

CORREIO INDICA

Eu só quero chocolate!

Branco, amargo ou ao leite. Seja como for, o chocolate é o doce mais amado do mundo e conquistou o coração e o paladar dos brasileiros

Isabela Berrogain

Doce mais amado do mundo, o chocolate é a chave para o coração de muitos brasileiros. A guloseima feita de cacau faz sucesso nas mais diversas formas, seja em barras, bebidas açucaradas, seja como parte de receitas elaboradas de sobremesas. Para os moradores da capital, a boa notícia é que, pela cidade, estão espalhadas inúmeras opções de chocolaterias que oferecem

ao público os mais diferentes sabores do docinho.

Na famosa Rua dos Restaurantes, na 404 Sul, a BlendCacao busca suprir a paixão do brasileiro por chocolate, por meio de uma experiência sensorial e afetiva. “Não servimos qualquer chocolate, e, sim, algo moderno, elegante, saboroso e cheio de qualidade, para atender aos paladares mais exigentes”, define o sócio Jônatas Usevicius.

“O nosso diferencial é a qualidade, basta experimentar nossos chocolates para perceber. Vai muito além do visual e da estética, costumamos dizer que nossos bombons são mais gostosos do que bonitos. Juntamos o belo e o saboroso, comendo pelos olhos e satisfazendo no paladar”, argumenta.

WILLIAM ALMENDRA



O BlendCacao conta com opções de bebidas quentes no cardápio

Segundo Jônatas, os queridinhos da casa são os bombons, em especial os de amarena (R\$ 8,90 — unidade). “Eles combinam perfeitamente com um bom vinho ou com nosso delicioso café expresso. Agradam ao paladar dos que preferem algo mais doce e dos puristas”, recomenda o sócio. O combo da unidade de bombom com o expresso sai por R\$ 15.

Outro pedido popular do Blend são as lascas de chocolate, vendidas no peso. Novidade, a opção vegana é uma das mais populares, segundo Jônatas. A alternativa é composta

por chocolate amargo, castanha-de-caju e flor de sal (R\$ 31,90 — 100g). Outro sucesso é a lasca de chocolate branco com pistache e framboesa (R\$ 31,90 — 100g).

Ideais para a temporada de frio, as opções de chocolate quente da casa também são destaque no restaurante. Para os que gostam de fugir do tradicional, Jônatas recomenda o white vanilla (R\$ 19,90), feito à base de chocolate branco e baunilha. A chocolateria também conta com opções de bebidas com chocolate dark, pistache e caramelo.

Explore sabores irresistíveis. Pães e massas artesanais, drinks e bebidas quentes em um ambiente onde cada detalhe é pensado para te proporcionar uma experiência única.

**Faça sua reserva
na Benita Paninoteca!**



@benitapaninoteca

www.saboresdabenita.com.br

