



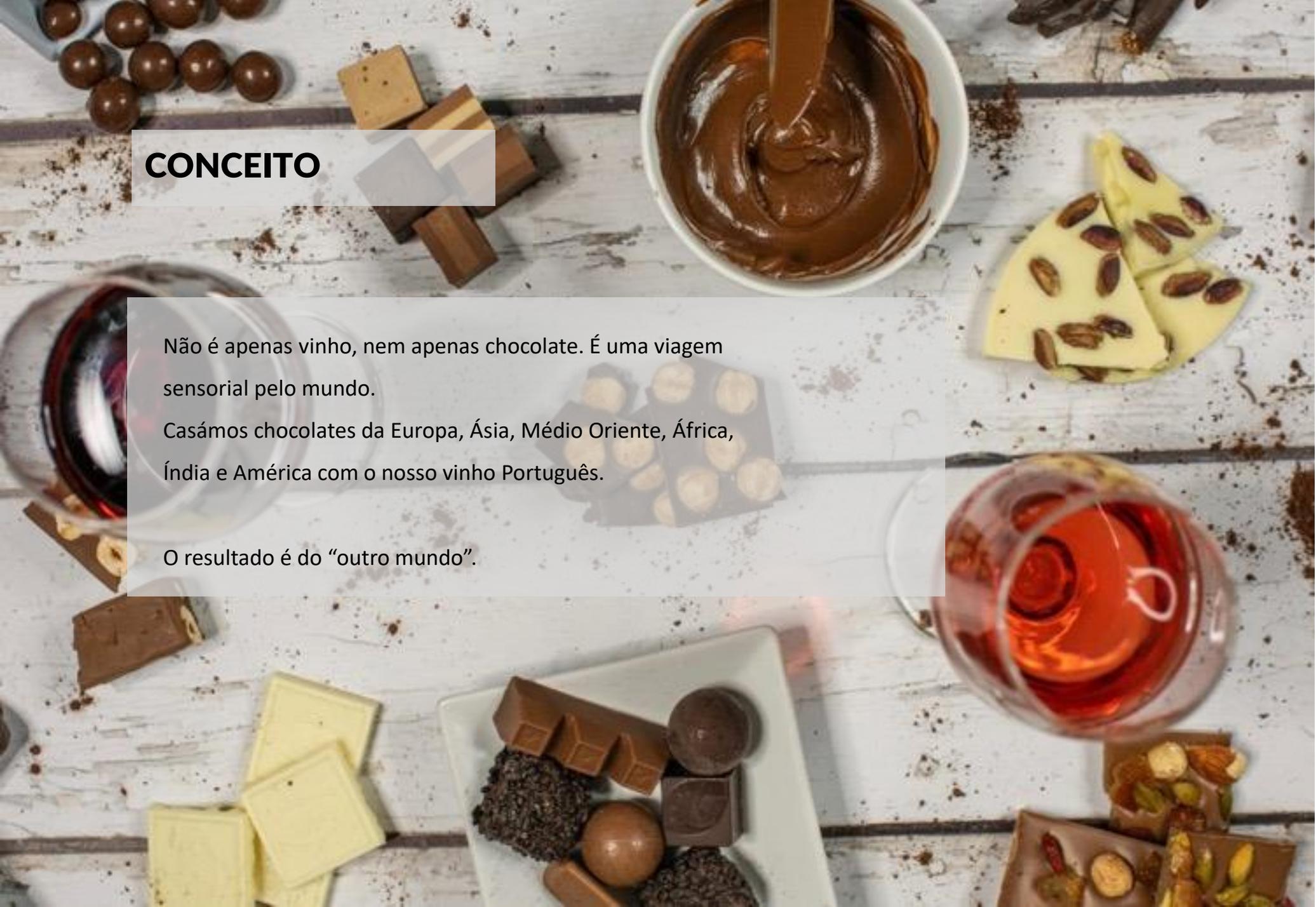
ptc.
WINE & FOOD

&

SOUK

APRESENTAM

CASAMENTOS PERFEITOS DE
VINHO E CHOCOLATE



CONCEITO

Não é apenas vinho, nem apenas chocolate. É uma viagem sensorial pelo mundo.

