile 75% von Boella Sorrisi präsentiert sich als elegante, pure Interpretation dunkler Schokolade, intensiv, aber fein austariert. Die Basis bilden 75 % Kakao aus nachhaltigem Anbau, was der Tafel ihren tiefen, fast geheimnisvollen Duft nach gerösteten Kakaobohnen, warmen Gewürzen und einem Hauch getrockneter Früchte verleiht.
In präziser Handarbeit verarbeiten die Chocolatiers die hochwertigen Bohnen zu einer Schokolade, die gleichzeitig kraftvoll und harmonisch wirkt. Der erste Biss zeigt sofort die typische 75%-Struktur: fest, klar definiert, mit langsam einsetzendem Schmelz. Am Gaumen entfalten sich Noten von dunklem Kakao, etwas Espresso, leichte Röstaromen und eine subtile Fruchtigkeit, die an schwarze Johannisbeere oder getrocknete Pflaume erinnert.
Trotz ihrer Intensität bleibt die Schokolade ausgewogen ohne übertriebene Bitterkeit, kein Störfeuer, sondern ein sauberer, edler Kakaoton, der lange nachhallt. Die Struktur ist glatt und dicht, begleitet von einem trockenen, eleganten Finish. Eine Tafel für Liebhaber klarer, ehrlicher Schokoladen: perfekt zu Espresso, kräftigem Rotwein oder einfach dann, wenn man eine dunkle Schokolade ohne Schnickschnack, aber mit viel Charakter genießen möchte.

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

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN