

TAVOLETTA TOSCANO BLOND

Cod. 5391

Tavoletta cioccolato fondente con frutti gialli 50 g

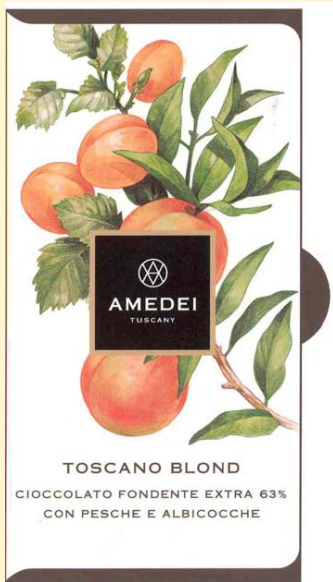
CARATTERISTICHE

Il cioccolato è un'idea in cui si fondono il bianco e il nero, il piacere e la trasgressione, le linee e le curve. Noi seguiamo le emozioni che fanno del cioccolato il più prezioso dei miti, che tiene insieme il ricordo dell'infanzia e l'appagamento dei sensi.

La cultura del cioccolato è la ricerca continua del piacere, in cui la tecnica si lega alla creatività e alla sperimentazione, che derivano dalla passione per il nostro lavoro. Una passione che ci porta a spostare di continuo l'equilibrio tra aromi, profumi e sapori. "Seguiamo la nascita del nostro cioccolato passo dopo passo, senza fretta. Ogni passaggio ha i suoi tempi, i suoi metodi antichi e precisi che, insieme all'originalità e alla creatività delle ricette, trasformano il cacao in un cioccolato che soddisfa i palati più esigenti. Un cioccolato dal sapore pieno, da gustare in tante forme diverse."

In questa tavoletta prevalgono armonia e misura. Domare la potenza del cacao e giungere a una sintesi aromatica che esaltasse le note più tenui e floreali è stata una grande prova per Cecilia Tessieri: dall'unione della pasta di cacao con pesche e albicocche l'attenzione della maître chocolatier è stata altissima fino al momento ideale per realizzare questa tavoletta.

Un prodotto unico al mondo che sposta in avanti la nuova frontiera del cioccolato.



 PURO BURRO DI CACAO. SENZA LECITINA DI SOIA. SENZA GLUTINE. SENZA COLORANTI E AROMI ARTIFICIALI
PURE COCOA BUTTER. SOYA LECITHIN AND GLUTEN FREE. WITHOUT COLOURING AGENTS AND ARTIFICIAL FLAVOURS

TAVOLETTA TOSCANO BLOND

Cod. 5391

Tavoletta cioccolato fondente con frutti gialli 50 g

INFORMAZIONI TECNICHE

The recipe of excellence. The purest cocoa, sugar cane, the best milk, fruit and natural flavours, masterfully and patiently combined, without any additives like soy lecithin or colouring agents. This is the secret of exceptional chocolate, chocolate like no other that will invite you into a total experience. Here is an encounter with fine confectionery and the deep pleasure of a single bite that you'll never forget. And, we have no doubt, this will be an experience you will want to repeat.

Dark chocolate 63% with peach and apricot

Ingredients: cocoa mass, cane sugar, cocoa butter, dried fruit (10% - peach, apricot), vanilla. Cocoa min. 63%. May contain traces of hazelnut, almond, pistachio, walnut, milk.

Storage conditions: keep in a dry and cool place, max 18°C (64°F).

Taste at room temperature

EAN Code: • 8017490050356

Shelf life: 10 months

Pieces per box: 24

Dimensions (length x height x width) cm: 9 x 15,5 x 1,2 (3,55 x 6.11 x 0.47")

LE TAVOLETTE

