

Schokoladensorten von E575	Sorten	Kakaoanteil	Hinweis	Herkunft
E575 - Standard	Milchschokolade	37%	Fairtrade FSI "Max Havelaar Schweiz", Halal, Kosher	Blend
E575 - Standard	Dunkle Schokolade	52%	Halal, Kosher	Blend
E575 - Standard	Weisse Schokolade	36%	Halal, Kosher	Blend
Maracaibo Criolat	Milchschokolade	38%		Grand Cru Couverture aus Edelcacao, sur del Lago, Venezuela
Maracaibo Criolait	Milchschokolade	49%		Grand Cru Couverture aus Edelcacao, sur del Lago, Venezuela
Maracaibo Clasificado	Dunkle Schokolade	65%		Grand Cru Couverture aus Edelcacao, sur del Lago, Venezuela
Cru Suhum	Milchschokolade	40%	Bio, Halal Kosher	Grand Cru Couverture, Ghana
Cru Suhum	Dunkle Schokolade	60%	Bio, Halal Kosher	Grand Cru Couverture, Ghana
Costa Rica	Milchschokolade	40%	36h conchiert	Grand Cru Couverture, Finca La Amistad, Costa Rica
Costa Rica	Dunkle Schokolade	70%	72h conchiert	Grand Cru Couverture, Finca la Amistad, Costa Rica
Elvesia	Milchschokolade	42%	30h conchiert, Bio	Grand Cru Couverture aus Edelcacao aus der Hacienda Elvesia, Dominikanische Republik
Elvesia	Dunkle Schokolade	74%	72h conchiert, Bio	Grand Cru Couverture aus Edelcacao, Hacienda Elvesia, Dominikanische Republik
Grenada	Milchschokolade	38%		Grand Cru Couverture aus Edelcacao, Grenada
Grenada	Dunkle Schokolade	65%		Grand Cru Couverture aus Edelcacao, Grenada
Bolivia	Milchschokolade	45%	60h conchiert	Grand Cru Couverture aus Wildcacao, Beni, Bolivien
Bolivia	Dunkle Schokolade	68%	60h conchiert	Grand Cru Couverture aus Wildcacao, Beni, Bolivien
Sambirano	Milchschokolade	40%		Grand Cru Couverture aus Edelcacao, Sambirano, Madagascar
Sambirano	Dunkle Schokolade	68%		Grand Cru Couverture aus Edelcacao, Sambirano, Madagascar
Rio Huimbi	Milchschokolade	42%		Grand Cru Couverture aus «Nacional» Edelcacao, Rio Huimbi, Esmeraldas, Ecuador
Rio Huimbi	Dunkle Schokolade	62%		Grand Cru Couverture aus «nacional» Edelcacao, Rio Huimbi, Esmeraldas, Ecuador
Arriba	Dunkle Schokolade	64%	72h conchiert	Grand Cru Couverture aus «Nacional» Edelcacao Arriba, Ecuador
Madagascar	Dunkle Schokolade	64%	72h conchiert	Grand Cru Couverture aus Edelcacao, Sambirano, Madagascar
Centanario Conacha	Dunkle Schokolade	70%	48h conchiert	Grand Cru Couverture, Venezuela, Ecuador und Bolivien
Opus Lait	Milchschokolade	38%		Grand Cru Couverture mit Bergheumilch aus der Biosphäre Entlebuch und Edelcacao aus Sambirano, Madagascar.
Opus Lait	Weisse Schokolade	35%		Grand Cru Couverture mit Bergheumilch aus der Biosphäre Entlebuch und Cacaobutter aus der Dominikanischen Republik.
Dominicana Blanc	Weisse Schokolade	36%	Bio	Weisse Grand Cru Couverture aus biologischem Schweizer Vollmilchpulver und biologischer Cacaobutter aus der Dominikanischen Republik
Bionda	Caramel Schokolade	36%		Blend

Preis auf Anfrage / Mindestmengen beachten / Muster auf Anfrage: Tel. 056 222 55 02 / info@e575.ch