Delicious
DIAMONDS
HANDMADE CHOCOLATE

AMBER NOIR

CARTA DE HARMONIZAÇÃO

À MESA

VINHO

Moscatel de Setúbal "Alambre"

Setúbal, Portugal

Laranja, alperce seco e mel que ecoam o caramelo; a doçura equilibra o amargo do cacau e acompanha a acidez do maracujá. Servir a 10–12 °C.

ESPIRITUOSO

Cognac VSOP (Rémy Martin)

Cognac, França

Fruta seca, baunilha e madeira que suavizam a acidez do maracujá e contrastam com elegância com o chocolate negro. Servir puro, à temperatura ambiente.

CHá

Oolong Torrado

Ilha Formosa (Taiwan)

Notas tostadas de caramelo que dialogam com a ganache, enquanto a leveza refresca a acidez tropical entre bocados. Servir a 85–90 °C.