

THE FIFTH TASTE – Umami Pralinenkollektion

12 handgemachte Pralinen · 6 außergewöhnliche Sorten · eine neue Geschmacksdimension

Was kommt nach süß, sauer, salzig und bitter?
Umami – der fünfte Geschmack.

Mit **THE FIFTH TASTE** interpretieren wir die klassische Praline neu. Sechs außergewöhnliche Kreationen verbinden feinste Schokolade, geröstete Nüsse und Karamell mit überraschenden Zutaten wie **Miso, schwarzem Knoblauch, Steinpilz, Parmesan und Sojasauce**.

Dabei geht es nicht darum, eine herzhaft-praline zu kreieren. Die Umami-Aromen verleihen den vertrauten Zutaten vielmehr **Tiefe, Komplexität und einen besonders langen Geschmack**. Mal fein und subtil, mal überraschend und intensiv.

Sechs Sorten – zwölf Pralinen

ECLIPSE NOIR

Karamell · Schwarzer Knoblauch · Haselnuss

Dunkel, geheimnisvoll und überraschend harmonisch. Schwarzer Knoblauch entfaltet seine milden, balsamischen Noten und verbindet sich mit Karamell und feiner Haselnuss zu einem intensiven, vielschichtigen Geschmackserlebnis.

KYOTO

Sojasaucen-Karamell · Sesam

Inspiziert von der japanischen Aromenwelt. Die feine Salzigkeit und Umami-Tiefe der Sojasauce verleihen dem Karamell eine besondere Komplexität. Sesam ergänzt die Komposition mit eleganten Röstaromen.

BARRIQUE

Pekannuss · Malz · Kaffee

Geröstete Pekannuss verbindet sich mit warmen Malz- und Kaffeenoten zu einer vollmundigen, nussigen Praline mit intensiven Röstaromen.

AFFINÉ

Gerösteter Parmesan · Haselnuss

Gerösteter Parmesan verleiht der Haselnuss eine unerwartete Tiefe. Fein salzig, intensiv nussig und außergewöhnlich lang im Geschmack.

FOREST

Birne · Steinpilz · Walnuss

Fruchtige Birne trifft auf Walnuss und die erdige Aromatik von Steinpilz. Eine ungewöhnliche Komposition zwischen Frucht, Wald und Schokolade.

FERMENT

Geröstete Haselnuss · Miso

Intensiv geröstete Haselnuss und Miso verschmelzen zu einer vollmundigen Praline mit feiner Salzigkeit und außergewöhnlicher Geschmackstiefe.

Jede der sechs Kreationen ist **zweimal enthalten** – perfekt zum gemeinsamen Verkosten oder um einen außergewöhnlichen Geschmack ein zweites Mal zu entdecken.

Eine Pralinenbox für Entdecker und Genießer

THE FIFTH TASTE ist für alle, die Schokolade neu erleben möchten. Die Kollektion verbindet **traditionelles Chocolatier-Handwerk mit moderner Aromatik** und macht Umami auf überraschende Weise in einer Praline erlebbar.

Alle Pralinen werden in unserer **Pâtisserie & Chocolaterie in Frankfurt am Main von Hand gefertigt** und in unserer eigens für die Kollektion gestalteten THE-FIFTH-TASTE-Box präsentiert.

Eine außergewöhnliche **Pralinen-Geschenkbbox für Feinschmecker, Schokoladenliebhaber und neugierige Genießer** – oder eine kleine Degustation für sich selbst.

Pâtisserie Anna Reckmann GmbH
UST-001... DE 462074820

Finanzamt: Frankfurt

Inhalt: 12 Pralinen · 6 Sorten · jede Sorte 2×
Handgefertigt in Frankfurt am Main

Für den optimalen Genuss gekühlt (ideal: ca. 14-16 °C) lagern und innerhalb von 3(-4) Wochen genießen.
MHD: ca. 4 Wochen

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	2291 kj
Brennwert kcal	551 kcal
Fett	39 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	3 g
davon Zucker	36 g
Eiweiß	7,6 g
Salz	0,2 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Milch	Ja
Sesamsamen	Ja
Haselnüsse	Ja
Pekannüsse	Ja
Soja	Ja
Mandeln	Ja

Zusätzliche Informationen

Da wir ein handwerklich arbeitender Betrieb sind können Spuren anderer Allergene wie diverse Nüsse und Hühnerei vorhanden sein.

Pâtisserie Anna Reckmann GmbH
USt-IdNr.: DE462874620
Finanzamt: Frankfurt