

# MICHEL CLUIZEL „GRAND LAIT 45%“

VOLLMILCHSCHOKOLADE MIT 45% KAKAOGEHALT

Bei dieser Mischung aus verschiedenen Kakaos unterschiedlicher Herkunft bestechen die buttrige Note in der Nase und der Geschmack von braunem Karamell auf der Zunge.

*Ausgezeichnet mit der Goldmedaille 2008 (Great Taste Award)*

Wenn Ihnen diese Sorte gefällt, werden Sie ebenso begeistert sein von der Variante mit leicht gesalzenen Butterkaramellstückchen.



Michel Cluizel, seit 1948 Chocolatier in Damville (Normandie), hat 1997 die ersten Plantagenschokoladen kreiert. Schokoladen die typisch für die Herkunft der Kakaobohnen, abhängig von Boden und Klima, ihre eigene Persönlichkeit haben. Kakaos aus Venezuela, Santo Domingo, Sao Thomé, Madagaskar und Papua Neuguinea bilden die Grundlage von 7 Sorten mit 47 bis 68% Kakaogehalt.

**HERNANDO CORTEZ SCHOKOLADEN**

GERTRUDENSTR. 23 50667 KÖLN

TEL 0221 27250570

[WWW.HERNANDO-CORTEZ.DE](http://WWW.HERNANDO-CORTEZ.DE)



## MICHEL CLUIZEL „GRAND

**SEHEN** [FARBE, STRUKTUR & GLANZ]

Seidenmatt, glatt, hellbraun, 15 gleichgroße Quadrate mit dem Cluizel-Logo

---

**HÖREN** [BRUCH]

dumpfer Bruch, leise

---

**FÜHLEN** [OBERFLÄCHE]

Glatt und geschmeidig

---

**RIECHEN** [AROMA]

Butter, Karamell, Vanille

---

**SCHMECKEN** [GESCHMACK]

Schneller Start mit Noten von Karamell; dezente Butter- und Milchnote; einzigartiger Schmelz und Noten von Nougat sorgen für einen langen und genussvollen Abgang