

CHOCOLATE CON ESTRELLA: La exclusiva caja "Costiña Chocolat"

De producción limitada y artesanal, con cacao trazable y sostenible, la nueva edición de Costiña Chocolat se presenta para satisfacer a los paladares más exigentes. Crujientes, ligeras y de intenso sabor son "la perdición" para los amantes del chocolate: estas pequeñas rocas de chocolate negro, blanco, con leche y sabor a caramelo son elaboradas a mano, con variedades de cacao Amelonado seleccionadas de la isla africana de Sao Thomé y desde Santo Domingo

Estas delicadas piezas de chocolate nacieron hace dos años como respuesta a la situación creada por la pandemia. El éxito alcanzado por ese pequeño dulce hecho con mimo como posible postre para el menú del restaurante derivó en una caja gourmet que acoge las Costiña Chocolat, bajo su fina apariencia esconde un sabor puro a cacao y notas intensas.

Son cuatro tipos de chocolates que se diferencian en el tueste del cacao: chocolate blanco, con leche, blond o caramelo y negro, de cacao cien por cien trazable y sostenible.

COSTIÑA BLANC. Notas de vainilla perfuman finas láminas de paillete que, mezclados con chocolate blanco procedente de África Occidental, apostan un intenso sabor a nata perfumada de vainilla. **COSTIÑA LAIT.** Auténtico sabor a caramelo sobre una cobertura de chocolate con leche al 38% y una punta de sal. **COSTIÑA BLOND.** Un color ámbar y dorado esconde un excitante sabor a leche, que son sus notas lácteas tostadas, se realza sobre los intensos sabores a galleta y mantequilla. **COSTIÑA NOIR.** La cobertura de chocolate negro procedente de Costa de Marfil y representa el equilibrio perfecto entre la acidez y el amargor del cacao, realzado con notas florales.

Las Costiña Chocolat sólo se comercializan desde octubre a enero. Se pueden adquirir en el restaurante Retiro da Costiña, en la tienda online o en los más de 200 puntos de venta off y online que venden a nivel nacional. La caja de Costiña Chocolat tiene un precio de 12€. <https://www.retirodacostina.com/tienda/>

El regalo solidario para colaborar con ACEM. Con un precio especial de 10€ cada caja de Costiña Chocolat, el 50% del importe está destinado a ACEM, la Asociación Compostelana de Esclerosis Múltiple, una entidad sin ánimo de lucro que busca contribuir a mejorar la calidad de vida de las personas afectadas por esclerosis múltiple, párkinson y otras enfermedades neurodegenerativas.

Para colaborar y reservar las cajas hay dos formas: vía e mail a acem.santiago@gmail.com o a través de los teléfonos 981575240 ó 620533471.

ACEM. La Asociación de Compostela de Esclerosis Múltiple (ACEM) es una organización sin ánimo de lucro creada en 1995 con el objetivo de contribuir a mejorar la calidad de vida de las personas

afectadas por esta enfermedad, así como la de sus familiares y cuidadores. En 2007, fue reconocida de utilidad pública.

ACEM tiene más de 25 años de experiencia en el colectivo de servicio para personas con discapacidades y dependencia. Desde hace tres años incorpora a las personas afectadas por párkinson.

Retiro da Costiña

Desde 1939 esta casa ha sido referencia en el arte de la hospitalidad. Y a partir de 2008 ha ido renovando la confianza de la Guía Michelin con su Estrella. Su cocina se basa en el equilibrio entre materia prima, principalmente de proximidad, y el saber hacer del equipo entre fogones. Predominan el respeto al sabor y la elegancia innata de los productos, sus sabores y texturas, junto con la perfección técnica en la ejecución de cada proceso, sin artificios, sin delirios de autor, resultando una combinación eficaz de tradición e innovación. Ofrece platos ligeros, plenos de sabor, intensos, pero sin exceso de grasas, platos en su punto justo, en los que cada ingrediente potencie, pero nunca enmascare el sabor original de cada elaboración.

Estas delicadas piezas de chocolate nacieron hace dos años como respuesta a la situación creada por la pandemia. El éxito alcanzado por ese pequeño dulce hecho con mimo como posible postre para el menú del restaurante derivó en una caja gourmet que acoge las Costiña Chocolat, bajo cuya fina apariencia esconde un sabor puro a cacao y notas intensas.

Son cuatro tipos de chocolates que se diferencian en el tueste del cacao: chocolate blanco, con leche, blond o caramelo y negro, de cacao cien por cien trazable y sostenible.

Datos de contacto:

ALICIA HUIDOBRO
629647315

Nota de prensa publicada en: [Santa Comba, A Coruña](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Galicia Solidaridad y cooperación](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>