

Massa di cacao 100% - 160g



100%

100% Cacao mass



100%



Questa è la prova che il buon cioccolato non deve essere amaro. Il nostro **100%** è il semplice risultato della macinatura delle nostre fave di cacao tostate e sbucciate. Non aggiungiamo nè togliamo niente. È il 100% più puro che potete trovare. *“Quasi disorienta per il suo potente impatto, per poi rapirci in una dolce, inesauribile persistenza”.* (descrizione da: Seminario permanente Luigi Veronelli - It. 2005.). La temperatura ideale per degustare il nostro cioccolato è di 27-28°C.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo:

Prezzo Base con IVA:

Prezzo di vendita: 16,61 €

Sconto:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

