

Slow Food

Genießen mit Verstand

17. Jahrgang | erscheint alle zwei Monate | 3,80 Euro | Nr. 06_2009 | www.slowfood.de



**20 Jahre
Slow Food**

**Ein Grund zum Feiern
weltweit!**

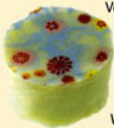
Hier sind die Guten

Sauber deklariert,
nachhaltig
produziert,
von der Slow Food
Redaktion getestet
und für
gut befunden.



LA FLEUR DU CHOCOLAT

„Jede Praline einzeln auf der Zunge zergehen lassen!“, rät Sabine Pauly. Die Schokoladenkünstlerin wurde 2005 vom Gault Millau zur „Pâtissière des Jahres“. Schon zum Anschauen sind ihre handgefertigten kleinen Kunstwerke wunderschön. Wir probieren eine Praliné von Cassis (Foto) und



Veilchen, sehr fein. Und einen Rieslingtrüffel 2006er Auslese Röttgen vom Weingut Heymann-Löwenstein, hmmm.

Schließlich die Praliné vom Weinbergspfirsich mit Likör In ih-

rer Manufaktur verarbeitet Sabine Pauly auch Früchte aus den heimischen Gärten der Vulkaneifel, beste Valrhona-Schokolade ist immer dabei. Das kleine Sortiment mit sechs Pralinen kostet 13 Euro, der 20er-Kasten 32,50 Euro, zzgl. Versand.

*La Fleur du Chocolat, Sabine Pauly-Pâtisserie,
Mayener Str. 108, 56727 Mayen, Tel 02651. 738 96,
www.lafleurduchocolat.de*