

Michel Cluizel tumeda šokolaadiga kaetud pralinee 120g

Finewine
VEIN & GURMEE

Tootefoto on illustreeriv



 Toode põhilaost otsas

Saabumise teavitus

12,90 €

Kilohind: 107,50 €/kg



Päritolumaa:
PRANTSUSMAA



Tootja:
MICHEL CLUIZEL



Tootegrupp:
GURMEE, MUUD TOOTED



Kastis:
1 TK

Iseloomustus

Michel Cluizel tumeda šokolaadiga kaetud pralinee – Maiustused, mida võib pakkuda külalistele tee, kohvi või cappuchinoga. Samas on neid mõnus kombineerida ka kuivade punaste veinide või hoopisiki **portveiniga**.

Koostisosad: kakao (Dominikaani Vabariigist), suhkur, **kookosvõi, täispiimapulber, või, koor**, vanill, emulgaatorid: **letsitiin**, Bourbon vanill. Toode võib sisaldada **pähkleid, gluteeni ja muna**.

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 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 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 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/>