Michel Cluizel trühvlid 130g

Finewine
VEIN & GURMEE

Tootefoto on illustreeriv



Toode põhilaost otsas

Saabumise teavitus

10,90 €

Kilohind: 83,85 €/kg

Päritolumaa:
PRANTSUSMAA

Tootegrupp:
GURMEE, MUUD TOOTED

Tootja:
MICHEL CLUIZEL

Kastis:
1 TK

Iseloomustus

Michel Cluizel trühvlid on suussulavad intensiivse järelmaitsega kõrgkvaliteetsed trühvlid. Tumeda šokolaadiga kaetud trühvlid (ganache kreem 6%, mis on kaetud tumeda šokolaadiga ja kakaoga.

Koostisosad: kakao, suhkur, **või**, **kakaovõi, koor**, sorbitoolisiirup, kakaopulber, inverteeritud suhkur, **letsitiin** ja Bourbon vanill. Toode võib sisaldada **pähkleid** ja **gluteeni**.

Kohustusliku toitumisalase teabe toote kohta saate, kui kirjutate meile aadressile info@finewine.ee

Lisainfo

Üle maailma kõrgelt hinnatud ja haruldaseim Prantsuse šokolaadimeister Michel Cluizel on üks vähestest šokolaadi tootjatest maailmas, kes perefirmana kontrollib oma tootmist alates kakaooast kuni šokolaaditahvlini. Kõik šokolaadi valmistamiseks vajalikud kakaooad on hoolikalt valitud ning viimne kui üks tootmisprotsessi samm on kontrollitud. Selline lähenemisviis garanteerib erakordse šokolaadi tootmise.

Michel Cluizel valmistas oma esimese šokolaadi oma vanemate, isa Marc´i ja ema Marcelle´i abiga, 1948. aastal väikeses kondiitritoodete poes Normandias, Damville´s. Tänaseks on Michel Cluizel ja tema poeg Marc loonud ühe parima kvaliteetšokolaadi tootva ettevõtte maailmas. Rohkem kui 6000 sokolaadispetsialisti 40-st riigist kasutavad Michel Cluizel tooteid oma restoranides, meistrikodades ja kauplustes.

Hoolikalt valitud kakaooad ja pikaaegsed suhted kasvatajatega on kvaliteetse šokolaadi valmistamise aluseks. Pühendumise kvaliteedile tähendab ka vastutustundlikke otsuseid kogu tooraine valikul. Michel Cluizel tumeda šokolaadiga kaetud pralinee – nende valmistamiseks ei ole kasutatud taimseid rasvaineid, vanilli ekstrakti, kunstlikke maitsekomponente ega sojaletsitiini. Kõik nauditavad maitsenüansid pärinevad selleks valitud kakaooast endast.

Michel Cluizel šokolaadi jaoks kasvatatavad kakaooad tulevad peamiselt 5-lt partnerilt ja nagu heade veinide puhul on selleks vaid parimad 1er Cru kasvualad: Vila Gracinda (Sao Tomé), Los Anconés (Santo Domingo), Maralumi (Papua New Guinea), Mangaro (Madagascar), Mokaya (Mexico).

Tootja koduleht: https://www.cluizel.com/fr/