



Document genere le 21/04/2021

Handwerkliche Chocolaterie Fontaine, zu besichtigen in Houffalize



Pixabay - Imoflow

Fin-de-ville 33

Houffalize - 6660

Kontakt-Telefon: +32 61 28 91 48

Die Chocolaterie Fontaine, das Refugium des Vincent Fontaine, ist ein kleines Familienunternehmen mit Sitz in Houffalize im Herzen der Ardennen. Die Pralinen hier sind garantiert ohne Konservierungsstoffe und bestimmt mit guter Butter vom Bauernhof hergestellt.

Die verwendete Schokolade enthält keine Konservierungsstoffe und 100 % Kakaobutter.

Die handwerklich hergestellten Pralinen kommen ohne Palmöl und Konservierungsstoffe aus, die Butter stammt vom Bauernhof.

Vincent Fontaine ist spezialisiert auf Nikolaus und Ostern, doch nicht nur das, er bietet zudem personalisierte Pralinen an, auf Nachfrage.

Führungen durch die Produktion sind möglich, anschließend gibt es eine Verkostung.

Alle hier aufgeführten Informationen sind ohne Gewähr.

Informieren Sie sich vor Ihrer Abreise bitte direkt bei dem touristischen Partner, der Sie interessiert.

Verantwortlicher Herausgeber:

Michel VANKEERBERGHEN, Geschäftsführer von Wallonie-Bruxelles Tourisme (WBT asbl).

© Wallonie-Belgique Tourisme (WBT asbl).rue Saint-Bernard 30 .1060 Bruxelles . Belgique
+32 (0)2 504 02 11Web : www.belgique-tourisme.be, www.belgien-tourismus.de .Email:
info@wbttourisme.be, info@belgien-tourismus.de

Die auf dieser Seite enthaltenen Informationen wurden von Wallonie-Belgique Tourisme (WBT asbl) nach bestem Wissen zusammengestellt. Der Herausgeber haftet nicht für eventuelle Änderungen, die zwischen der Zusammenstellung der Informationen und ihrer Veröffentlichung auf dieser Seite entstanden sind.

Sofern nicht anders angegeben, obliegen die Informationen auf dieser Seite Wallonie-Belgique Tourisme (WBT asbl).

Für eine Nutzung oder Kopie dieser Informationen sollte vorab eine schriftliche Genehmigung erteilt werden.

Wallonie-Belgique Tourisme behält sich alle intellektuellen Rechte an dieser Seite vor.