

Trufas Clair de Lune - al Caramelo

zartschmelzende Schokoladentrüffel mit knisternden Karamellkristallen

Ein Produkt in bester klassischer Tradition. Die Trufas Clair de Lune schmelzen lustvoll auf der Zunge. Die Karamellkristalle knistern und verleihen dem Schmelz unwiderstehliche Spannung. Sie haben eine sehr schöne Balance aus Süße und den zartbitteren Aromen des Kakao, wodurch sie nur Lust auf mehr machen.

Ein Produkt in bester klassischer Tradition. Die Trufas Clair de Lune schmelzen lustvoll auf der Zunge. Die Karamellkristalle knistern und verleihen dem Schmelz unwiderstehliche Spannung. Sie haben eine sehr schöne Balance aus Süße und den zartbitteren Aromen des Kakao, wodurch sie nur Lust auf mehr machen.

Art. Nr.: 770.125

Hersteller: Clair de Lune

Herkunft: Spanien / Jijona

Liefereinheit: 12 Packungen á 160 Gramm



Verwendungshinweise

Als Dessert oder zum Espresso!

Herstellerinformationen

Die zartschmelzenden Schokoladentrüffel von Claire de Lune sind aus der spanischen Gaumenlandschaft nicht mehr wegzudenken. Jeder Spanier und jede Spanierin kennt diese Köstlichkeit, die nicht nur Kinderherzen höher schlagen lässt, sondern auch Erwachsene begeistert. Diese Gaumenfreude ist das Ergebnis von Leidenschaft für das Schokoladenhandwerk und fast 300 Jahren Erfahrung. Clair de Lune, früher bekannt als El Lobo, wurde bereits 1725 gegründet und ist bis heute ein Familienunternehmen geblieben.

Die außergewöhnlich guten Schokoladentrüffel, die sich durch ihren hohen Kakaoanteil auszeichnen, sind nicht nur allein ein Genuss, sondern auch die perfekte Begleitung zum klassischen spanischen Kaffee, ob Latte Macchiato, Cappuccino, Espresso oder Café Solo. In Spanien genießt man gerne ein süßes Stück Schokolade zum Kaffee - eine Tradition, die fest in der gesamten Kaffeekultur des Landes verankert ist.

Das Besondere an den Trufas Clair de Lune ist ihre zartschmelzende Textur, die ein Genusslebnis auf der Zunge verspricht. Sie bestechen durch eine ausgewogene Balance zwischen Süße und den zartbitteren Aromen des Kakaos. Jede Kostprobe macht Lust auf mehr und lässt sich nur schwer widerstehen.

Die Herstellung von Schokoladentrüffeln ist ein aufwendiger Prozess, der viel Zeit und Hingabe erfordert. Von der Auswahl der besten

Kakaobohnen über die exakte Dosierung der Zutaten bis hin zur perfekten Temperierung der Schokolade - jedes Detail trägt zur Qualität der Trüffel bei.

Ein kleiner Tipp für den Genuss dieser Schokoladentrüffel: Für ein optimales Geschmackserlebnis sollten die Trüffel nach dem Öffnen ca. 20 Minuten bei Zimmertemperatur verzehrt werden. Dann können sich die Aromen voll entfalten und der Genuss ist perfekt.

Die Schokoladentrüffel von Claire de Lune sind mehr als nur eine Süßigkeit. Sie sind Ausdruck spanischer Kultur und Tradition, eine Hommage an die Handwerkskunst und eine Verbindung zwischen Vergangenheit und Gegenwart.

Stand: 06.06.2026 13:26 Uhr