



## Edelbitter Schokoladenschatz mit Rotwein

Artikel Nr.: SW13327

Rotwein und feinherbe Edelbitter-Chocolade  
Hochwertiger Wein - hochwertige Schokolade - zum Dahinschmelzen!  
Ein strukturreicher Rotwein bildet mit Bitterschokolade zwar keine süße, aber eine perfekte Balance.

Edelbitter Golddublonen aus Ursprungsschokoladen ausgewählter Plantagen in Ecuador mit 52% Kakaogehalt - überzeugt mit feinem Schmelz.  
Santo Domingo mit 71% Kakaogehalt - bezaubert durch ein kräftiges Aroma.  
Ghana mit 85% Kakaogehalt - schmeichelt mit feiner Würze.  
3 x 15 Golddublonen in einer Holzkiste (45 Stück = 360 g)

Chateau Candide - Fitou AOP / Südfrankreich (Grenache - Carignan - Syrah)  
Ein leckerer rubinroter Wein mit Glanz und tiefer Farbe. In der Nase ist er machtvoll und von roten Früchten und Gewürzen geprägt. Im Mund voll und rund. Ein harmonischer Begleiter zu feinherben Edelbitter-Schokoladen.

Zutaten: Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, natürliches Vanille-Aroma, Emulgator: SOJALECITHIN. Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten. Ø Nährwerte pro 100 g: Energie: 2376kJ / 568kcal; Fett: 40,9g, davon gesättigte Fettsäuren: 25,4g; Kohlenhydrate: 40,2g, davon Zucker: 37,6g; Eiweiß 7,3g; Salz: 0,1g. Hersteller: DreiMeister Spezialitäten Hans Schröder GmbH & Co.

### Impressum:

Helmut Brede e. K. • Inhaber: Mike-Alexander Brede • Oberhafenstraße 1 •  
D-20097 Hamburg • Telefon: 040-323664 • Telefax: 040-323662 •  
E-Mail: info@hanseaten-select.de • Ust.-ID: DE 155617050 •  
Registernummer: HRA 63451 • Registergericht: AG Hamburg



KG · D-59457 Werl

Alkoholgehalt: 14 % Vol. - Enthält Sulfite - Produzent: Les Domaines Auriol, F-11160-315

Impressum:

Helmut Brede e. K. • Inhaber: Mike-Alexander Brede • Oberhafenstraße 1 •  
D-20097 Hamburg • Telefon: 040-323664 • Telefax: 040-323662 •  
E-Mail: [info@hanseaten-select.de](mailto:info@hanseaten-select.de) • Ust.-ID: DE 155617050 •  
Registernummer: HRA 63451 • Registergericht: AG Hamburg