

HERNANDO CORTEZ SCHOKOLADEN

Auf wie viele verschiedene Arten man eine Tasse Kakao zubereiten kann, erfahren Sie bei Marco Mühlberg. In seinem Geschäft, das eine Mischung aus gemütlichem Café und Laden darstellt, wird Ihnen heiße Trinkschokolade in vier Kakaogehaltstufen serviert: Weiß („Die Unschuld“), Vollmilch („Arriba“ 39 Prozent), Feinherb („Ghana“ 60 Prozent) und Edelbitter („Satongo“ 72 Prozent). Auf der Getränkekarte stehen außerdem Schokopresso (heiße Schokolade mit Espresso), ausgefallene Eiskaffees und verschiedene kalte Kakaos, z.B. auf kreolische Art. Darüber hinaus ist Marco Mühlberg Spezialist in Sachen Schokozeitgeist: „Schokolade mit Salz hat den Chilischokoladentrend abgelöst“, sagt er – und bietet Ihnen eine Schokolade mit edlem Fleur de Sel an. Außerdem im Sortiment: pure Schokolade mit 100 Prozent Kakaogehalt, Schokolade aus Schafsmilch, die sich für Menschen mit Lactoseunverträglichkeit eignet, sowie Pralinen und Petit Fours aus eigener Herstellung. Zum Backen und Kochen finden Sie verschiedene Valrhona-Kuvertüren – qualitativ die beste Kuvertüre, die Sie zum Backen und Verfeinern finden werden.

Hernando Cortez Schokoladen

Gertrudenstr. 23

50667 Köln (Innenstadt)

Tel. 0221-27250570

www.hernando-cortez.de

Mo-Sa 10-20 Uhr

(Mai-August: Mo-Sa 10-19 Uhr)