

Chocolatier Elisabeth et distillerie de whisky The Belgian Owl créent une combinaison unique de chocolat et de whisky

Chocolatier Elisabeth a l'habitude de s'associer à des artisans locaux pour créer des produits exclusifs. Cette fois-ci, elle s'est associée à la distillerie de whisky belge The Belgian Owl et au spécialiste des pralines à la liqueur Dirk Naert. Cette collaboration a donné naissance aux perles de whisky, une combinaison unique de whisky single cask dans des chocolats artisanaux.

À propos du produit

Le whisky contenu dans ces perles de whisky est un "Cask Strength", un single cask d'une teneur en alcool de 71%. Ce whisky exclusif a été soigneusement enrobé d'une fine couche de chocolat noir artisanal par Dirk Naert. Le résultat est une praline croustillante remplie d'un "shot" de whisky qui offre une explosion de saveur unique. Le coffret rond contenant 18 perles de whisky est disponible exclusivement auprès d'Elisabeth Chocolatier.

À propos de The Belgian Owl

The Belgian Owl est une distillerie de whisky belge qui produit du whisky hesbignon de la plus haute qualité. L'orge provient de 29 agriculteurs de la région de Hesbaye, avec lesquels The Belgian Owl a conclu un accord de commerce équitable. Pour rester aussi proche que possible des anciennes traditions, deux alambics écossais authentiques ont été importés de l'ancienne distillerie Caperdonich, dans le Speyside, en Écosse. Grâce à leur saveur supérieure, les whiskies de The Belgian Owl ont déjà remporté plusieurs prix (internationaux).

À propos d'Elisabeth Chocolatier

Le concept d'Elisabeth Chocolatier est le suivant : "L'artisan belge le plus savoureux sous un même toit, pour le chocolat, les biscuits et les sucreries". Ce concept est mis en œuvre dans les magasins de Bruxelles (6), Anvers, Bruges et Paris, ainsi que dans la boutique en ligne. Outre une offre permanente de produits traditionnels de haute qualité, Elisabeth investit dans diverses collaborations avec des artistes et des artisans pour des collections temporaires qui se traduisent par une expérience totale du chocolat et des sucreries.

Contact

Mireille Misseghers, gérante d'Elisabeth Chocolatier

E. mireille@elisabeth.be

M. 0479 680184

www.elisabeth.be

Plus d'info sur <https://elisabeth.be/fr/stories/perles-de-whisky-avec-le-whisky-belgian-owl/>.