



# Ubric 1 | Chocolate com passas de uva e destilado de polpa de cacau

**Artikelnummer:** 68300

**Hersteller:** Claudio Corallo

**Mengenangabe:** 100 g | Ki 8 - LIEFERBAR AB MAI



**Edelbitterschokolade mit Kakaofruktfleischdestillat-Rosinen** | Ubric 1 ist wahrscheinlich die einzige Schokolade der Welt, die mit dem Destillat von Kakaofruktfleisch aromatisiert ist. Bei dieser Schokolade stammen der Kakao und das Destillat aus der gleichen Frucht. Das ist eine ebenso seltene wie außergewöhnliche Delikatesse. Corallo stellt das Destillat direkt auf der Plantage von Terreiro Velho her. Nach zwei bis drei Monaten Mazeration werden die Rosinen abgetropft und mit der 70%igen Schokolade vermischt.

**Herkunft:** Milder Forastero Kakao, São Tomé & Príncipe

**Geschmack:** Gute Harmonie aus Kakao, dem Destillat aus Kakaofruktfleisch und der Süße der Rosinen.

## Durchschnittliche Nährwertepro 100g

Brennwert	521,00 kcal / 2181,32 kj
Fett	34,20 g
-davon gesättigte Fettsäuren	20,50 g
Kohlenhydrate	44,50 g
-davon Zucker	35,40 g
Eiweiss	5,00 g
Salz	0,10 g
Ballaststoffe	7,70 g

## Zusätzliche Informationen

EAN-Nummer 5600354580064

Ursprungsland 311

Zolltarifnummer 1806310000

Lagerungshinweiskühl und trocken

## Zutaten:

Kakao, Zucker, Rosinen Kakaobutter, Kakao Destillat Zellstoff