

Truffes Chocolat - Feinherbe Buttertrüffel

Artikelnummer: 3606



200g Buttertrüffel-Pralinen.
Feinherb gepudert ...himmlisch zu Rotwein!

Eine Confiserie Spezialität von Hanseaten Select - Truffes Fantaisie Fantaisie

Diese delikaten und köstlichen Trüffel aus edlem Kakao werden Ihnen im Mund die Sinne rauben. Chocolatier-Kunst, die Ihnen feinsten Schmelz auf die Zunge zaubert. Ideal ist die Kombination mit einem Rotwein. Wein und Schokolade sind eine unterschätzte, immer noch verkannte Traumpaarung. Je höher der Kakaoanteil in der Schokolade, desto trockener darf der Wein sein! Schokoladen mit einem Kakao-Anteil von 50% und mehr werden deutlich vom Kakao-Geschmack dominiert. Die Süße ist zurückgenommen, die eleganten Bitterstoffe unterstreichen den Geschmackseindruck. Hierzu passt ein dichter, strukturreicher Rotwein, wenn er über ein hohes aromatisches Potenzial verfügt. Im Barrique oder Holzfass gereifte Weine, ergeben mit Bitterschokolade zwar keine süße, aber eine perfekte Balance.

Noch ein Tipp: Beginnen Sie das Geschmackserlebnis mit dem Wein, dann ein Stückchen Schokolade.

Zutaten

Pflanzenfette (Palmkohl, Palmkernöl), Zucker, Magerkakaopulver (14%), SÜSSMOLKEPULVER, Kakaobutter, Aromastoff

Nährwerte je 100g

Brennwert (kJ):	2481
Brennwert (kcal):	598
Fett (g):	45 g
davon gesättigte Fettsäuren (g):	35 g
Kohlenhydrate (g):	42 g
davon Zucker (g):	41 g
Eiweiß (g):	3,8 g
Salz (g):	0,11 g
Allergenhinweis:	Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten, Gluten, Milch, Eier enthalten.
Lagerungshinweis:	Kühl und trocken lagern
Inhaltsgröße:	200 g
Anschrift Lebensmittelunternehmer:	Helmut Brede e.K., Oberhafenstr. 1, D-20097 Hamburg

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