



## Valrhonas Årgångschoklader anno 2009 är här!

Årgångschoklad innebär att man tar kakao från ett enda plantage då man tillverkar chokladen. Har man tur (och pengar) kan man t.ex. hitta en Gran Couva från 1998!

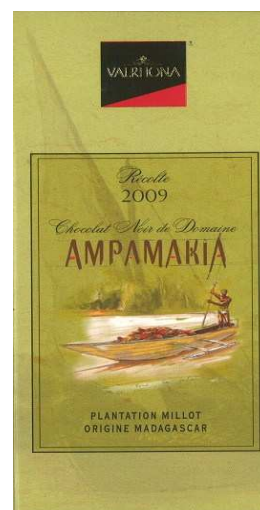
### Ampamakia

"På ön Madagaskar slingrar sig floden Sambriano fram i ett magiskt landskap där delikata dofter blandar sig med de skimrande färgerna från vanilj- och ylang-ylangfälten. För människorna på denna plantage, där kakao har odlats i mer än 200 år, sjunger Ampamakia ut som i en lovsång av aromer och färger."

Ampamakia är full av exotiska fruktaromer med dess friska syrlighet. Kakaoblandningen från Millotplantagen på Madagaskar förmedlar smaker av mango och citrusfrukter. En mycket fruktig och uppfriskande mörk choklad med påtaglig skärpa i avslutningen.

Art. nr. 3882

Pris: 49 kr



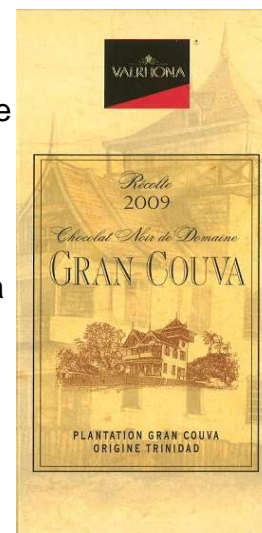
### Gran Couva

"Solen går upp över Gran Couva på Trinidad. Kakaobönderna från plantaget öppnar kakaofrukterna med en machete och gröper ur de värdefulla kakaobönorna. Den första plantagechokladen från årets skörd är här!"

Smaken är rund, balanserad utan skarpa aromer. Initialt ger denna choklad en mild sensation i munnen som utvecklas till en kraftfull arom av rostad mandel och hasselnötter.

Art. nr. 2818

Pris: 49 kr





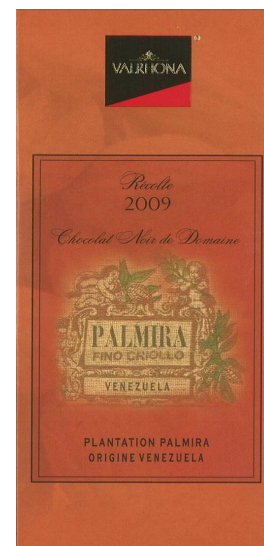
### **Palmira**

"Nära Maracaïbosjön, har Valrhona upptäckt en exceptionell plantage där de bästa criollobönorna från Venezuela odlas. Från dess legendariska jord har de karaktäristiska tonerna av honung och nötter, som återfinns i Palmirachokladen, fötts."

Palmira har en fullig rund smak med smak av honung och nötter.

Art. nr. 4858

Pris: 49 kr



Vänliga hälsningar  
Chokladshopen.com