Pralumé – das Praliné mit Umeshu

Von Asienspiegel Tipp am 22. Oktober 2015 • Kategorie Tipp

Twittern 1 Empfehlen Teilen 1

pralumé von shizuku

Tipp by *shizuku* – Das *pralumé* von shizuku ist die süsse Confiserie-Neuheit für alle Geniesser. Zartschmelzende Felchlin Schokolade, flüssig gefüllt mit dem einzigartigen Beniotome Umeshu. Wunderbar süss und fruchtig, mit einer komplexen, würzigen Note.

Das *pralumé* wird aus Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Butter, Lezithin, Vanillin und Beniotome Umeshu hergestellt, in eine lieblichen 9er Geschenk-Box verpackt und ist gekühlt aufbewahrt 2 Monate haltbar.

Das *pralumé* von shizuku – das Praliné mit Umeshu.

shizuku
a drop of japan