

Il cioccolato che sa di tabacco



Ecco l'ultima creazione in casa **Cuorenero**: **Barrique Chocolate**, il cioccolato fondente stagionato in foglia di tabacco, stecca di cannella o baccello di vaniglia.

Un cioccolato dall'aroma intenso da accompagnare a distillati pregiati, champagne o spumanti. Il **Barrique Chocolate**, proviene dall'america latina e nasce da lingotto di puro fondente al 70% cacao, che viene sottoposto per alcuni mesi ad invecchiamento con una foglia di tabacco Kentucky arrotolata a mano ed essiccata su bracieri di legno di rovere. Anche per cannella e vaniglia il procedimento di stagionatura è simile. Si utilizzano stecche intere di cannella del Madagascar o baccelli di vaniglia Bourbon, che fanno scaturire deliziosi aromi.