

Schokoladentafel Abinao - 85% Kakao | Valrhona

Entdecken Sie die kraftvolle Abinao 85% Schokoladentafel

Unsere Schokoladentafel Abinao bietet ein intensives Geschmackserlebnis für Liebhaber dunkler Schokolade. Mit ihrem kräftigen, herben Aroma und einer perfekt ausgewogenen Bitterkeit ist diese Schokolade ideal für den puren Genuss oder als edle Zutat in anspruchsvollen Rezepten. Hergestellt aus den besten Kakaobohnen, garantiert sie höchste Qualität und Reinheit.

Warum unsere Abinao 85% Schokoladentafel?

- **Erstklassige Zutaten:** Hergestellt aus den besten Kakaobohnen, bietet unsere Abinao 85% Schokolade höchste Qualität und Reinheit.
- **Intensives Aroma:** Die Schokolade zeichnet sich durch ein tiefes, komplexes Aroma mit einer ausgeprägten Bitterkeit und feinen Röstnoten aus.
- **Vielseitige Verwendung:** Perfekt für den puren Genuss, als luxuriöse Zutat in Desserts oder zum Verfeinern von Backrezepten.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

| | |
|---|----|
| Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten | Ja |
| Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja |
| Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose | Ja |
| kann Soja enthalten | Ja |

Sonstige Angaben

| | |
|-----------------|------|
| Enthält Alkohol | Nein |
|-----------------|------|

Zutaten

Kakaobohnen, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithine, natürliches Vanilleextrakt, **MILCH**

Inverkehrbringer

Chocolaterie Valrhona SA
Zone Artisanale B.P.40 26600 Tain l` Hermitage Frankreich