



Чао, какао!

Однажды, в студеную зимнюю пору... (с)

Три разных шоколадных истории для холодов. Чтобы можно было греться и радоваться без стереотипов. Смешивать с горячей водой или молоком. А потом — с ромом, виски и просто хорошим настроением. Делиться со всеми любимыми. Лайфхак: если взбивать венчиком, а не просто размешивать ложкой, получается вкусней и праздничней.

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД MONTUBIO 80%, ЭКВАДОР, КОФЕ

Утром вместо завтрака. Чтобы день — даже понедельник! — задался. Вечером вместо ужина. Чтобы ложиться спать, предвкушая утреннюю чашку. И видеть сны, а не кадры прошедшего дня. Подходит даже веганам, между прочим.

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД LLANOS 55%, ЭКВАДОР, КОФЕ

Будто специально создан для того, чтобы смотреть кино, слушать подкасты и читать книжки, закутавшись в уют. А не считать калории.

ЦЕРЕМОНИАЛЬНЫЙ НАПИТОК ATOLE DE CACAO 58%, ПЕРУ, КОФЕ

Не просто какао, а церемониальный напиток или даже яство — с кукурузной, панелой и чили в составе. Запросто составит конкуренцию глнтвейну с грогом, если добавить в него пару ложек рома.

ВКУС

Финики, вяленые оливки, сушеное яблоко, инжир, бобы тонка, орех макадамия, умеренная кислинка кумквата, сливочность

СОСТАВ

какао-масса Montubio, финиковая пудра

ВКУС

Грильяж, тоффи, сливочность, цветочный мед, бразильский орех

СОСТАВ

какао-масса Llanos, молоко сухое цельное, сахар тростниковый, масло какао дезодорированное

ВКУС

Тропические фрукты, специи, кислинка, греющая острота

СОСТАВ

какао-масса, панела, кукурузная мука, масло какао, корица, перец чили