

Diamanten... van chocolade

Dat Bernard en Anne Proot-Seutin van Del Rey, een vermaard Antwerps adres voor fijn gebak en chocolade, nog altijd creatieve ideeën hebben, bewijzen ze met de chocoladediamanten. Samen met de chef van het atelier, Gunther Van

Essche, werkten ze dit idee uit. Met vier overheerlijke smaakvarianten als resultaat: romige bourbonvanille met het aroma van tonkabonen; Italiaanse pistache; geselecteerde mengeling van arabicabonen en grand cru chocolade van 70%. Deze diamantpralines zijn gemaakt op ambachtelijke wijze en zijn per vier verpakt. Voor € 4 euro kan je ze in de mond laten smelten. De luxedoos bevat 24 pralines en is te koop voor € 20. Om de diamantpralines tijdens de maand juni extra onder de aandacht van de klant te brengen, organiseert Del Rey een exclusieve wedstrijd. Wie dan een luxedoos koopt, maakt kans daarin een flyer met daarop een code te vinden. Die flyer moet de klant naar Del Rey terugbrengen om een echte diamant cadeau te krijgen!
Info:
Del Rey: tel. 03/470 28 61 - www.delrey.be

Culinaire
Ambiance
juni 2003

