

Chocolatier Elisabeth en distillerie Dada Chapel créent une combinaison unique de chocolat et de rhum belges

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 belge Dada Chapel. Cette collaboration a donné naissance aux perles de brhum, une combinaison unique de rhum belge (brhum) issu d'un distillat de betterave sucrière et d'une coque croustillante de chocolat noir belge.

À propos du produit

Les perles de brhum sont remplies de brhum vieilli, un produit de qualité de la distillerie gantoise Dada Chapel. Il s'agit d'un rhum corsé qui a mûri pendant un an dans des fûts de chêne. Il en résulte un arôme de cacao et une douce impression de vanille et de caramel. Cette boisson dorée a été recouverte d'une couche croquante de chocolat noir par un maître chocolatier de l'équipe d'Elisabeth, la combinaison parfaite pour une praline paradisiaque. Pour une expérience gustative maximale : mettez la perle entière dans votre bouche et laissez-vous surprendre par une véritable explosion gustative.

À propos de Dada Chapel

Dada Chapel est une distillerie belge originale de rhum, de vodka et de gin. Brhum et Potato Vodka sont les premières créations de Dada Chapel. La jeune distillerie gantoise produit de la Potato Vodka non filtrée à partir de pommes de terre Mona Lisa cultivées biologiquement dans notre pays. Les betteraves sucrières issues de cultures locales constituent l'ingrédient de base de leur Brhum. Dada Chapel travaille avec des produits locaux, avec le souci du détail et de la qualité.

À propos d'Elisabeth Chocolatier

Le concept d'Elisabeth Chocolatier est le suivant : "L'artisan belge le plus savoureux sous un même toit, tant pour le chocolat que pour les biscuits et les sucreries". Elle le met en œuvre dans ses magasins de Bruxelles (6), Anvers, Bruges et Paris, ainsi que sur sa boutique en ligne. Outre une offre permanente de produits artisanaux de haute qualité, Elisabeth investit dans diverses collaborations avec des artisans locaux pour des collections temporaires, ce qui permet de vivre une expérience totale en matière de chocolat et de sucreries.

Contact

Mireille Misseghers, gérante d'Elisabeth Chocolatier

E. mireille@elisabeth.be

M. 0479 680184

Plus d'info sur <https://elisabeth.be/fr/stories/perles-bhrum>