

Link do produktu: <https://mercatowloska.pl/praliny-czekoladowe-tartufini-rainbow-collection-klknij-i-wyberz-idelane-dla-siebie-p-566.html>



Praliny czekoladowe Tartufini „Rainbow Collection” - KLIKNIJ I WYBIERZ IDELANE DLA SIEBIE

Cena	17,30 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Tartufini „Rainbow Collection”

Zestawy najbardziej lubianych smaków. Amaretto biscuit grains Tartufino: wyjątkowy smak tartufo dolce, w którym chrupiąca i krusząca się konsystencja typowego, lekko gorzkiego, wytrawnego tartufo spotyka się z intensywnym smakiem czekolady. Następnie najbardziej klasyczne: tartufino z czekoladą Gianduja, białe, klasyczne z czekoladą Extradark i białe z pistacjami tartufino z czekoladą. Na koniec wyrafinowane smaki: Cappuccino, karmel i słone orzechy laskowe, mleczna czekolada i karmelizowane orzechy laskowe, czekolada Extradark 70% oraz ziarna kakao i tartufino z czekoladą Extradark.

SMAKI: Czekolada mleczna, Gianduja, Biała czekolada, Czekolada gorzka, Pistacje, Cappuccino, Karmel i słone orzechy laskowe, Czekolada mleczna i karmelizowane orzechy laskowe, Czekolada ekstraciemna 70% i ziarna kakaowe, Czekolada ekstraciemna.

SKŁADNIKI: orzechy laskowe, ziarna amaretto, czekolada: mleczna / biała / gorzka / bardzo ciemna / karmelowa, pistacie, kawa, ziarna kakaowe.

PRZECHOWYWANIE: w miejscu suchym i świeżym

ZAWARTOŚĆ: zestawy 42g-350g

CECHY: bezglutenowe

O FIRMIE

W 1895 roku firma na Srobowie rozpoczęła swoją historię. Pół wieku później, z nowego zawodu, małość i czystą ziemią, do Głogowa, wędrownie. Miejsce, w którym szacunek dla tradycji i poszukiwanie innowacji współistnieją każdego dnia. Są stale rozwijającymi się rzemieślnikami. Większość personelu produkcyjnego ma wieloletnie doświadczenie ponad 20 lat, a nowe pokolenia dziedziczą ich wiedzę specjalistyczną i dumę.

Eksperckie oko i pasja ich techników laboratoryjnych nigdy nie zostaną zastąpione, tak bardzo, że maszyny, których używają do produkcji, są przez nich przemyślane, zaprojektowane, opatentowane i zbudowane, aby zobaczyć pracę jak w dużym laboratorium cukierniczym.