

TAUCHERLI CAMEROON 70 % FINE FLAVOUR SCHOKOLADE 80 G



g

Fabricant

Taucherli

Processus de fabrication

Die Kakaobohnen stammen von Cameroots, einer familiengeführten Kooperative im Herzen Kameruns, und werden im Bean-to-Bar-Verfahren verarbeitet. Taucherli übernimmt die wesentlichen Verarbeitungsschritte selbst und entwickelt daraus eine charaktervolle Schokolade mit präzisem aromatischem Profil.

Liste des ingrédients

Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter. Kakao: 70 % mindestens Kühl und trocken (Optimal zwischen 16°C - 20°C Grad) Kann Nüsse, Milch enthalten

davon gesättigte Fettsäuren	27 g
davon Zucker	23 g
Eiweiss	9 g
Energie in kcal	530
Energie in kJ	2230
Fett	43 g
Kohlenhydrate	33 g
Salz	0.05 g

11.90

(y compris la TVA)