

carrechic.com

Le portail de la mode, du luxe et des tendances.

Actualité artistique et littéraire. Interviews.



Home Mode Accessoires Bien-être Table Hi-Tech Design Sortir Partir Arts Livres Contacts presse

Dolfin




Dolfin
The Art of Blending

UNE PETITE ENVIE DE CHOCOLAT ? DOLFIN LANCE SES COFFRETS DE MINIS TABLETTES DE 10 GRAMMES :
A OFFRIR OU A PARTAGER SANS MODERATION.

Que l'on soit gourmand ou gourmet, les fêtes de fin d'année ne se feront pas sans Dolfin !

Le maître-chocolatier belge a décidé d'offrir toutes les saveurs de son 'Art of Blending' en tablettes mignonnes à croquer : 10 grammes de pur plaisir gustatif...

Pour les amateurs de goût intense : Noir 88%, Noir Citron-Gingembre, Noir Orange, Noir Poivre Rose ou Noir Amandes.

Pour les passionnés de douceur : Lait, Lait Caramel, Lait Spéculoos ou Lait Noisettes.



Les étuis, raffinés et ludiques, indiquent chaque variété à la manière d'un herbier, d'un ancien livre d'école ou de cuisine.

Conçue pour être savourées, les nouvelles tablettes 10 grammes s'inviteront à la table du réveillon

et sous le sapin, parmi les cadeaux. Leurs généreux coffrets prêts-à offrir de 27 et 48 carrés multiplient les tentations, les découvertes et les moments de partage...





Prix indicatif : coffret de 27 carrés à partir de 15€ & coffret de 48 carrés à partir de 23€ disponible en épicerie fines.

Le chocolat fait voyager les sens. Celui de Dolfin plus que les autres, grâce à ses mini tablettes qui rappellent les sensations d'horizons lointains. Dans la lignée de la collection « Saveurs du Monde » lancée en 2007, les mini tablettes de 30 grammes se déballetent comme un carnet de route : noir 88% de République Dominicaine, noir citron gingembre du Sri Lanka, noir oranges amères d'Espagne, noir poivre rose du Brésil, lait du Vanuatu, lait noisettes d'Italie, lait masala chai d'Inde, lait abricots du Maroc.



Prix indicatif : à partir de 1.20€ disponible en épicerie fines.



«Carnet de Voyage»...

comme les notes jetées à la hâte sur les pages d'un cahier ...

comme les esquisses en noir et blanc ramenées d'un périple...

comme les souvenirs évocateurs des contrées lointaines visitées ...

A PROPOS DE DOLFIN - Créée en 1989 par la famille belge Poncelet, la chocolaterie Dolfin affiche d'entrée sa singularité par ses subtiles associations de chocolat à des ingrédients naturels aux saveurs lointaines. Lorsque Jean-Jacques de Gruben acquiert l'entreprise en 2006, il lui donne une dimension éthique en faisant de Dolfin la première chocolaterie belge certifiée « neutre en carbone ».
Plus d'informations sur : www.dolfin.be ou Tél. : +32 2 366 24 24.

carrechic.com 2010 - All rights reserved.