Casámos chocolates da Europa, Ásia, Médio Oriente, África, Índia e América com o nosso vinho Português.

O resultado é do “outro mundo”.

ÁFRICA

COMBINAÇÃO DE 3 CHOCOLATES COM UM VINHO JOVEM ALENTEJANO, COM BOA ACIDEZ.

Chocolate de Leite (33% de cacau) com Pimenta Longa de Madagáscar

Intensa, fresca, com um forte aroma a especiarias... na boca abre lentamente e por ondas de sabor sempre surpreendentes.

Chocolate de 70% de cacau, com coco, tâmaras e amendoins.

O amendoim é um importante ingrediente da cozinha em certas regiões de África... assim como a banana, o coco ou as tâmaras no norte de África. Juntámos toda uma geografia culinária, usando um chocolate 70% de cacau.

Chocolate branco de Chá Preto e Manga.

Não podíamos terminar a nossa viagem por Africa sem recordar que os chás africanos são intensos e vibrantes. Optámos por um chocolate branco, infundido do intenso e maltado chá do Ruanda. Para conferir alguma doçura ao chocolate adicionámos manga cristalizada.

O VINHO

O Jaburu, com a sua juventude, acidez e frescura vai complementar a intensidade de sabores, como a pimenta longa ou o chá preto, nesta combinação de chocolates.



JABURU 2017 – Syrah, Cabernet Sauvignon, Aragonês e Alicante Bouschet.

ÍNDIA

COMBINAÇÃO DE 3 CHOCOLATES COM UM VINHO BRANCO DOC ÓBIDOS DE BOA ACIDEZ, BOM CORPO E FRESCURA.

Chocolate Branco de Curcuma e Laranja.

A curcuma é um dos principais ingredientes da cozinha indiana e indoportuguesa. Caracterizada pela sua forte cor amarela, é usada para colorir laticínios, bebidas e mostarda. Não resistimos a juntar ao chocolate branco curcuma a nossa laranja.

Chocolate preto 40% cacau com Modak. Da secreta India recuperámos um dos seus mais tradicionais doces: Modak, feito todos os anos pelas festividades á divindade Ganesha. Intensos em especiarias como o açafraão e nós moscada, os Modak também levam açúcar mascavado e coco.

Chocolate preto de 7% de cacau e Gengibre

Gengibre e chocolate negro são um par maravilhoso... o picante exótico do gengibre refresca-se no amargo fresco do chocolate 70%... E na boca é uma explosão intensa, sensual e plena de sabor.

O VINHO

O Foral D'Óbidos Chardonnay apresenta uma frescura ímpar e um final de boca persistente que casa na perfeição com as especiarias e aromas da Índia.



FORAL D'ÓBIDOS CHARDONNAY 2015

MÉDIO ORIENTE

COMBINAÇÃO DE 3 CHOCOLATES COM UM VINHO TOURIGA NACIONAL BIOLÓGICO E VEGAN.

Chocolate Preto de 70% de cacau com pétalas de rosa e pistachios.

Amargo e intenso, o nosso chocolate encontra uma elegância e subtileza no aroma das pétalas de rosas, enquanto que o ligeiro crunch dos pistachios despertam-nos.

Chocolate 33% cacau com Clementina e Cardamomo.

Sedutor e ligeiramente cítrico este chocolate é uma verdadeira tentação. O nosso chocolate enche-se de exotismo com o cardamomo, e a aromática mas contida clementina confere-lhe um tom arisco mas sensual.

Chocolate branco com Turkish delight

Em homenagem a um dos mais conhecidos doces do médio Oriente, criámos este chocolate que surpreende pela textura da sauve e exótica da Delícia Turca.

O VINHO

O aroma herbáceo e os taninos característicos da Touriga Nacional deste vinho alentejano vão despertar e complementar o nosso palato enquanto nos deliciamos com estes exóticos chocolates.



