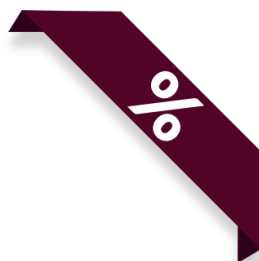


Michel Cluizel 70% Tume šokolaad kohviga 70gkohvi

Finewine
VEIN & GURMEE

Tootefoto on illustreeriv



Päritolumaa:
PRANTSUSMAA



Tootja:
MICHEL CLUIZEL



Tootegrupp:
GURMEE, MUUD TOOTED



Kastis:
1 TK

Iseloomustus

Michel Cluizel 70% tume sokolaad kohviga– Jahvatatud Araabika kohvioad Brasiiliast ja erilise tähelepanuga valitud kakao on kokku segatud ning tulemuseks on tõeliselt harmoonilise maitsega šokolaad. Ideaalne kombinatsioon kakaost ja kohvioast- saavutatud on hõrk, röstise noodiga šokolaad. Örn happesus muudab maitse värseks. Järelmaitse on pikk, milles tunda ka ootuspärast mõrusust. Šokolaad on heaks kaaslaseks liköörsele kirsise ja šokolaadi nüanssidega veinidega.

Šokolaad sisaldab minimaalselt 70% kakaod.

Koostisosad: Kakao (Ecuadorist), roosuhkur, **kakaovõi**, kohvioad (9% Mehhikost). Võib sisaldada **gluteeni**, **pähklite**- ja **piimatoodete** jääke.

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

Hoida kuivas ja jahedas, temperatuuril 16-18C.

Lisainfo

Üle maailma kõrgelt hinnatud ja haruldaseim Prantsuse šokolaadimeister Michel Cluizel on üks vähestest šokolaadi tootjatest maailmas, kes perefirma kontrollib oma tootmist alates kakaoast kuni šokolaaditahvlini. Kõik šokolaadi valmistamiseks vajalikud kakaoad 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. Tänapäeval 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 kakaoad ja pikaajsed 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 maitseüansid pärinevad selleks valitud kakaoast endast.

Michel Cluizel šokolaadi jaoks kasvatatavad kakaoad 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/>

✓ Toode saadaval

4,90 €

Kilohind: 70,00 €/kg