

Wie kombinieren Sie Schokolade und Kaffee? Klassisch mit einem Napolitaines zum Café Crème? Oder mit einem auserlesenen «Täfel» Schoggi zu Ihrem Lieblingskaffeegetränk? Sind Sie experimentierfreudig und lassen sich auch auf neue Kreationen wie einen Schokolade Latte Macchiato oder einen Chocolate Mocha ein? Oder haben Sie ein Ritual wie Sie sich mit Kaffee und Schokolade verwöhnen?

CHOCOLATE  
PERFEKT

# COFFEE & CHOCOLATE IM DUETT

Mehr als 600 Aromakomponenten befinden sich im Kaffee und Kakao, welche es zu entdecken gibt. So sind auch die Chocolatiers und Schokoladenhersteller immer wieder auf der Suche nach dem perfekten sensorischen «Match» zwischen Schokolade und Kaffee. Wir präsentieren Ihnen eine exklusive Auswahl an Mokka-Schokoladen und -Pralinen.

Alle Espressotassen Jigsaw aus New Bone Porzellan von Manor. Schokolade Espresso 72 % Cacao von Maestrani, Pralinen Tiramisu- und Kaffee-Truffes von Aeschbach Chocolatier, Kaffeebohnen Nocetti von Casa Nobile und Cappuccino Gottlieber Hüppen.