

Schokoladesorten Schokobuch/Tafel 35g – 2010/2011

Dunkle Schokoladen LAKTOSEFREI+VEGAN

Peru 100% Grenzüberschreitung
Bolivien 90%
Nicaragua 80%
Peru 80%
Frucht-Kakao 70% - fermentiert in Cupuaçu
Bolivien 70%
Ecuador 70%
Panama 70%
Nicaragua 70%
Peru 70% - 16 h conch.
Peru 70% - 20 h conch.
Fernando Roig 70% - Dom.Rep.
Indien 65%
Kongo 65%
Ecuador 60%
Brasilien 60%
Loma Los Pinos 60% - Dom.Rep.
Peru 60%

Milchschokoladen

Ecuador 60%
Nicaragua 60%
Nicaragua 50%
Bolivien 50%
Ecuador 50%
Dom. Rep. 40%
Peru 40%
Panama 40%

Spezial

Mango "Lassi"
Ananas
Acai "Regenwaldwunder"
Banane
Gelbe mit Krokant 30%
Gelbe "Natur" 30%
Kokos
Himbeer Rot
Fruchtjoghurt
Joghurt
Heidelbeer
Johannisbeer
Erdbeere
Marille mit Krokant
Haselnuss
Mandel
Zimtnüsse
Maroni
Minze 70%
Minze 40%
Ecuador 60% Milch
Peru 60% Dunkel ohne Milch+VEGAN
Scharfes Schaf
Schafmilch
Grüntee ohne Milch
Soja ohne Milch
Ecuador 60% mit Rosenblüten
Cashewnougat mit Wiesenblüten
Kirsch mit Mandeln

