



Ketut, Kakaoproduzent,
Julien, Kakao-Einkäufer,
Vincent, Chef der Ecole Valrhona



ENTDECKEN SIE DIE NEUEN CUVÉES DU SOURCEUR SAKANTI BALI 68 % UND KILTI HAÏTI 66 %

Gehen sie mit valrhona auf reisen. Ob Gastronom, Chocolatier, Bäcker oder Konditor – die Cuvées du Sourceur laden zum Gestalten ein. Die Cuvées du Sourceur enthüllen ein neues Terroir, offenbaren eine neue Identität mit einer einzigartigen Geschichte. Es handelt sich um edle Kakaosorten, die aufgrund ihres seltenen aromatischen Potentials von unseren Einkäufern auf der ganzen Welt aufgespürt werden.

Die Cuvée Sakanti Bali 68 % offenbart einen runden, leicht säuerlichen Geschmack und wundervolle Schokoladennoten mit gerösteten Nüssen. Die Cuvée Kilti Haïti 66 % enthüllt eine milde von Fruchtnoten geprägte Säure, gefolgt von intensiven Schokoladennoten sowie einer zarten Bitternote im Abgang.

www.valrhona.com #ValrhonaChocolat

