



VALRHONA

Let's imagine the best of chocolate®



Andoa



VALRHONA Andoa mørk 70%, 3 kg

En økologisk Grand Cru Pure Origin chokolade, lavet af kakaobønner udelukkende fra Peru. De økologiske kakaobønnerne er nøje udvalgt af Valrhonas eksperter og deres lokale partnere.

Smagen er et boost af friskhed kombineret med en bitterhed som bliver mere kompleks og aromatisk mens du smager den. Andoa er navnet på en nu uddød indiansk dialekt, som især blev talt i Loreto-regionen i det peruvianske Amazonas.

Varenr.	Kakaotørstof	Ingredienser	Coating	Støbning	Barer	Mousse og ganache	Is og sorbet	Holdbarhed
32767	70%	Sukker 30% Fedt 42%	●	●	●	●	●	18 mdr.

● Anbefalet applikation ● Ideel applikation