

Choco Chá: O Chocolate magro como o Chá



Essa bebida é o **Choco Chá**, premiado na Inglaterra este ano com a Medalha de Prata na categoria Infusão pela **Academy of Chocolate**.

Há poucos dias, experimentei essa infusão – feita a partir da amêndoa do cacau do Pratigi e confesso que encantada com a deliciosa sensação de saborear sem culpa um aromático chocolate.

Essa é a linha da **Chocolat du Jour** é exclusiva e elaborada com cacau fino, sustentável, proveniente das Fazendas Reunidas no Baixo Sul da Bahia.

A infusão é resultado da parceria da fabricante de chocolates com os talentos de **Carla Saueressig**, uma das maiores especialistas em chás no Brasil – da loja do **Chá**

TeeGschwendner .

Não deu outra, o aroma forte do chocolate contrasta com a suavidade do sabor e o gosto suave de cacau tostado.

E o melhor: além de poder tomar quente ou geladinho, a infusão é 100% nacional e natural, sem conservantes, e não contém glúten, lactose e açúcar.

O Choco Chá é a primeira criação da Chocolat du Jour a ser vendida fora das lojas da marca. Além da **Loja do Chá**, no Shopping Iguatemi de São Paulo, ele será vendido também em lojas especializadas. Vale a pena procurar!