



aeschbach
CHOCOLATIER

Kleiner

Und ewig lockt die Schokolade ...

Was zeichnet feinste Confiserie-Schokolade aus? Aeschbach Chocolatier lüftet für Sie das Geheimnis: Sie dürfen sich auf ein wahrhaft sinnliches Erlebnis freuen.

Sehen: Hochwertige Schokolade ist einheitlich in der Farbe und hat eine glatte, porenlose Unterseite.

Fühlen: Echte Kakaobutter schmilzt bei Körpertemperatur. Berührt man die Schokolade mit dem Finger, bildet sich auf den Kuppen ein feiner Schokoladenfilm.

Riechen: Guter Kakao kitzelt in der Nase, wirkt anregend und betörend.

Hören: Je höher der Kakaoanteil in der Schokolade, desto lauter das Knacken beim Brechen der Tafel.

Schmecken: Hochwertige Schokolade verteilt sich im Mund ohne zu kleben. Sie ist cremig und erzeugt am Gaumen unterschiedliche Geschmacksnuancen.

*Herzlich
Ihr Kleiner*