

# Schokoladentafel Bahibe - 46% Kakao | Valrhona

## Entdecken Sie die exquisite Bahibé Schokoladentafel

Unsere Schokoladentafel Bahibé bietet ein unvergleichliches Geschmackserlebnis für Liebhaber feiner Milkschokolade. Mit ihrem ausgewogenen Verhältnis von Kakaonoten und milder Süße besticht diese Schokolade durch ihre samtige Textur und subtilen, fruchtigen Akzente. Hergestellt aus den besten dominikanischen Kakaobohnen, ist sie ideal für den puren Genuss oder zum Verfeinern Ihrer Lieblingsrezepte.

## Warum unsere Bahibé 46% Schokoladentafel?

- **Erstklassige Zutaten:** Hergestellt aus den besten dominikanischen Kakaobohnen, garantiert unsere Bahibé 46% Schokolade höchste Qualität und Reinheit.
- **Ausgewogenes Aroma:** Die Schokolade besticht durch eine perfekte Balance zwischen intensiven Kakaonoten und milder Süße, ergänzt durch feine, fruchtige Nuancen.
- **Vielseitige Verwendung:** Ideal zum puren Genuss, als besondere Zutat in Desserts oder zum Verfeinern von Backrezepten.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

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

## Zutaten

Zucker, Kakaobutter, **VOLLMILCHPULVER**, Kakaobohnen aus der Dominikanischen Republik, Emulgator: Sonnenblumenlecithine, natürliches Vanilleextrakt

## Inverkehrbringer

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