

Schokostollen

Feine Gewürze, geröstete Mandeln und Schokolade.

Eine schokoladige Abwandlung des Klassikers.

Anstatt der Früchte wird der Teig mit feinsten Kuvertüre und gerösteten Mandeln verfeinert.

Zartbitter- und Vollmilchkuvertüre sowie weiße Schokoladenstückchen ergeben nicht nur ein schönes Schnittbild sondern auch einen vollmundigen, abwechslungsreichen und schokoladigen Geschmack.

Das Highlight ist jedoch der kräftig geröstete Haselnussnougat den wir als Kern in den Stollen geben.

Anstatt mit dem üblichen Zucker wird unser Schokostollen mit Schokolade fertiggestellt.

