

Schokolade eine süsse Verführung

Vor über 200 Jahren hat der schwedische Botaniker Carl von Linné den Kakaobaum auf den Namen *Theobroma cacao* getauft.

Speise der Götter:

Tatsächlich ist Kakao viel mehr als eine Grundzutat vieler Süßigkeiten und Naschereien für zwischendurch. Es ist der Inbegriff für Genuss und Verführung.

Von der Kakaobohne bis zur exquisiten Schokolade wie es die belgische Firma Choc-o-lait praktiziert ist es ein sehr langer Weg.

Die Qualität einer luxuriös verpackten Praline ist durch das Rohmaterial unterschiedlicher Kakaosorten bedingt.

Darüber hinaus ist der Geschmack des Fertigproduktes auch eine Sache des Knowhows und fachgerechter Weiterverarbeitung des Rohmaterials.

EXKLUSIV ODER GEMISCHT WELCHE SCHOKOLADE IST BESSER ?

Verbraucher, denen der Genuss von Schokolade neu ist, fragen oft, welche Produkte denn nun besser seien, die einer Bohnensorte oder die einer Mischung. Beide haben ihre Vorzüge.

Der einzig große Unterschied besteht darin, dass ein deutlicher Hinweis auf den Ursprung des Kakaos auf jeder Verpackung steht.

Das Wort -gemischt- ruft ständig Missverständnisse hervor. Es bedeutet lediglich, dass die Schokolade aus verschiedenen Kakaobohnen/Sorten und verschiedenen Herkunftsländern besteht. Je nach Geschmacksrichtung beginnen viele Hersteller mit einem hohen Anteil an guten *Formentos* Bohnen die häufig aus Westafrika stammen. Die süßlichen *Criollos* bilden oft das populäre Aroma. Den Abschluss bilden meisten einzigartig duftende Kakaosorten wie *Elite-Criollos* oder *Chuao*.

Wenn Sie jeden Tag mit Schokolade arbeiten, verabscheuen Sie Mittelmäßigkeit.

Bill Yosses, Chefkonditor Bouley Bakery

ANGEBOT



MOSEL RIESLING-SENF
160 ML GLAS 2,50€



FEIGEN SENF
160 ML GLAS 2,50€



NEU IM ANGEBOT
PREISE AUF ANFRAGE

Kaffee
...und mehr
Ellen Wasmuth
Grüß aus Kestellau
Ellen Wasmuth

