

# Schokoladendegustation

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

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

## African Earth

Dunkle Edelschokolade  
„Ghana“

Kakao mindestens 85 %  
Herkunft der Kakaobohnen : 100% Ghana

## Isla Margarita

Edel-Vollmilchschokolade  
„Arriba, Trinidad, Venezuela“

Kakao mindestens 42 %  
Herkunft der Kakaobohnen : 100% Venezuela

## Carnevale de 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 Pfeffer

Edel-Vollmilchschokolade  
„Rio Caribe“ mit tasmanischem Pfeffer

Kakao mindestens 47 %  
Herkunft der Kakaobohnen : 100% Venezuela

Probieren Sie unsere handgeschöpften Schokoladen  
vom Chocolatier Andreas K. Vogel  
Teamchef Nationalteam Deutschland 2007 - Europameisterschaft Perpignan

Kleine Portion EUR 2,50 - Große Portion EUR 3,90