



„Gourmet-Chocolat“ in Kombination mit Wein und Café

Diese kulinarischen Paarungen sind längst zum Genusstrend avanciert.

Doch nicht jede Kombination kann Weinfreunde und Schokoladenliebhaber kulinarisch überzeugen. Denn die Marriage aus Wein und Schokolade ist äußerst fragil und verkraftet kein aromatisches Muskelspiel. Nur mit Raffinesse und Fingerspitzengefühl gelingt es dem Chocolatier, aus seiner Kreation eine Harmonie der Aromen herzustellen, bei der keine Geschmacksnuance irritiert oder gar dominiert.



Mit ihrer neuen Linie „Gourmet-Chocolat“ ist es Mirian Rocha gelungen: Sie

verbindet die komplexe Aromenvielfalt erstklassiger Schokoladen mit ausgesuchten Gewürznuancen auf so fein balancierte Weise, dass sich die Schokoladen-Kreationen der neuen Linie noch harmonischer mit den entsprechenden Wein-Empfehlungen ergänzen.

Welche „Gourmet-Chocolat“ mit welchem Wein am besten harmoniert, verrät das ihren handgeschöpften Schokoladentafeln beiliegende Pergament.

**Ganz neu** und als absolute Rarität darf die aus der Ernte 2011 entstammende Grand Cru Schokolade „Sagarana“ bezeichnet werden.

Ein ausgesprochen gutes Jahr für Kakaobohnen war 2011. Der Jg. zeichnet sich durch geringe Säure und endlos feinen, nuancenreichen Geschmack aus. Feine Nuss und dezente florale Aromen von Rosen, Orangeat und süßliche Gewürze paaren sich mit typischen Kakaoaromen; Auf der Zunge einmalig cremig, expressiv und endlos im Abgang, der niemals bitter erscheint.

Die aus der Bohnensorte Forrastero in diesem Jahrgang nur ca. 18 Stunden conchierte Masse, ist eine absolute Seltenheit, die nur in homöopathischen Mengen in Deutschland verfügbar ist.

Die Hacienda Sagarana in Ilheus Bahia, zählt zu einer der Top Plantagen. Strenge Selektion, Pflanzenschutz und strenge Kontrollen bestimmen die Produktion.

Von der im April 2011 geernteten **Sagarana Grand Cru** wurden weniger als 300 Kg Masse erzeugt. Ein Teil kommt ohne Zwischenhandel direkt über die Chocolatier Mirian Rocha nach Deutschland. Sie gießt daraus 200 Stck. nummerierte Tafeln à ca. 50 g, die wir Ihnen dieses Jahr exklusiv für zwei Geschenkvarianten anbieten möchten.

Die zweite kulinarisch herausfordernde Paarung ist die Kombination der Gourmetschokoladen mit einem hochwertigen, schonend geröstetem Espresso.

Hier stellen wir Ihnen die ausschließlich Bohnen aus biologischem Anbau röstende, Hamburger Kaffeemanufaktur *Torrefaktum* vor. Als Kombination zu der **Sagarana Grand Cru** stehen verschiedene Esspressomischungen von Bohnen aus Guatemala und Bolivien zur sensorischen Entdeckung.



Viel Spaß beim Verkosten und Probieren!

**Mirian Rocha**  
Chocolatier

**& Torsten Forcke**  
WSET Diploma in Wines & Spirits

ANGEBOT:

**Sagarana & Wein**

**Sagarana Grand Cru 2011**

+ 1 Fl. Wein (noch auszuwählen)

je Geschenkpackung

ab € 42,90

**Sagarana & Espresso**

**Sagarana Grand Cru 2011**

+ 2\*250 g Spitzen Espresso<sup>1</sup> von *Torrefaktum*

je Geschenkpackung

€ 29,90



Bei der Ernte auf der Plantage in Brasilien

<sup>1</sup> Torrefaktum ist Hamburgs einzige integrative Kaffeerösterei. Verarbeitet werden ausschließlich Kaffeebohnen aus biologischem Anbau, die fair gehandelt werden. www.torrefaktum.de