Caffarel presenta la nuova linea dark

caffareldark-b77f9f03

Caffarel, l’azienda che da oltre 190 anni rappresenta l’eccellenza per quanto riguarda la cultura del cioccolato di alta qualità, ha realizzato per il prossimo autunno una nuova gamma di Tavolette Dark, in linea con le tendenze di consumo degli ultimi anni che hanno visto crescere di gran lunga il numero di estimatori del cioccolato fondente. Tutti i chocolate lovers potranno vivere autentici attimi di gusto con le 7 ricette della linea, nate dall’unione tra il finissimo cioccolato Caffarel e ingredienti attentamente selezionati. Una vera e propria esperienza sensoriale da concedersi ogni giorno.

Per scoprire i piaceri del cioccolato fondente, esaltandone le note aromatiche e i profili sensoriali, Caffarel propone di abbinare ciascuna tavoletta a un distillato, un vino liquoroso o un vino passito con cui condivide il “carattere gustativo”.

Tavoletta extrafondente Dark Ecuador 70% cacao
Aromatica - Le condizioni naturali del suolo, del clima e della temperatura dell’Ecuador rendono unica e deliziosa la percentuale 70%. Il suo gusto aromatico e i suoi sentori floreali si sposano perfettamente con le note di frutti rossi e frutta tropicale, di liquirizia e caffè.
Da degustare con: un whisky dal profilo aromatico, dolce e mielato che si accorda perfettamente con la percezione equilibrata e la fusibilità della tavoletta, regalando sensazioni caramellate, morbide e tattili.

Tavoletta extrafondente Dark 75% cacao
Equilibrata - La percentuale 75% esprime un perfetto equilibrio tra l’intensità e la morbidezza del cioccolato. L’assaggio coglie l’avvolgente nota di cacao, che esalta la dolcezza, le sensazioni di tostatura e le spezie.
Da degustare con: un vino passito dalle note fruttate, mature e speziate che favorisce un felice connubio con le sensazioni decise ma rotonde della tavoletta.

Tavoletta extrafondente Dark 86% cacao
Intensa - Un goloso cioccolato dal gusto intenso e raffinato e dal carattere deciso e persistente.

Questa percentuale dona profonde emozioni, sciogliendosi lentamente in bocca, e offre una forte percezione balsamica, di cuoio, the nero e spezie.
Da degustare con: un vino liquoroso dall'assaggio polposo, lungo e abboccato che riesce ad attenuare le sensazioni intense di cacao e a prolungare quelle di tabacco della tavoletta.

Tavoletta extrafondente Dark 90% cacao
Robusta - L'alta percentuale di cacao regala un sapore pieno e robusto, dall'aroma intenso e sorprendentemente amabile. Le note penetranti e astringenti della tavoletta sono accompagnate da sfumature di affumicato, tabacco scuro e frutta secca.
Da degustare con: uno Sherry denso, maturo e concentrato dalle note dolci che bilancia il carattere penetrante e astringente della tavoletta, proiettando il degustatore in una dimensione golosa e di suadente armonia.

Tavoletta extrafondente Dark 60% cacao e Arancia
Profumata - L'unione tra il finissimo cioccolato e le scorze di arancia dà vita a una tavoletta dal carattere decisamente profumato. Il cioccolato extrafondente, intensamente caratterizzato dall'aroma di arancia, si fa ancora più raffinato grazie alle equilibrate note agrumate.
Da degustare con: una grappa dal profilo tostato dolce e muschiato che si accosta sia alla succulenza, sia alla netta e gradevole nota agrumata della tavoletta.

Tavoletta extrafondente Dark 60% cacao e Lampone
Fruttata - L'intensità del cioccolato extrafondente si fonde con il gusto fresco e fruttato del lampone, che conferisce una dolcezza acidula che esalta e arricchisce la profondità del cacao. Un gusto unico tutto da scoprire.
Da degustare con: un distillato fruttato e speziato che si accorda perfettamente con la percezione fruttata e floreale del cioccolato, mitigando allo stesso tempo la "burrosità" del cioccolato.

Tavoletta extrafondente Dark 60% cacao e Lime
Agrumata - Questa tavoletta è caratterizzata dal mix perfetto tra l'intensità del cacao e la freschezza agrumata del lime, che regalano originali sentori di miele e spezie.
Da degustare con: un whisky dal profilo agrumato e appena affumicato che esprime sensazioni gusto olfattive di miele millefiori, agrumi e spezie.

Con la nuova linea Dark, Caffarel propone un viaggio alla scoperta dei piaceri del cioccolato fondente, da assaporare lentamente, da scegliere ogni giorno.