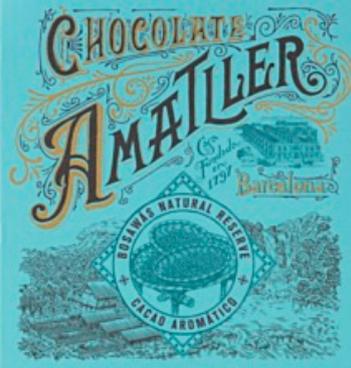


Feinkost:

Chocolate Amatller 72 % Cacao Nicaragua (Lagenschokolade mit mind. 72 % Kakaoanteil)

| | |
|-------------------------|---|
| Art-Nr. | ES771421 |
| Beschreibung | Lagenschokolade aus dem Biosphärenreservat Bosawas/Nicaragua, erzeugt aus der Kakaobohnensorte O'payo. Feinsortenreich, kandierte Früchte, Gewürze, schwarze Oliven, Aprikosenmarmelade, Kardamon, im Abgang Noten von Feigen und Kaffee. 48 Stunden lang conchiert, am Gaumen cremig und viel Schmelz. |
| Inhaltsstoffe | Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, mindestens 72 % Kakaoanteil, ohne Gluten |
| Allergene | Kann Spuren von Milch, Schalenfrüchten und Soja enthalten. |
| Genuß der Feinkost | Pur zu genießen. |
| Aufbewahrung | An einem kühlen und trockenen Ort. |
| Hersteller der Feinkost | Chocolate Amatller - Simón Coll |
| Erzeugeradresse | C/Sant Pere 37 08770 Sant Sadurní d'Anoia Spanien |
| Herkunft der Feinkost | Sant Sadurní d'Anoia / Spanien |
| Energie in Joule | 2392 |
| Energie in Kalorien | 579 |
| Fett | 42 |
| gesättigte Fettsäuren | 26 |
| Kohlenhydrate | 37 |
| Zucker | 28 |
| Eiweiß | . |
| Salz | 0.05 |
| Gewicht | 70 g |
| EAN Code Produkt | 8413907259006 |
| EAN Code Karton | 01184139072590 |



72% CACAO
NICARAGUA

RESERVA NATURAL DE BOSAWÁS

ORIGEN *Maslala, Reserva Natural
de Bosawás*

VARIEDAD PRINCIPAL *Trinitario y Acriellados*

ELABORACIÓN *Larga fermentación, tostado
a baja temperatura.*

NOTA DE CATA *Oliva negra, albaricoque en confitura
y cardamomo. Notas finales de higos y café.*

PESO NETO *Net Wt. = 2.46 oz. (70g)*