

Labooko

pure schokolust

Ein Labooko das sind zwei flache Tafeln zu 35 g. Der Kakao wird von Zotter zu fairen Preisen aus ökologischer Landwirtschaft eingekauft sortenrein verarbeitet. Oder Sie finden 2 in1, 2 verschiedene Geschmacksrichtungen in einer Packung. Lassen Sie sich verführen:

75% Papua Neuguinea

die Inseltraumschokolade, ein unglaubliches Aromenspektrum, reich und vielfältig wie das Land selbst. Milchfrei und vegan

35% Brasilien,

eine süße Milchsokolade mit unraffiniertem Naturzucker, Bergmilch und echter Vanille. Zwei Familien aus dem Amazonas liefern den Kakao. Vranski und Laercio Rodriguez Monta sind ziemlich stolz, dass ihr Kakao bei Zotter sortenrein verarbeitet wird.

Gelbe Schokolade

mit Krokant. Weiße Schokolade naturell wird durch 30 % Naturkakaobutter mit leichtem Kakaoaroma ziemlich gelb.

Weißer Schokolade

ein Klassiker: 30% Kakaobutter, umspielt von der feinen Süße unraffinierten Naturzuckers mit viel aromatischer Bergmilch und echter Bourbonvanille.

Erdbeer: ein rosaroter Erdbeertraum, der schon beim Öffnen einen betörend guten Duft verströmt

Für Verliebte

2 in 1. 60% Ecuador: edles Kakaoaroma mit 40% Rohrohrzucker. Und Himbeere, eine pffiffig fruchtig rote Schokolade, die nach köstlichen Himbeeren schmeckt.

Glücksstücke:

2 in 1. Kokos und Mango Lassi sorgen für gute Laune. Kokosraspeln und Kokosmilch fließen in diese weiße vegane Schokolade. Für Mango Lassi hüpfen reife Mango-früchte in Joghurt, ein Cocktail der Fruchtfunken sprüht.



Wir sind für Sie da:

Mo.-Mi. 9.00-18.00, Do.+Fr. 9.00-18.30, Sa. 9.00-13.30

Kirchstraße 25, 72622 Nürtingen, Tel. 07022/211713

info@nuertinger-weltladen.de . www.nuertinger-weltladen.de