

FÜR SOFORTIGE VERÖFFENTLICHUNG

Chocolat Madagascar

Chocolat
MADAGASCAR

Depuis 1940



Genießen Sie ethische Exzellenz mit

Chef de Cuisine Single Origin Chocolate
Couverture Drops aus Madagaskar

Chocolat Madagascar, ein renommierter Name in der Welt der Gourmet-Schokolade, freut sich, sein neuestes kulinarisches Meisterwerk vorzustellen - Chef de Cuisine Single Origin Chocolate Couverture Drops. Diese außergewöhnlichen Schokoladen verkörpern eine Fusion von Qualität, Authentizität und ethischer Beschaffung, da sie ausschließlich im faszinierenden Ursprungsort Madagaskars angebaut und hergestellt werden. Der feinfruchtige Kakao, der Criollo, Trinitario und Forastero-Sorten umfasst, wird im Terroir von Sambirano im Nordwesten von Madagaskar angebaut, fermentiert und sonnengetrocknet. Die Schokolade wird dann, einem handwerklichen Prozess folgend, der der sorgfältigen Handwerkskunst hinter einem guten Wein ähnelt, in Antananarivo von der angesehenen Chocolaterie Robert frisch hergestellt.

Reines Terroir von Madagaskar

Vegan Fine Dark Chocolate 100% Cacao: Tauchen Sie ein in die unverfälschte Essenz des madagassischen Kakaos mit unseren 100%igen Kakao-Dunkelschokoladen-Couverture-Drops. Diese vegane Köstlichkeit enthält keinen zugesetzten Zucker und bietet einen hohen Ballaststoffgehalt sowie reiche Flavanole.

Vegan Fine Dark Chocolate 70% Cacao: Erleben Sie die perfekte Harmonie von Sambiranos fruchtigen Noten und reichem Kakao mit unserer 70%igen Kakao-Dunkelschokolade, die geschickt mit 30% Zucker für ein außergewöhnliches Gleichgewicht hergestellt wurde.

Feine Milkschokolade 50% Cacao: Genießen Sie die cremigen und fruchtigen Aromen unserer Milkschokolade, ein Beweis für die Kunst der Schokoladenherstellung.

White Gold Chocolate 37% Cacao: Tauchen Sie ein in die einzigartigen fruchtigen Schokoladenaromen unserer White Gold-Schokolade, die aus 37% reinem, natürlich gepresstem goldenem Kakaobutter hergestellt wurde.

Vegane Köstlichkeiten

MILC Chocolate 40% Cacao: Genießen Sie unsere preisgekrönte vegane MILC-Schokolade, eine cremige und aromatische Alternative, die die Reichhaltigkeit madagassischer Cashewnüsse mit den fruchtigen Noten von Sambirano-Kakao kombiniert.

BLANC Chocolate 35% Cacao: BLANC, unsere vegane weiße Schokolade, ist eine cremige Delikatesse, die mit madagassischen Cashewnüssen hergestellt wurde und eine milchfreie Genuss mit köstlichem mineralreichem Geschmack und ohne Cholesterin bietet.

Hergestellt ohne den Einsatz von Chemikalien und ohne die Notwendigkeit von Alkalisierung bewahren diese Chef de Cuisine Single Origin Chocolate Couverture Drops die reine Essenz des madagassischen Geschmacks. Die Säure wird durch einen ausgedehnten Conchierprozess sorgfältig reduziert, und die Schokolade wird fein gemahlen und ist weniger als 20 Mikrometer groß, um ein exquisites und glattes Mundgefühl zu gewährleisten.

So ethisch wie sie köstlich sind, schaffen diese Schokoladen durch Initiativen wie ORIGIN+ und Raisetradе erheblich mehr wirtschaftlichen Wert für Madagaskar im Vergleich zur Ausfuhr von Kakao an Schokoladenunternehmen in wohlhabenden Wirtschaften.

"Chocolat Madagascar lädt Köche, Chocolatiers und kulinarische Enthusiasten ein, mit Chef de Cuisine Single Origin Chocolate Couverture Drops eine Reise des Geschmacks und der Ethik anzutreten. Diese Schokoladen verkörpern Qualität, Nachhaltigkeit und die reichen Aromen von Madagaskar, und ermöglichen es Köchen, außergewöhnliche Desserts und Schokoladen zu kreieren, die ihre Kunden begeistern werden", sagt Neil Kelsall, Director.

Chef de Cuisine Single Origin Chocolate Couverture Drops sind ab sofort im Handel bei www.dillicious.eu. Für Medienanfragen wenden Sie sich bitte Oliver Dilli unter info@dillicious.eu oder +49 (0)163 / 241 51 48.

Über Chocolat Madagascar:

Chocolat Madagascar ist ein Schokoladenunternehmen mit Sitz in Antananarivo, Madagaskar, das sich darauf spezialisiert hat, die Grenzen der Schokoladenhandwerkskunst zu erweitern. Mit einem Schwerpunkt auf der Beschaffung von Einzelherkünften und sorgfältigen Herstellungstechniken bieten wir ein unvergleichliches Schokoladenerlebnis.

ISM / KoelnMesse Stand: 5.2 E 36 27th- 31st January 2024

