Michel Cluizel 45% piimašokolaad 70g

Finewine
VEIN & GURMEE

Tootefoto on illustreeriv



Toode saadaval

4,90 €

Kilohind: 70,00 €/kg

Päritolumaa:
PRANTSUSMAA

Tootegrupp:
GURMEE, MUUD TOOTED

Tootja:
MICHEL CLUIZEL

Kastis:
1 TK

Iseloomustus

Michel Cluizel 45% piimašokolaad on tõeliselt krõbe ja suussulav karamelli ning kondenspiima maitseline šokolaad.
Piimašokolaad sisaldab minimaalselt 45% kakaod.

Koostisosad: suhkur, **kakaovõi**, **piimapulber**, kakao, vanill. Võib sisaldada **pähklite** jääke ja **gluteeni**.

Hoida kuivas ja jahedas, temperatuuril 16-18C.

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

Auhinnad:
2008 Great Taste Gold Medal
2009 Academy of Chocolate Silver Winner

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/