

Ce mois-ci, *dengo* présente son coup de cœur de saison...

Pour rafraîchir l'été des amateurs de chocolat, Dengo propose **la gazoza de cacao, une boisson pétillante au chocolat noir 70 %**. Energisante et peu sucrée, cette boisson fraîche révèle des arômes et des sensations inédites. Une découverte à parsemer de quelques morceaux de gruë de cacao Dengo pour intensifier les arômes de cette recette Paris-Bahia !

« **VELOUTÉE, FRAÎCHE,
DÉLICIEUSEMENT PÉTILLANTE.
LA BOISSON GOURMANDE
DE L'ÉTÉ EST
ARRIVÉE À PARIS !** »



Une recette savoureuse et désaltérante pour (re)découvrir toute la richesse du cacao.

À découvrir en exclusivité au **Café Dengo, 19 rue Yvonne Le Tac, au prix de : 5,80 €**

Ingrédients :

Sirup de Gruë de Cacao, crema au chocolat noir, lait ½ écrémé (ou boisson d'avoine pour une boisson 100 % végétale), eau gazeuse, gruë de cacao Dengo.

À PROPOS DE DENGO

Il y a 5 ans, Dengo est né au Brésil dans la région de Bahia avec une ambition : changer le monde du chocolat avec un projet qui protège autant la nature que les communautés locales, sans faire de compromis sur le plaisir du goût. Le cacao Dengo est cultivé et surtout transformé au Brésil. Dans le prolongement du mouvement Bean to Bar, Dengo invente le « chocolat fermier » en maîtrisant l'ensemble de la chaîne en circuit court, du cacaoyer aux boutiques. En avril dernier, Dengo ouvrait sa première boutique à Paris. Une révolution pour tous les amateurs de chocolat ! Porté par Charles Znaty, co-fondateur et ancien président du groupe Pierre Hermé et actuel président du MEDEF Paris, Dengo confirme l'intérêt de cet entrepreneur à impact pour révolutionner les palais et son engagement pour le Brésil, poumon vert de la planète et creuset de la biodiversité.

DENGO | 19 rue Yvonne Le Tac 75018 Paris | <https://fr.dengo.com/>