

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□ **Ciocolata si vin - combinatia perfecta pentru Ziua Indragostitilor!**

□□□□□ **Se apropie Valentine's Day, sarbatoarea seductiei, si aveti nevoie de un arsenal irezistibil. Ce poate fi mai romantic (si mai seducator?) decat un vin voluptuos si o ciocolata plina de senzualitate? Pentru a obtine efectul scontat trebuie, insa, sa stiti cum sa le combinati.**

[VINEXPERT](#) va sare in ajutor: Chocolate meets wine, gama de ciocolata de lux special creata de [Pralibel](#) - Luxury Belgian Chocolate va scapa de stres. Produsa manual, din ciocolata belgiana de cea mai buna calitate, Chocolate meets Wine este, asa cum ii spune si numele, partenerul ideal pentru vin.

Rod al colaborarii indelungate cu somelieri si maestri ciocolatieri de prim rang, ea ofera arome care se armonizeaza perfect cu taninii supli si aciditatea eleganta a vinului bun.

Iata si cateva sfaturi pentru cei care vor dori sa experimenteze cu mai-consistentele cutii de ciocolata sau praline [Pralibel](#) : - un vin de calitate are nevoie de o ciocolata rafinata - cu cat mai mare continutul de cacao al ciocolatei, cu atat mai sec trebuie sa fie vinul - ciocolata

dulce-amaruie sau semi-dulce merge cel mai bine cu vin rosu - cu cat mai taninos e vinul, cu atat mai mare trebuie sa fie continutul de cacao al ciocolatei Pentru a va convinge,

[VINEXPERT](#)

va seduce cu o selectie speciala de

cadouri "dulci" pentru care puteti beneficia de un discount de 10%.

Si special pentru indragostiti, la achizitionarea unui set de pahare Heart to heart, aveti un discount de 15%!

Promotia este valabila in perioada 11.02.2012 - 19.02.2012. Va dorim, de pe acum, Happy Valentine's Day!