



Inspiração belga

Bombons de chocolate negro com azeite virgem, €7.50/90 g, na Mestre Cacau

HÁ DOIS anos, três sócios inspirados pelos mestres chocolateiros belgas e suíços lançaram, em Beja, a Mestre Cacau. E tanto sucesso têm tido que este mês os seus chocolates artesanais chegaram às páginas da revista de *design* inglesa *Wallpaper*. Esta escolheu os bombons de chocolate biológico negro com mel biológico, mas as grandes novidades da Mestre Cacau são os bombons de chocolate negro com azeite virgem, de chocolate branco com vinho tinto e as trufas de chocolate de leite com alecrim (7,50 euros cada embalagem de 90 g). E há ainda delícias como bombons de chocolate negro com recheio de aguardente de medronho e trufas de chocolate negro com aguardente da Vidigueira. Mais informações pelo tel. 284 326 168 ou em www.mestrecacau.pt.

