



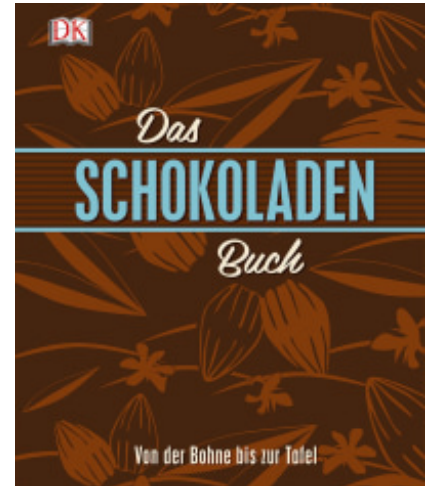
## Das Schokoladenbuch

### Von der Bohne bis zur Tafel

Was ist Schokolade? Wie wird sie eigentlich hergestellt? Und warum macht sie uns so süchtig? Alle Fragen zur wohl süßesten Versuchung beantwortet „Das Schokoladenbuch“. Hier erfahren Sie Umfangreiches zu Geschichte, Anbau und Kultur der Kakaobohne sowie der Schokolade, der Herstellung von der Bohne bis zur Tafel und ihren vielfältigen Sorten. Länderkarten zeigen genau, wo die Schokolade ihren Ursprung hat, wie sie ihren globalen Siegeszug antrat, in welchen Gebieten Kakao angebaut und in welchen Regionen ganz besondere Schokolade hergestellt wird.

Wie Schokolade richtig verkostet wird und wie man den Geschmack richtig beurteilt, verraten die Autoren, allesamt renommierte Schokoladenexperten, in genauen Schritt-für-Schritt-Anleitungen.

Natürlich zeigen tolle Rezepte außerdem, wie man Schokolade ganz einfach selbst herstellt und was man aus ihr alles zaubern kann. Dieses Buch lässt das Herz jedes Schokoladenliebhabers höher schlagen.



### Das Schokoladenbuch

#### Von der Bohne bis zur Tafel

ISBN 978-3-8310-3123-8  
224 Seiten, 195 x 235 mm  
ca. 160 Farbfotografien  
€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)