

SCHOKOLADENPLANTAGE LA LAGUNA



im Herzen von Guatemala

Als Wiege einer der ältesten Zivilisationen Amerikas wusste Guatemala die Traditionen der Vorfahren, der Maya, zu bewahren. Auf diesen Böden, die den Ursprung des Kakaos bilden, kultivieren die Bauern den Kakao noch heute nach altüberlieferten Prinzipien : **von Hand und direkt am Kakaobaum**. Der von MICHEL CLUIZEL ausgewählte Kakao zeichnet sich durch **besonders aromatische** Bohnen aus, selbst vor der Fermentierung. Die Plantagenschokolade La Laguna ist somit die würdige Nachfahrin einer Tradition von **feinem, charakteristischem Kakao**.

Das Anbauggebiet liegt optimal : Die am Berghang befindliche **Plantage wird auf natürliche Weise** durch die Wasserfälle von Semuc Champey bewässert, die in den See La Laguna fließen. Der Anbau von Kaffee, Eukalyptus und Kiefern nährt dieses für die **Kakaokultur besonders günstige Ökosystem**.



Die **Plantagenschokolade La Laguna** wird aus Kakao hergestellt, der in den Höhen der ersten Kakaoanbaugebiete Guatemalas angepflanzt wird. **Der nach natürlichen Methoden** im strengen Respekt vor der Natur kultivierte Kakao verleiht der Schokolade La Laguna köstliche Noten von Pflaume, geröstetem Kakao und gelben Früchten. **Ein seltenes und einzigartiges Geschmackserlebnis!**



PLANTAGEN -SCHOKOLADEN

Die Plantagen-Schokoladen sind ein **Spiegelbild unseres Know-hows als Cacaofévier®**. Jede Schokolade hat ein außergewöhnliches Aromaprofil, Ergebnis unserer dauerhaften Zusammenarbeit, die darauf beruht, mit dem **Kakaobauern auszutauschen und zu teilen**. Alle Schokoladen dieser Produktreihe verleihen Ihren Kreationen eine **starke Persönlichkeit**, für **einzigartige Verwirklichungen, die ein Abbild Ihrer selbst sind**.

Plantage LA LAGUNA

NEUHEIT
2019

Die aromatischen Kakaobohnen der **Plantage La Laguna** haben uns ermöglicht, zwei Kuvertüren-Schokoladen zu entwickeln :

Die **Kuvertüre aus Bitterschokolade 70%** bietet während des gesamten Geschmackserlebnisses eine Fülle von Geschmacksnoten **gelber Früchte**. Im Auftakt sind bei dieser Schokolade köstliche Noten von Pflaume und geröstetem Kakao zu erkennen, gefolgt von vollmundigen Aromen von in Butter gebackenem Apfel und Lakritze. Im Abgang wird sie von säuerlichen, würzigen und minzigen Noten abgerundet.

Die **Kuvertüre aus Milkschokolade 47%** ist von **glatter, cremiger Textur** und bietet ein harmonisches Gleichgewicht zwischen Noten von Cappuccino, warmem Kakao, Haselnüssen und geröstetem Brot. Im Abgang bietet sie Aromen von Butterkaramell sowie intensive Noten von Kakao und geröstetem Kaffee.



PLANTAGE LA LAGUNA BITTER 70%

3 kg • Art. 20480

- Geschmacksnoten : Pflaume, gerösteter Kakao, in Butter gebackener Apfel, Lakritze, säuerliche Noten, tropische Würze, minzige Noten
- Kakao : 70% | Fett : 40,5% | Zucker : 30%
- Ideal : Tafel | Ganache | Mousse | Eis



PLANTAGE LA LAGUNA MILCH 47%

3 kg • Art. 20518

- Geschmacksnoten : Cappuccino, heißer Kakao, Haselnuss, geröstetes Brot, Butterkaramell, intensive Kakaonoten
- Kakao : 47% | Fett : 43,5% | Zucker : 22%
- Ideal : Tafel | Ganache | Mousse | Eis