

TAUCHERLI NICARAGUA 72% FINE FLAVOUR SCHOKOLADE 80 G



g

Fabricant

Taucherli

Processus de fabrication

Les fèves de cacao proviennent des régions montagneuses de Jinotega et de Matagalpa, dans le nord du Nicaragua, une région caractérisée par une flore et une faune particulièrement riches. Taucherli transforme les fèves selon le procédé Bean-to-Bar afin de mettre en valeur leur profil aromatique floral et fruité.

Liste des ingrédients

Masse de cacao, sucre, beurre de cacao. Cacao : 70 % minimum Conserver dans un endroit frais et sec (idéalement entre 16 °C et 20 °C) Peut contenir des fruits à coque et du lait

davon gesättigte Fettsäuren	25 g
Salz	0.05 g
davon Zucker	28 g
Eiweiss	9 g
Energie in kcal	533
Energie in kJ	2232
Fett	41 g
Kohlenhydrate	33 g

11.90

(y compris la TVA)