



CIOCCOLATO BALADIN

Il cioccolato Baladin è realizzato dalla pluripremiata cioccolateria modicana Sabadì. Simone Sabaini ha realizzato per noi un'assoluta novità: un cioccolato per birra partendo da quello di Modica e interpretando ogni gusto in funzione dell'abbinamento con le 6 birre classiche di Baladin (Isaac, Wayan, Nora, Super, Leön e Elixir).



Il Cioccolato biologico Baladin nasce per essere gustato da solo e anche abbinato alle birre Baladin. Teo e Simone Sabaini hanno creato le ricette selezionando delle spezie che, unite al cacao "Nacional fino de aroma Arriba Superior Summer Selected" proveniente dall'Ecuador, rendono unica ogni singola tavoletta. Tutte le materie prime e le spezie sono biologiche e provengono da Presidi Slow Food o da commercio Equo e Solidale.

6 sono i gusti: limone e mandarino, pepe bianco e cardamomo, caffè e zenzero, fondente 70% con zucchero da fiori di palma da cocco, peperoncino, zucchero mascobado e radice di liquirizia.

Formato: tavolette da 50g

Per acquisti su eCommerce: kit con 6 tavolette, una per gusto.

Abbinamenti

Abbina il cioccolato Baladin alle nostre sei birre classiche, magari come idea di aperitivo alternativo: Isaac, Wayan, Nora, Super, Leön e Elixir. Oppure gustale da sole: il cioccolato è buonissimo anche così!

Formati