

Kakao

**Ein guter Wintertag ist
Kakao, Couch und ein Buch**

Kakao schwach entölt:

- enthält mehr Kakaobutter
- ist fettreicher
- gilt als Edelkakao
- mild, sehr aromatisch und schokoladig
- eignet sich hervorragend zum Backen und für Desserts, aber auch als Trinkschokolade

Kakao stark entölt:

- enthält weniger Kakaobutter
- ist weniger fettreich und daher besser löslich
- etwas herb im Geschmack
- eignet sich sehr gut als Trinkschokolade

