

## Eine Kuvertüre mit überraschendem Geschmackseffekt !



**Die neue Komposition der Manufaktur Cluizel : eine Kuvertüre mit echten Karamellsplittern und überraschendem Geschmackseffekt.**

“Z♦Karamel” ergänzt perfekt die große Auswahl an Schokoladen von Cluizel, erfüllt sie doch wie immer die hervorragenden Merkmale der Marke: Qualität und Authentizität. Nur das meisterliche Zusammenwirken erfahrener Mitarbeiter aus drei besonderen Berufsfächern - **cacaofèvier**<sup>®</sup>, **Chocolatier** und **Confiseur** - hat die Entstehung dieser außergewöhnlichen Kuvertüre ermöglicht.

Der runde Geschmack der Vollmilch und das karamellisierte Aroma der Vollmilchschokolade mit 43% Kakaogehalt werden durch Karamellsplitter zusätzlich verstärkt. Das ergibt dann auch genau jenen Geschmackseffekt aus Sahne-Karamell und Salzkristallen aus Sel de Guérande, der in unseren Ateliers in der Normandie

erschaffen wurde und in der zartschmelzenden Schokolade nur leicht verborgen auf seine Entdeckung wartet. Gibt es einen besseren Beweis für Authentizität als Karamellsplitter, die beim Genießen zwischen den Zähnen knackig zerspringen ?

Diese Kuvertüre ohne künstlich zugesetzte Aromen bietet die Garantie eines Produkts mit ausgeprägten natürlichen Geschmacksnoten.

Für einfaches Schmelzen in Tropfenform gegossen, wird sie in Beuteln zu 3 kg verpackt und ausschließlich an gewerbliche Kunden verkauft - ein ideales Format für die Verwendung in der feinen Konfiserie und Konditorei.

Z ♦ KARAMEL • Art. 20460  
Beutel mit 3 Kg

