



## Feinste Olivenöl-Schokolade

Auf unserer Suche nach dem Neuen, dem Feinen sind wir diesmal bei Schokolade, genauer gesagt Schokolade mit Olivenöl hängengeblieben.

Jetzt wird sich mancher fragen, warum Olivenöl in Schokolade integrieren?! Nun, dazu muss ein wenig ausgeholt werden. Ein Ehepaar wanderte von Bamberg in die Toskana aus, befasste sich von nun an mit Olivenöl, Weinanbau und feinen Antipasti und gründete die Firma La Torre. Bei der Olivenernte blieb Olivenöl übrig also kam man auf die sinnige Idee dieses in Schokolade zu integrieren. Also holte man sich einen bekannten Schokolatier aus der Schweiz und heraus kam eine feine Schokoladenkomposition mit Olivenöl. Soviel zur Vorgeschichte.

Nun zur Schokolade. Man schmeckt das Olivenöl in der Schokolade nicht, man spürt die Schokolade, man lässt sie langsam im Mund zergehen, der Schokogeschmack entfaltet sich, er ist nicht zu süß und man hat den Eindruck einer ganzen Crema im Mund. Es ist einfach purer Genuss.

Soviel zum Geschmack, nun zu den Fakten, Schokolade besteht aus Kakao, Kakaobutter, Zucker und pflanzlichem Fett, meist Palmöl. In Industrieschokolade wird Palmöl durch künstliche Stoffe ergänzt wobei der Preis hier der bestimmende Faktor ist.

In unserer Schokolade, die ausschließlich per Hand und in sorgfältigen Abläufen hergestellt wird, ist neben dem hochwertigen Kakao auch wertvolles Olivenöl eingebracht. Diesen Umstand schmeckt man heraus - es ist Schokolade und Genuss pur.

CioccOILLata  
„Fattoria la Ponte“  
Feinste Zartbitter- oder  
Vollmilchschokolade  
70 g Tafel

4,70 €

