

Con el nuevo Tripack Fondue de Migueláñez...

UN CHOCOLATE PARA CADA MOMENTO, ¡Y SORPRENDE A LOS TUYOS!

Son muchas las ocasiones durante el año en las que pensamos cómo sorprender a nuestros invitados o a nuestra pareja con algo diferente. Para causar sensación en cualquiera de estos momentos Migueláñez te propone su nuevo Tripack Fondue, tres chocolates diferentes y especiales para fondue que te permitirán obtener una sorprendente cascada de sabores.

“Tengo gente en casa y no sé con qué sorprenderles” o “se acerca nuestro aniversario y ya no sé qué cocinar a mi pareja” son sólo algunas de las frases que muchas mujeres se repiten a menudo a lo largo del año. Por ello, Migueláñez Chocolates presenta su nuevo **Tripack Fondue**, el único pack que incluye tres sabores distintos para la fondue: **chocolate negro**, **chocolate con leche** y **chocolate blanco**.



Estos tres sabores te permitirán compartir con los tuyos apetecibles caprichos al poder combinarlos de múltiples maneras, bien con diferentes frutas de estación para los más sanos, bien con marshmallows, bizcochos o galletas, para los más golosos.

Originales postres con originales combinaciones

Empieza el juego y Migueláñez te da las claves para preparar una buena fondue de frutas con la que acertarás seguro. Sigue estos sencillos pasos y sorprende a tus invitados para que no olviden esta velada tan especial:

- Corta en una bandeja diferentes **frutas de temporada** (fresa, cereza, naranja, kiwi, plátano o manzana) en gajos o en originales formas y ve pensando con qué chocolate las vas a combinar: negro, con leche o blanco.
- Vuelca el **chocolate Migueláñez** que elijas en el recipiente de la fondue y ponlo a **calentar**.
- **Bate el chocolate suavemente** hasta obtener un chocolate homogéneo.

- **Mantén el chocolate siempre caliente** en la mesa y prepárate para mojar y degustar la mejor combinación de sabores.
- Utiliza un pincho o tenedor para coger la fruta y **mójala suavemente en la cascada de chocolate**.

Ya hemos hecho una sencilla fondue pero **¿qué fruta es la mejor para cada sabor?** Migueláñez te da algunos consejos de cómo combinar cada uno de sus chocolates:

Con chocolate negro...



...con chocolate con leche

Con chocolate blanco...



¡Y además atrévete a hacer todo con todo, es decir, combinar todas las frutas con los tres chocolates Migueláñez y vivir así nuevas experiencias culinarias!

El sabías qué de la fondue

¿Sabías qué...

...la fondue es originaria de Suiza?

...el recipiente típico para hacerla se llama *caquelon*?

...la fondue de chocolate se puso de moda en los años 60?

...hay juegos para disfrutar en grupo en torno a la fondue?

...existe un instrumento para recoger los trozos caídos dentro del recipiente con forma de colador?



TRIPACK FONDUE MIGUELÁÑEZ CHOCOLATES: Se presenta en una bandeja con 3 sabores. La bandeja es reutilizable y se puede guardar como bandeja de aperitivo.

P.V.P recomendado: 4,50€ (el precio es potestad libre y exclusiva del distribuidor)

Acerca de Migueláñez

Migueláñez es la compañía española líder en el sector de los dulces y la confitería, y actualmente comercializa una gama de productos entre los que se encuentran jellies, chocolates y bombones, caramelos o juguetes. Más recientemente, el Grupo Migueláñez también ha comenzado a comercializar frutos secos y salados bajo la marca Picotadas. Para más información www.miguelanez.com

Para más información, imágenes o producto:

Agencia Ketchum Pleon

Laura de Ortúzar/ Cristina Hernández

91 788 32 76 / 91 788 32 37

laura.ortuzar@ketchumpleon.com / cristina.hernandez@ketchumpleon.com