

Hannovers neue Schokoladensensation: Duubai Schokolade begeistert!

Trüffel Güse aus Hannover entwickelt in vier Tagen ihre neue „Duubai Schokolade“ – eine kreative Herausforderung mit Tradition.

Hannover erobert die Schokoladenwelt mit der sensationellen „Duubai Schokolade“ von Trüffel Güse! Nach vier Tagen und sieben präzisen Arbeitsschritten präsentiert sich die 200-Gramm-Tafel, die mit exquisiten Zutaten wie türkischem Kadayif und hochwertiger Pistaziencreme kreiert wurde. Das Unternehmen, das seit 1921 Pralinen und Trüffel in Hannover herstellt, hat sich dieser kulinarischen Herausforderung mit Bravour gestellt. „Es war eine Challenge“, gestand Sabine Güse-Henschel, die über 37 Jahre Erfahrung in der Schokoladenkunst hat.

Die Nachfrage ist riesig, bereits jetzt gibt es eine Warteliste für die exklusive Tafel, die für 19,95 Euro verkauft wird. „Wir verbrauchen mehrere Tonnen Schokolade pro Jahr!“ erklärt Güse-Henschel. Jedes Stück wird von Hand gefertigt, und die Qualität steht an oberster Stelle. Diese Delikatesse könnte aus Dubai stammen, ist aber ein wahres Stück Hannover – und das mit einem geheimnisvollen Augenzwinkern: „Weil wir die Guuten sind.“ Die „Duubai Schokolade“ ist ein weiteres Juwel in der Schatzkiste der hannoverschen Süßwarenkunst, das mittlerweile sogar internationale Aufmerksamkeit erregt hat, wie auf www.haz.de berichtet wird.

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de