

Michel Cluizel šokolaadidiskid pähklite ja puuviljadega 130g

Finewine
VEIN & GURMEE

Tootefoto on illustreeriv



 Toode põhilaost otsas
Saabumise teavitus

9,52 €

Kilohind: 73,23 €/kg



Päritolumaa:
PRANTSUSMAA



Tootja:
MICHEL CLUIZEL



Tootegrupp:
GURMEE, MUUD TOOTED



Kastis:
1 TK

Iseloomustus

Michel Cluizel šokolaadidiskid pähklite ja puuviljadega – piima ja tumeda šokolaadi valik; kaunistatud kuivatatud ja röstitud puuviljadega ja pähklitega.

Koostisosad: suhkur, kakao, **kakaovõi**, **mandlid**, **sarapuupähklid**, **täispiimapulber**, **pistaatsiad**, suhkrustatud apelsinikoor, glükoosisiirup, Bourbon vanill, **letsitiin**. Toode võib sisaldada **muna** ja **gluteeni**.

Head maiustamist!

Kohustusliku tootumiselase 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 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 šokolaadispetsialisti 40-st riigist kasutavad Michel Cluizel tooteid oma restoranides, meistrikodades ja kauplustes.

Hoolikalt valitud kakaoad 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 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/>