Delicious
DIAMONDS
HANDMADE CHOCOLATE

COCOMOND DIAMOND GRAND

CARTA DE HARMONIZAÇÃO

À MESA

VINHO

Madeira Bual

Madeira, Portugal

Notas de frutos secos, caramelo e casca de laranja que abraçam a amêndoa e o coco; a doçura envolve a ganache branca e equilibra o amargo do cacau. Servir a 13–15 °C.

ESPIRITUOSO

Amaretto (Disaronno)

Saronno, Itália

O sabor amendoado ecoa diretamente a amêndoa do bombom, com doçura sedosa a ligar ao chocolate branco. Servir puro ou sobre gelo.

CHá

Rooibos

Cederberg, África do Sul

Naturalmente doce, aveludado e sem cafeína, com notas de frutos secos que acompanham o coco e a amêndoa num registo reconfortante. Servir a 90–95 °C.