



# VALRHONA

Let's imagine the best of chocolate®



## Hukambi

### VALRHONA Hukambi 53% Single Origin fra Brasilien, 3 kg

Hukambi er en blond chokolade, som kombinerer en lysende og smagfuld kvalitet med kraftig brasiliansk kakaosmag. Den afslører ideer, du sjældent oplever og giver dig mulighed for at redefinere din kreativitet.

Hukambi er lavet på 100% brasilianske kakaobønner. Brasilien er et af de ældste kakaoproducerende lande. Valrhona har et tæt partnerskab med plantagen Mr. Libânio siden 2009. Den er beliggende i et af verdens mest forskelligartede økosystemer, Mata Atlantica (et officielt UNESCO Biosfærereservat). Libânio plantagen er drevet af en filosofi, mellem mennesker, jord og planter i et bæredygtigt miljø. Værdier som også matcher værdierne hos Valrhona.

Smagen er en mellemting mellem lys og mørk. Rig på kakao samt skønne noter af bitterhed og kiks. Smagsnoter som sender dig ind for at opdage den fauna og flora, der lever i skyggen af Brasiliens gamle skove.

Varenr.	Kakaotørstof	Ingredienser	Coating	Støbning	Barer	Mousse og ganache	Is og sorbet	Holdbarhed
32768	53%	Sukker 24,8% Fedt 45%	👉	👉	👍	👍	👉	12 mdr.

👉 Anbefalet applikation    👍 Ideel applikation