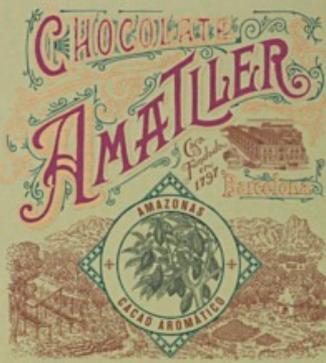


Feinkost:

Chocolate Amatller 83 % Cacao Perú (Lagenschokolade mit mind. 83 % Kakaoanteil)

Art-Nr.	ES771424
Beschreibung	Lagenschokolade aus der Amazonas-Region/Perú, erzeugt überwiegend aus der Kakaobohnensorte Trinitario und lokalen Sorten. Noten von Himbeermarmelade, Kaffee und Mascarpone, Ingwernote, Gewürznoten im Finale. Nicht conchiert, um die feinen Aromen so gut wie möglich zu erhalten.
Inhaltsstoffe	Kakaomasse, 83 % Kakaoanteil, Zucker, Kakaobutter, glutenfrei
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	2435
Energie in Kalorien	588
Fett	46
gesättigte Fettsäuren	28
Kohlenhydrate	26
Zucker	17
Eiweiß	11
Salz	0.05
Gewicht	70 g
EAN Code Produkt	8413907259303
EAN Code Karton	01184139072593



83% CACAO

PERÚ

AMAZONAS

ORIGEN *Río Marañón, Amazonas*

VARIEDAD PRINCIPAL *Cacaos Nativos*

y Trinitario.

ELABORACIÓN *Larga fermentación, tostado a baja temperatura.*

NOTA DE GUSTA *Frutabona en confitura, café*

y mascarpone. Notas de jengibre. Final especiado.

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