



## Golddublonen Schokoladenschatz mit Artikel Nr.: SW13329 Weißwein und Rotwein



Weißwein und feine Edelvollmilch-Chocolade  
Rotwein und feinherbe Edelbitter-Chocolade  
Hochwertiger Wein - hochwertige Schokolade - zum Dahinschmelzen!

Ein vollmundiger Weißwein bildet mit Vollmilchschokolade eine süße, perfekte Balance.  
Ein strukturreicher Rotwein bildet mit Bitterschokolade zwar keine süße, aber eine perfekte Balance.

Schokoladen Golddublonen aus Ursprungsschokoladen ausgewählter Plantagen in Java mit 34% Kakaogehalt - ist die süße Verführung.

Costa Rica mit 38% Kakaogehalt - hat feine Mocca- und Olivennoten.

Venezuela 43% Kakaogehalt - bietet würzigen Genuss mit feinem Schmelz.

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.

32 Golddublonen in einer Goldstange - 256 g.

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.

### 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



Hersteller: DreiMeister Spezialitäten Hans Schröder GmbH & Co. KG · D-59457 Werl

Chateau de Lascaux Garrigue Blanc AC Languedoc

Rebsorten: Vermentino 50%, Roussanne 20%, Marsanne 20% und Viognier 10%

Die Farbe ist von schön blass schimmernd und mit grünen und strohfarbenen Reflexen. In der Nase finden sich kräftige und komplexe Noten von weißen Blüten (Akazie) und von Veilchen, gefolgt von weißer Pfirsich, Aprikose und Mango. Frisch und finessenreich; ideal zusammen mit den Edelvollmilch-Chocoladendublonen.

Alkoholgehalt: 13,5% vol. - Enthält Sulfite - Hersteller: J.-B. Cavalier, F-34270 Vacquieres

Chateau de Lascaux Garrigue Rouge AOC Languedoc

Rebsorten: Syrah: 60%, Grenache: 30% und Mourvèdre:10%

Rubinrot und dunkel schimmert der Wein, das Bouquet duftet sehr rein und direkt nach roten und schwarzen Beeren. Genießen Sie ihn zusammen mit den feinherben Edelbitter-Chocoladendublonen.

Alkoholgehalt: 14 % Vol. - Enthält Sulfite - Hersteller: J.-B. Cavalier, F-34270 Vacquieres

#### 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