Chocolates Rucamalal

Echte belgische Schokolade, seit 1998

Produkte · Deutsch

Digitale Karte

Pralinen

Schachtel mit 16 Pralinen — $17.000
≈ 16 €

Caja 16 bombones

16 verschiedene Pralinen in einer Geschenkbox: Milch, Milch mit Mandeln, mit Karamell überzogen und mehr.

Schachtel mit 25 Pralinen — $26.500
≈ 24 €

Caja 25 bombones

25 Pralinen im Sortiment: Baileys, Milch, Minze, Rum-Trüffel, Mandelmilch und karamellisierte Nüsse.

Schnaps-Sets

Amaretto-Set + 16 Schokoladengläser — $19.000
≈ 17 €

Set de licor de amaretto + 16 vasitos de chocolate

Schokoladen-Amaretto-Likör, serviert in kleinen Schokoladenschälchen, die man anschließend essen kann.

Set mit Orangenlikör + 25 kleine Schokoladengläser — $27.000
≈ 25 €

Set de licor de naranja + 25 vasitos de chocolate

Eine 240-cc-Flasche cremiger Schokoladenlikör mit Orangenaroma und eine Schachtel mit 25 Schokoladengläschen.

Set mit Minzlikör + 25 Schokoladengläser — $27.000
≈ 25 €

Set de licor de menta + 25 vasitos de chocolate

Eine 240-cc-Flasche cremiger Schokoladenlikör mit Minze und eine Schachtel mit 25 Schokoladengläschen.

Heiße Schokolade

Bitteres Kakaopulver für heiße Schokolade, 400 g — $15.000
≈ 14 €

Chocolate caliente bitter en polvo, 400 g

Kräftig, dickflüssig und einfach zu Hause zuzubereiten.

Weißes Kakaopulver, 400 g

Chocolate caliente blanco en polvo, 400 g

Süß und cremig, aus weißer Schokolade.

Heiße Schokolade „Tradición“

Chocolate caliente Tradición

Das altbewährte Rezept, in Portionsbeuteln.

Heiße Schokolade, dunkel

Chocolate caliente Dark

Kakaoperlen mit 70 % Kakaoanteil: intensiv und wenig süß.

Fondue

Schokoladenfondue

Fondue de chocolate

Belgische Schokoladenfondue-Schokolade: schmilzt cremig und glänzend. Für Erdbeeren, Bananen oder Biskuit.

Schokoladen-Turrones

Preise in chilenischen Pesos (CLP), inkl. MwSt. Mit ≈ markierte Beträge sind ungefähre Umrechnungen, nur zur Orientierung. Automatisch aus dem Spanischen übersetzt.

Chocolates Rucamalal

Echte belgische Schokolade, seit 1998

Produkte · Deutsch

Digitale Karte

Weißer Turrón mit Cranberries — $2.500
≈ 2,3 €

Turrón blanco con cranberries

Spanisches Rezept: Schokolade, geröstete Mandeln und Cranberries.

Bitterer Turrón mit kandierten Orangen — $4.000
≈ 3,7 €

Turrón bitter con naranja confitada

Schokolade mit 55 % Kakaoanteil, kleine Orangen und Mandeln. 40 g.

Milch-Turrón mit Marzipan — $4.000
≈ 3,7 €

Turrón de leche con mazapán

Milchschokolade, Marzipanstückchen und Mandeln. 40 g.

Trufones (große Trüffel)

Amaretto-Trüffel

Trufón de amaretto

Amaretto-Trüffelherz, umhüllt von Zartbitterschokolade.

Trufón de Ron

Trufón de ron

Schokoladentrüffel mit einem Hauch Rum, umhüllt von Kakao.

Trüffel mit Minze

Trufón de menta

Trüffelherz mit Minze unter einer Schicht aus Bitterschokolade.

Tütchen mit Pralinen

Pralinen mit 55 % Kakao — $7.000
≈ 6,4 €

Bomboncitos 55 % cacao

Kleine Pralinen aus massiver Schokolade mit 55 % Kakaoanteil, im Beutel.

Pralinen mit 85 % Kakaoanteil — $7.000
≈ 6,4 €

Bomboncitos 85 % cacao

Kräftig und mit sehr wenig Zucker.

Milchpralinen — $7.000
≈ 6,4 €

Bomboncitos de leche

Zart und cremig, aus Milchschokolade.

Weiße Pralinen 100 g — $7.000
≈ 6,4 €

Bomboncitos blancos 100 g

Aus weißer Schokolade, süß und zart.

Submarinos

Submarino — $2.800
≈ 2,6 €

100-g-Schokoladentafel mit graviertem Holzlöffel: wird in einer Schüssel mit heißer Milch geschmolzen.

Preise in chilenischen Pesos (CLP), inkl. MwSt. Mit ≈ markierte Beträge sind ungefähre Umrechnungen, nur zur Orientierung. Automatisch aus dem Spanischen übersetzt.