



A PARIS, L'AFFOGATO FAIT ESCALE AU BRÉSIL AVEC DENGGO

Cet été, Dengo emmène l'affogato vers de nouveaux horizons brésiliens.

Le chocolatier brésilien signe deux interprétations de ce grand classique italien, à mi-chemin entre boisson et dessert. **Une première qui sublime la recette originale**, où la chaleur d'un espresso rencontre la fraîcheur d'une glace artisanale à la vanille, ponctuée d'une touche de gruë de cacao pour la note brésilienne. **La seconde remplace le café par le chocolat chaud signature de la maison.**

Des créations estivales qui invitent à s'évader vers un Brésil frais, authentique et vivant, le temps d'une pause au cœur de Paris.



L'AFFOGATO SIGNÉ DENGGO

Dans ces deux nouvelles propositions, le contraste des températures, l'onctuosité de la glace, les notes intenses du café ou la profondeur aromatique du chocolat, relevés par le croquant du gruë de cacao, composent une parenthèse aussi sensorielle que gourmande.

Proposé au tarif de 7,20€, à découvrir dans la boutique Dengo Bonaparte

58 Rue Bonaparte, 75006 Paris

À PROPOS DE DENGGO

Il y a 8 ans, Dengo est née au Brésil 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. Mission accomplie avec une certification B Corp, l'une des plus exigeantes au monde, acquise dès le lancement en 2017 et depuis renouvelée en 2022. 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 France, le chocolat Dengo est à retrouver au sein de deux boutiques ambassadrices de la brasilidade : des lieux dédiés au Brésil où une équipe passionnée partage sa culture du cacao et son amour du chocolat.