

Dolfin Zartbitterschokolade mit Sel de Guérande

Feine Guarande Salzkristalle machen diese 70 % Kakao Zartbitterschokolade zu einem unvergesslichen Gaumenhighlight.

Feine Guarande Salzkristalle machen diese 70 % Kakao Zartbitterschokolade zu einem unvergesslichen Gaumenhighlight.

Art. Nr.: 770.391
Hersteller: Dolfin
Herkunft: Belgien /
Liefereinheit: 15 Stück á 70 Gramm



Herstellerinformationen

Schokolade: das ist süßer Genuss, Belohnung, Freude und ein Stück belgische Leidenschaft und Tradition.

Die Marke Dolfin aus Belgien setzt voll und ganz auf Natürlichkeit ihrer Produkte. Künstliche Aromastoffe erobern seit den 80er Jahren auch die Welt der Schokoladen. Dolfin, unter der Leitung von Jean-Jacques Gruben, steht seit jeher für natürliche Schokolade mit echten Zutaten! In der Schokoladenküche von Dolfin wird beherzt zu Gewürzen, Kräutern, Tee, Kaffee, Obst, Gebäck, Nüssen, Honig und Blüten gegriffen. Das ergibt dezente, harmonische Schokoladenkompositionen mit verschiedenen Kakaoanteilen, die sich unaufdringlich und ausgewogen an den Gaumen schmiegen.

"The Art of Blending" nennt es Jean-Jacques selbst und erhebt auf seine Produkte damit einen professionellen und mit unter künstlerischen Anspruch. Seine Vision hat auch einen Nachhaltigkeitsaspekt und so entstehen Dolfin Schokoladen in der ersten CO2 neutralen Schokoladenfabrik der Welt. Viele weitere Produktionsschritte sollen diesem Gedanken noch folgen und umgestellt werden.

Stand: 01.06.2026 13:27 Uhr