

Fenkart, Schokolade Chili & Gojibeeren, 100g

Fenkart's "Bean to Bar" Chili & Gojibeeren - Eine Feurige Versuchung

Fenkart Schokoladengenuss präsentiert eine faszinierende Geschmackskombination: die *"Bean to Bar" Chili & Gojibeeren Edelbitterschokolade*. Diese Schokolade ist ein wahres Geschmackserlebnis, das die Kraft der Kakaobohnen mit der scharfen Note von Chili und der süßen Fruchtigkeit der Gojibeeren verbindet.

Scharfe Eleganz trifft auf süße Fruchtigkeit

Mit einem Kakaoanteil von 68% bietet diese Edelbitterschokolade eine intensive Basis, die durch die Zugabe von fein geschnittenen Chilifäden und Gojibeeren bereichert wird. Die Chilifäden verleihen der Schokolade eine dezente Schärfe, die in einem harmonischen Kontrast zur Süße der Gojibeeren steht. Das Cassisfruchtpulver fügt eine zusätzliche fruchtige Note hinzu, die das Geschmackserlebnis abrundet.

Handwerkliche Perfektion in jeder Tafel

Die Herstellung der "Bean to Bar" Schokolade erfolgt mit größter Sorgfalt und handwerklicher Expertise. Jeder Schritt, von der Auswahl der Kakaobohnen bis hin zur feinen Vermählung der Zutaten, wird präzise ausgeführt, um eine Schokolade von außergewöhnlicher Qualität zu garantieren.

Ein Erlebnis für alle Sinne

Diese Schokolade ist nicht nur geschmacklich ein Erlebnis, sondern auch optisch und haptisch ein Genuss. Die Struktur der Schokolade, kombiniert mit den visuellen Akzenten der Chilifäden und Gojibeeren, macht jede Tafel zu einem kleinen Kunstwerk.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2339,00 kj
Brennwert kcal	559,00 kcal
Fett	44,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	26,00 g
Kohlenhydrate	36,00 g
davon Zucker	32,00 g
Eiweiß	8,00 g
Salz	0,10 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
-------------------------	------

Zusätzliche Informationen

Zutaten: Kakaobohnen, Zucker, Kakaobutter, Gojibeeren 1%, Cassisfruchtpulver, Chilifäden <0,1%; Chili, 68 % Kakaobestandteile in der Schokolade; glutenfrei - vegan - lactosefrei