

Link do produktu: <https://www.dorotea.pl/httpswwwdoroteaplwisnia-z-czekolada-i-zubrowka-200g-p-134.html>

Wiśnia z czekoladą w żubrówce



Cena	22,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

☐☐ Wiśnia z Czekoladą i Żubrówką – Trio Doskonałe (200g)

Trzymajcie się mocno, bo to połączenie sprawi, że Wasze kubki smakowe zaczną bić brawo. Przedstawiamy Wiśnię z Czekoladą i Żubrówką – deser w słoiku, który ma w sobie więcej klasy niż smoking Jamesa Bonda. To propozycja dla tych, którzy od życia (i słoika) oczekują czegoś więcej niż tylko owocowej papki. Marka Symbol Smaku stworzyła kompozycję, która jest elegancka, drapieżna i uzależniająco pyszna.

Soczysta, lekko kwaskowata **wiśnia** spotyka się tu z aksamitną, ciemną **czekoladą**, a całość zostaje podkreślona nutą legendarnej **żubrówki**. Efekt? Smak, który rozwija się na podniebieniu jak dobra historia – od owocowej świeżości, przez czekoladową głębię, aż po intrygujący, „leśny” finisz.

Dlaczego to połączenie to absolutny sztos?

- **Czekolada i wiśnia:** To małżeństwo z rozsądku, które przerodziło się w wielką miłość. Słodysz kakao idealnie balansuje wiśniowy temperament.
- **Tajemnica Żubrówki:** Dodatek żubrówki wprowadza unikalny, ziołowy aromat trawy żubrowej, który sprawia, że ta konfitura jest jedyna w swoim rodzaju. Nie martw się – alkohol wyparował podczas smażenia, zostawiając po sobie tylko to, co w nim najbardziej aromatyczne.
- **Zero nudy:** Zapomnij o zwykłych dżemach. To jest produkt „premium”, który zamieni zwykłą kromkę chleba w wykwintny deser.

Ciekawostka: Czy wiesz, że połączenie wiśni i czekolady ma swoją profesjonalną nazwę w cukiernictwie? To profil „Schwarzwald” (Czarny Las). My dodaliśmy do tego polski akcent w postaci żubrówki, tworząc nowoczesną klasykę, której nie powstydziliby się najlepszy szef kuchni.

☐☐ Portret Produktu

Główni gracze: Wiśnia, Czekolada, Żubrówka

Waga: 200g czystej elegancji

Charakter: Wytrawny, słodko-winny, głęboki

Skład: Naturalny, pasteryzowany, bez zbędnej chemii

☐☐ Jak to dawkować (jeśli dasz radę przestać)?

- **Naleśniki Gourmet:** Nasmaruj je cienko (lub grubo, nie oceniamy) i dodaj bitą śmietanę.
- **Dodatek do mięs:** Brzmi odważnie? Spróbuj podać tę konfiturę do pieczonej kaczki lub dziczyzny – Twoi goście oniemiają.
- **Serowy raj:** Genialnie komponuje się z dojrzewającymi serami i lampką czerwonego wina.
- **Na prezent:** Jeśli chcesz komuś zaimponować, ten słoik zrobi robotę za Ciebie.