

Vino y chocolate: cuatro formas de sorprender a los invitados con una apuesta única

Vinos tintos con chocolates negros e intensos, o vinos dulces como el Moscatel y chocolates con notas cítricas, son algunas de las opciones que se pueden incluir en aperitivos o comidas. Gracias a su alto contenido en cacao y los bajos niveles de azúcar, los chocolates Paccari se convierten en una de las opciones más saludables para estas fiestas

La Navidad está a la vuelta de la esquina y este año viene con un sabor especial: un sabor a reencuentros de los de verdad, un sabor a abrazos más fuertes que nunca, a risas, familia y felicidad. Es por eso que estas Navidades, para que todo sea aún más perfecto y memorable, no se debe olvidar el regalo ideal, la decoración más original y, sobre todo, los mejores platos para ofrecer a los invitados. Hoy se presenta una propuesta gastronómica que no dejará a nadie indiferente: un maridaje de vino y chocolate.

Esta alternativa original sin duda sorprenderá incluso a los más sibaritas de la reunión. Y es que el chocolate no solo es una excelente opción para los postres, pues las posibilidades que uno de buena calidad ofrece, pueden ser muy numerosas y tentadoras.

Si se está dispuesto a innovar en los menús navideños, aquí se exponen algunas opciones de maridaje que cautivarán hasta los paladares más exquisitos:

Vinos blancos semidulces con un chocolate que rompa el equilibrio para ir abriendo boca: para los más atrevidos, un aperitivo en el que un maridaje por contraste sea el protagonista, les conquistará las papilas gustativas. En este caso un vino blanco semidulce junto con el chocolate orgánico 'Sal de Cuzco & Nibs' de Paccari, proporcionarán un contraste entre el dulzor del vino y el salado del chocolate, lo que intensificará aún más los sabores y vale la pena experimentar.

Vinos rosados y chocolates afrutados con notas florales como primer plato: Los vinos rosados combinan a la perfección con alimentos afrutados o con sensaciones florales, por lo que la combinación con el chocolate 'Rosa andina' de Paccari, que destaca por su sabor refrescante y aromático que evoca a las rosas ecuatorianas, se convierte en una elección sorprendente para esta época del año. Esta combinación es idónea para complementar un primer plato como podría ser un pescado o ensalada.

Vinos tintos con chocolates negros con un alto porcentaje de cacao para el golpe fuerte: un Rioja crianza fusionado con un chocolate orgánico como el 'Raw 70% cacao' de Paccari, se convierte en una de las opciones más interesantes para ofrecer a los más exigentes de la mesa. Ambos con sabores amaderados, puros y con notas florales, se trata de una versión de maridaje por afinidad para cualquier menú navideño. Esta opción es excelente para fusionar con el plato principal del menú, por ejemplo, una carne.

Vinos blancos dulces afrutados y chocolates con toques cítricos para endulzar la velada: en este caso un vino como el Moscatel junto con un chocolate con toques cítricos como el chocolate de Maracuyá de Paccari, maridan a la perfección. La fusión del dulzor moderado del moscatel y sus notas cítricas

junto con lo exótico de las frutas tropicales como la maracuyá, es una alternativa estupenda para cualquier aperitivo en estas fechas. El cierre con broche de oro ideal para un menú sobresaliente.

Los chocolates Paccari son una excelente opción para sorprender a los seres queridos en las reuniones familiares al mismo tiempo que se cuida de la salud. La marca ecuatoriana, especialmente comprometida con el bienestar de sus consumidores, ofrece una amplia gama de productos con un alto porcentaje en cacao y bajos niveles de azúcar, lo que los convierte en una de las alternativas más saludables del mercado para disfrutar del chocolate en estas fiestas.

Datos de contacto:

Ester García

722317031

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>