

Chocolate 70% con pimienta y 'flor de sal' - 160g



Pepper and Salt

Chocolate 70% with pepper and 'fleur de sel'



Pepper and Salt



Los cristales de sal marina recogidos a mano (flor de sal) estallan en cientos de pequeñas explosiones frescas, que exaltan los diferentes sabores del cacao y la pimienta. Ésta se cultiva en nuestra plantación de Terreiro Velho, y poco más del 1% es suficiente para dar a este fino chocolate su sabor diferencial.

La temperatura ideal para degustar nuestro chocolate es de 27-28°C.

Calificación Sin calificación

Price

Precio de venta 16,50 €

Precio de venta sin impuestos 15,14 €

Descuento

[Haga una pregunta del producto](#)

Descripción

Pepper and Salt