Almendra Marcona 46% Cacao y Canela - Bio



Erzeuger:	Chocolate Orgániko
Art. Nr.:	770.357
Herkunftsland:	Spanien
Region:	Madrid
Ort des Gutes:	Alcalá de Henares (Madrid)

Weingut / Erzeuger

Es war das Jahr 2004 als Carlos Ortiz Del Río Blas mit seiner Frau einen gemeinsamen Traum verwirklichte: ein eigenes Schokolade Atelier in Madrid namens Chocolate Orgániko. Dort probierten und experimentierten die beiden mit unterschiedlichen Kakaosorten aus aller Welt. Jede Zutat wird seither von Chocolate Orgániko penibel auf einen grünen, ökologischen und biologischen Ursprung hin geprüft. Jeder Kakao Produzent, der als Lieferant erkoren wird, muss nötige Standards bei der Bewirtschaftung der Plantagen, wie auch Arbeitsbedingungen und Löhne der Mitarbeitenden erfüllen. Entsprechend sind alle Schokoladen, wie soll es bei dem Namen auch anders sein, Bio zertifiziert!

Die Reise der beiden begann in der Dominikanischen Republik aus der Sie für einige ihrer Schokoladen den Trinitario Kakao beziehen, die eine natürliche Fruchtigkeit, geringe Röstung und ideale Fermentation besitzt. In den darauf folgenden Jahren fanden sie Partner auf Madagaskar, in Peru und Ecuador und erweiterten ihr Sortiment sukzessive um ausgewählte ökologische Kakaobohnen. Ihre eindeutige Herkunftsbezeichnung, die Zusammensetzung und eine Zeichnung eines regionstypischen Tieres trägt jede Schokolade stolz auf der Verpackung.

Das Ziel Chocolate Orgániko ist grün und simpel:
100% natürliche Zutaten,
100% Handarbeit und
100% einzigartig.

Entdecken Sie viele spannende Aromen und Nuancen von scharfen Gewürzen, über frische tropische und getrockneten Früchte, bis hin zu floralen Noten, die diese Schokoladen ins sich tragen - ein süßer zartschmelzender Genuss mit viel Hingabe zum Detail!

Beschreibung

Charakteristik:	karamellisierte Marcona-Mandel mit Milchschokolade, sowie Kakao- und Zimtpulver ummantelt
Liefereinheit:	16 Packung á 80 Gramm

Analyse

Alkoholgehalt:	% vol.
Restzucker:	g/l
Gesamtsäure:	g/l

Stand: 23.11.2026 20:28 Uhr