

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Chocolat Noir - Lavendel + Vanille

Region: *Wallonien*
Erzeuger: *Chocolat Dolfin*

Rebsorte:
Bestell-Nr.: *XVII1316*

Harmonisch und begehrenswert

Der Maître de Chocolatiers des Hauses Dolfin hat mit dieser Schokolade eine ausgefallene, aber gelungene Komposition gezaubert. Feinste Bitterschokolade wurde mit Lavendelblüten und echter Vanille aromatisiert. Der wunderbar feine Schmelz der Schokolade, in Kombination mit den feinen Bittertöne des Kakaos und dem intensiven Aroma des Lavendel machen diese Schokolade so harmonisch und begehrenswert.

