

Schokoladen – Degustation

Wahre Feinschmecker prüfen und genießen die Qualität von edler „Chokolade“ mit allen Sinnen. Sie betrachten, riechen und schmecken „Chokolade“ nicht nur, sie erfühlen und hören sie sogar. Erst auf diese Weise kann man nämlich einzelne Charakteristika einer „Chokolade“ wirklich erkennen.

Führen Sie mit uns eine kleine Degustationskunde durch. Sehen, Tasten, Hören, Riechen und Schmecken Sie unsere Schokoladen.

Wählen Sie 3 Sorten aus, die Sie probieren möchten.

African Earth

Dunkle Edelschokolade
„Ghana“

Kakao mindestens 85 %
Herkunft der Kakaobohnen:
100 % Ghana

Isla Magarita

Edel-Vollmilchschokolade
„Arriba, Trinidad, Venezuela“

Kakao mindestens 42 %
Herkunft der Kakaobohnen:
100 % Venezuela

Carnevale do Trinidad

Dunkle Edelschokolade
„Trinidad“

Kakao mindestens 73 %
Herkunft der Kakaobohnen:
100 % Trinidad

Flor de Sal

Dunkle Edelschokolade
„Trinidad“ mit Meersalz

Kakao mindestens 73 %
Herkunft der Kakaobohnen:
100 % Trinidad

Rio Caribe

Edel-Vollmilchschokolade
„Rio Caribe“

Kakao mindestens 47 %
Herkunft der Kakaobohnen:
100 % Venezuela

Tasmanischer Teufel

Edel-Vollmilchschokolade
„Rio Caribe“ mit tasmanischem Pfeffer

Kakao mindestens 47 %
Herkunft der Kakaobohnen:
100 % Venezuela

Manjari

Dunkle - Edelschokolade
„Criollo & Trinitario“

Kakao mindestens 64 %
Herkunft der Kakaobohnen:
100 % Madagaskar

Madura

Dunkle Edelschokolade
mit Zimtblüte & Javapfeffer

Kakao mindestens 70 %

Muskat

Dunkle Edelschokolade
„Taninbar“

Kakao mindestens 58 %

Montelimar

Edel-Vollmilchschokolade
mit Karamell und Nougat Montelimar

Kakao mindestens 34 %

Mangosonne

Edel-Vollmilchschokolade
mit grünem Tee & Mango

Kakao mindestens 42 %

Cana Madeira

Weißer Schokolade

35 % Kakao-reine Kakaobutter

Weißer Müsli

Weißer Schokolade mit Müsli

35 % Kakao-reine Kakaobutter

Thymian

Dunkle Edelschokolade
mit wildem Thymian

Kakao mindestens 70 %

Feine Raspeln

Zartbitter trifft Kakaobohnenraspeln
„Trinidad“

Kakao mindestens 70 %

Borneo

Dunkle Edelschokolade
mit Zitronenpfeffer & Kakaobohne

Kakao mindestens 70 %

Weißer Bourbon

Vanille Schokolade

35 % Kakao-reine Kakaobutter

*Probieren Sie unsere handgeschöpften Schokoladen
vom Chocolatier Andreas K. Vogel*

Teamchef Nationalteam Deutschland 2007 - Europameisterschaft Perpignon

Kleine Portion € 2,90

Große Portion € 4,50

Alle Schokoladen sind bei uns als 100g Tafel für den Preis von 3,90 Euro erhältlich.