

SCHOKOLADE SPIRITUOSE

Frucht/Obstsorte:	100 % Schokolade der Alpacco Kakaobohne 64 % Schokolade der Manjari Kakaobohne
Herkunft:	Ecuador / Madagaskar
Lagerung:	Edelstahltanks
Alkoholvolumen:	43 %
Serviertemperatur:	16° - 18° C
Gebindeeinheit:	1er Karton 3er Karton 6er Karton



Artikel-Nr.	Inhalt l	Bezeichnung	EAN-Nummer	Flaschengröße cm (HxBxT)	Gewicht in g
412930	0,35		4017869103892	16,5 x 7,5 x 7,5	755

PRODUKTBESCHREIBUNG

Das Zusammenspiel der herben Edelbitterschokolade von Valrohna verleiht dieser Spirituose ein schokoladig feines Aroma.

ARGUMENTATION

Ein außergewöhnliches Produkt. Als Begleiter eines Schokoladen Desserts, zu einer Tasse Kaffee oder pur als Digestif.

SENSORIK

Geschmack: Zarte Röstaromen, dicht und präsent, mit schokoladig feiner Intensität.
Geruch: Beeindruckende Schokoladennote, herb-süße Typizität.



DIE ESSENZ DER FRÜCHTE.