

En gudomlig matchning - Braastads 1919 Celebration & Manjari tryffel

Vad som gör en tryffel exceptionell? En toppkvalitativ choklad, en suverän kakaoböna. Den har vi funnit i Valrhonas Manjari Orange, en choklad baserat helt och hållet på kakaobönan Manjari från ön Madagaskar och sedan smaksatt med apelsincrunch. Tryffeln som rullats i rörsocker har vi sedan även försett med några stänk av cognacen vi tänker dricka till. Inte mycket som kan gå fel där, eller hur!



Detta är en låst Premiumartikel.

Logga in som Premiummedlem för att fortsätta läsa eller [teckna Premium här](#)

Din e-postadress:

Lösenord:

[Registrera](#)

[Glömt ditt lösenord?](#)

Logga in