



ČOKOLÁDA NAD ZLATO

POJĎTE SE S NÁMI VYDAT DO
SLADKÉHO LABUŽNICKÉHO NEBE.
PŘEDSTAVUJEME VÁM ZNAČKY,
KTERÉ MEZI ČOKOLÁDAMI PATŘÍ
NA OPRAVDVOU ŠPIČKU.

TEXT: KRISTINA ŠEMBEROVÁ

AMEDEI

Sourozenci Alessio a Cecilia Tessieri od roku 1990 osobně vybírají boby (na Madagaskaru, Jamaice, ve Venezuele i v Ekvádoru), vymýšlejí příchutě, modelují finální výrobky i navrhují obal. A pravidelně získávají ocenění Chocolate Academy za nejlepší čokoládu v kategorii zpracování (from bean to bar). Specialitou podniku je tabulka Porcelana, jako jediná na světě vyrobená pouze z jednoho genetického druhu kaka. Stojí 15 \$ a mlsá ji i George Clooney. U nás seženete čokolády Amedei v gourmet

obchůdku Lui & Lei (Maltézské náměstí 12, Praha 1, www.lui-lei.eu), další informace pak na www.amedei.com.

NEUHAUS

Historie cukrářství Neuhaus se píše od roku 1857, kdy se Švýcar Jean Neuhaus usadil v Bruselu. Vnuk se stejným jménem vymyslel v roce 1912 pralinku a po pár letech přidal ozdobné balení, tzv. ballotin. Pralinky s charakteristickým N si vychutnejte v designových cukrárnách v Londýně, Berlíně a dalších městech. U nás si je můžete objednat přes www.prospektamoda.cz.

AMANO

Důvod, proč se původním povoláním fyzik a programátor Art Pollard rozhodl vyrábět čokoládu, je prostý: měl pocit, že v USA není žádná kvalitní k dostání. Nápad dostal na líbáncích, jméno firmy je přesmyčka italského slova, které v překladu znamená „oni se milují“ nebo „ručně“. Čokolády Dark Chocolate a Artisanal získaly první místo na NY Food Festivalu 2008. Chuť se liší dle použitých kakaových bobů, některé připomínají marshmallow, jiné meloun... Tabulka (55 g) stojí 6,95 až 8,95 dolaru a je košer. Objednat si ji můžete na www.amanochocolate.com.

NOKA CHOCOLATE

Kanadská čokolátérka Katrina Merrem vytváří pod značkou Noka Chocolate ty nejjemnější pralinky z tmavé čokolády plněné organickým krémem. Čokoládu přitom míchá z kakaových