



Čokoláda může být podávána s dochucovacími sirupy JayJay's, např.: karamel, amaretto či oříšek.

ČOKOLÁDA JE DAR BOHŮ.

Legenda praví, že kakao dostali lidé jako dar opeřeného boha Quetzalcoatl. Aztékové používali jádra semena plodu kakaovníku nejen jako pochutinu, nýbrž dokonce jako platidlo. Teprve průmyslová revoluce učinila z čokolády cenově výhodný produkt hromadné výroby. V té době se započalo doslova vítězné tažení výrobků z kakaa do celého světa – a z aztéckého „xocoatl“ se stala naše jemná horká čokoláda: XOCAO. Tmavé druhy s vysokým podílem kakaa si člověk vychutná k silným lihovinám, jako je whisky nebo koňak, osladí si jimi požitek z červeného vína nebo si dopřeje doušek k doutníku. I světlejší druhy až po bílou horkou čokoládu vzbuzují neodolatelné vášně. Čokoláda Vás prostě učiní šťastnými!


J.J. DARBOVEN
PRÁVNĚ OCHRANĚNÁ ZNAČKA A VLASTNÍ VÝROBA

www.darboven.cz

CHUŤ NA ČOKOLÁDU?

VYSOKÝ PODÍL KAKAA




XOCAO
Finest hot chocolate

XOCAO



XOCAO CREAMY DARK

Lahodná tmavá krémová čokoláda podle tradiční receptury plné a intenzivní chuti pro opravdové labužníky.

XOCAO CREAMY WHITE

Bílá krémová čokoláda s jemnou sametovou chutí - smyslná, extravagantní a vyjimečná.

XOCAO PREMIUM BROWN

Tmavá avšak jemná mléčná čokoláda lahodící chutím milovníků tohoto nápoje.