



Disponibile in:
Available in:

- Barre da 1 Kg
1 Kg / 35,2 oz Bars
- Tavolette da 50 grammi
50 g / 1,75 oz Bars
- Napolitains da 4,7 grammi
4,7 g / 0,16 oz Napolitains

Cioccolato Fondente Extra 75%
75% Extra Dark Chocolate

Il “tesoro di famiglia”. Questo blend esprime in pieno la filosofia di Amedei . Qui confluiscono cacao da 9 piantagioni che nel corso degli anni sono state scoperte, curate e rimesse in produzione da Alessio Tessieri: una materia prima eccezionale. Da questa Cecilia ha creato un fondente potente ed equilibrato, dove i profumi delle piantagioni rimangono nel gusto inconfondibile di questo cioccolato.

Profumi:

Profumo fresco di cacao e di cioccolata calda. E' un cioccolato avvolgente e pieno con particolari sentori di sottobosco e legni pregiati.

Gusto:

Ha uno scrocchio deciso, leggermente acido dove i profumi evolvono in sentori di agrumi e mandorla dolce tostata. E' un cioccolato di gusto lunghissimo che lascia tutto il palato accordato.

The “family treasure”. This blend fully expresses the Amedei philosophy. Combined here are cacaos from 9 plantations which, over the years, have been discovered, restored and rendered productive again by Alessio Tessieri: an exceptional raw material. From this, Cecilia created a powerful and balanced dark chocolate, in which the aromas of the plantations persist in the unmistakable flavour of this chocolate.

Aromas:

Fresh aroma of cacao and hot chocolate. A pervasive, full-flavoured chocolate with positive notes of forest undergrowth and superior woods.

Taste:

A decisive snap, slightly acid in which the aromas develop around notes of citrus and sweet toasted almond.

Note per la degustazione:
Tasting session notes: