



Päritolumaa:
PRANTSUSMAA



Tootja:
MICHEL CLUIZEL



Tootegrupp:
GURMEE, MUUD TOOTED



Kastis:
1 TK

Iseloomustus

Michel Cluizel pralineekreem 78% on tervislik ning vaba köögivilja rasvast, palmiõlist ja annab suurepärase pralinee maitse sinu lemmikdessertide juurde. Tekstuurilt pehme ja suussulav, milles tunda väikesed pähklitükikesed, mis krompsuvad hamba all. Sobib ideaalselt küpsetamiseks ning trühvlite valmistamiseks. Sobib ka pühapäevastele pannkookidele või lausa lusikaga maiustamiseks!

Koostisosad: Pralinee 78% – suhkur, **mandlid, sarapuupähklid, või, täispiimapulber**, kakao, **letsitiin**, vanill. Võib sisaldada **muna ja gluteeni**.

Kaal: 200g

Head maiustamist!

Kohustusliku tootumislase 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 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. Tänapäevaks 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, meistriskodades ja kauplustes.

Hoolikalt valitud kakaoad ja pikaajased 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 naudivad 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 põhilaost otsas
Saabumise teavitus

9,59 €

Kilohind: 47,95 €/kg