

Cioccovelvet bianco latte

ein Überzug aus süßer Vollmilchschokolade umschließt ein cremig-zartes Herz aus weißer Schokolade

ein Überzug aus süßer Vollmilchschokolade umschließt ein cremig-zartes Herz aus weißer Schokolade

Art. Nr.: 770.297
Hersteller: Mandrile Melis Cioccolatini
Herkunft: Italien / Fossano
Liefereinheit: 15 Packungen á 180 Gramm



Herstellerinformationen

Mandrile Melis liegt in Fossano in der Region Piemont. Alte Rezepte und neue Ideen, Respekt für die Tradition und anspruchsvolle Technologie sind die Elemente, die ihren Erfolg in den letzten zwanzig Jahren bestimmt haben. Die köstlichen piemonteser Süßigkeiten, mit zum Teil originellen Geschmacksrichtungen, entstehen mit Leidenschaft und Kreativität. Weiche Cremes, reichhaltig und bezaubernd wie Samt. So wurde die neue Pralinenlinie "Cioccovelvet" von Mandrile Melis geboren, um die Exzellenz reiner Premium-Schokolade zu genießen. Weiße, Milch- und Zartbitterschokolade wechseln sich ab und treffen sich in drei Geschmackskombinationen, die jeder Praline den perfekten Geschmack geben: stark und kräftig oder süß und zart.

Die Pralinen sowohl mit als auch ohne Likörfüllung haben eine Mantel aus feinsten Schokolade und eine zartschmelzende, cremige Füllung.

Die Tartufi aus Haselnüssen und Schokolade werden mit köstlichen Zutaten und Kakaopulver verfeinert. Die Komposition der Premium Schokolade und die für die Region typischen Haselnüsse geben dieser Praline ihren unvergleichlichen Geschmack.

Die Idee zu den Ciocogrissini ist so einfach wie schmackhaft. Die dünnen Grissini werden von feinsten Schokolade umhüllt, die auf der Zunge zergeht. Je nach Geschmack sind die Ciocogrissini mit Vollmilch- oder Zartbitterschokolade überzogen und für die die sich nicht entscheiden können, gibt es auch eine gemischte Packung.

Stand: 03.06.2026 13:59 Uhr