HERDADE DOS LAGOS TOURIGA
NACIONAL 2017

AMÉRICA

COMBINAÇÃO DE 3 CHOCOLATES COM UM VINHO TINTO RESERVA.

Chocolate Branco com Pimenta Rosa e Frutos Vermelhos.

Brasil é famoso pelo seu café, pelo seu cacau, pela cachaça... mas também por ser o maior produtor de pimenta rosa. Não podíamos deixar de usar tão fresca pimenta. Para ir de encontro ao seu perfil de aroma, usámos nesta receita frutos vermelhos que trazem a acidez que o chocolate branco precisa.

Chocolate 70% Cacau, Baunilha, Canela e Chillies

O cacau era preparado, nas antigas tribos do México e América Central, com uma mistura de especiarias e chillies para fazer uma bebida intensa a que chamavam Xocolatl, esta é a nossa homenagem. Cacau, baunilha, canela e chillie e algum doce à mistura num chocolate 70% intenso vivo de sabor.

Chocolate Rubi e Chillies

Divertido este chocolate rubi, é ácido mas com uma finalização na boca muito doce... e nós decidimos emparelhá-lo com um pouco de chocolate 70% com chillie... Assim tornámos o seu sabor mais redondo, cheio e complexo...

O VINHO

Para fazer frente às pimentas e chilies, não existe um vinho melhor que o Malandra. O seu aroma sedutor juntamente com uma boca redonda é a combinação ideal para acalmar o nosso palato dos sabores audazes e exóticos deste trio de chocolates.



MALANDRA RESERVA TINTO 2017

ÁSIA

COMBINAÇÃO DE 3 CHOCOLATES COM UM VINHO VERDE LOUREIRO.

Chocolate Branco com Chá Verde Kaika.

Este nosso chocolate é uma homenagem ao chá mais vendido. O aveludado branco encontra na adstringência do chá verde e nos aromas da amêndoa e da ginja.

Chocolate 44% Cacau & Chinese 5

Chinese 5 spices é uma mistura asiática muito popular, usada numa grande variedade de receitas e muito versátil. Originária da China, conta com as aromáticas pimentas de Szhechuan como base. Emparelhámos esta mistura com um chocolate meio amargo.

Chocolate 70% & Citronela

Plena de sabores como o gengibre, a citronela, o manjeriço e especiarias, a gastronomia Tailandesa é sempre uma surpresa. Não podíamos deixar de fora este destino exótico e casámos o intenso chocolate com a frescura cítrica da citronela.

O VINHO

Nada melhor do que um vinho verde fresco e untuoso como o Loureiro para refrescar o nosso palato da adstringência do chá verde ou para complementar a frescura da citronela.



LOUREIRO 2016

EUROPA

COMBINAÇÃO DE 3 CHOCOLATES COM UM VINHO DO PORTO BRANCO DOCE.

Chocolate de Leite Creme.

Uma das mais tradicionais sobremesas portuguesas encontra aqui um eco... um caramelo intenso e amargo, contrasta com o doce chocolate branco e a aromática baunilha.

Chocolate 70% Cacau e Alfazema

Intensa, aromática a alfazema recorda-nos a países mais frios e húmidos como a Inglaterra...é um par perfeito para o chocolate negro se usada com contenção.

Chocolate 70% e Sal Marinho

O nosso mar á mesa... um intenso chocolate exaltado pelo uso do sal marinho... uma mistura onde os dois sabores se intensificam e brilham.

O VINHO

Um Vinho do Porto Branco doce e bem fresco é o complemento ideal para os aromas florais da alfazema, o contraste perfeito para o sal marinho e uma combinação sedutora com o leite creme.



MIGUELS PORTO WHITE SWEET

PROPOSTA



Venda de conjuntos com a harmonização do vinho com o chocolate. Cada conjunto tem uma garrafa, 3 barras de chocolate diferentes, um livrinho com uma breve explicação sobre os respectivos chocolates e uma caixinha de metal.

Preço da Caixa decorada + Chocolate – 9,90€ + iva (vinho não incluído)

Pode depois adicionar um dos vinhos sugeridos ou outro do nosso Winefolio.



OBRIGADO :)