



Van Cleef
productions

Beste relatie,

Bijgaande presenteer ik u BRIX chocolade, speciaal samengesteld voor een perfecte combinatie met wijn. Dit maakt BRIX dan ook een prima aanvulling op uw kerstpakket of wijngeschenk. Lees alles over het product op de volgende pagina. Uiteraard maken we graag een offerte voor u.

Met vriendelijke groet,

Paul Van Cleef

Bringing Your Brand To Life

Van Cleef Productions | Statenweg 141 - 3039 HL Rotterdam
KvK nr. 24434255 | T +31 (0)10 844 84 01 | F +31 (0)10 844 84 01
info@vancleefproductions.com | www.vancleefproductions.com

BRIX - chocolate for wine



Wie houdt er nou niet van chocola? **BRIX is kwaliteitschocola, speciaal ontwikkeld om te combineren met wijn.** Met zijn unieke (blok)vorm, geheel eigen uitstraling en nieuw op de markt heeft u iets bijzonders in handen.

BRIX is kwaliteit, lekker en het is een prachtige match met wijn en goed tegen hart- en vaatziekten
BRIX is robuust, lijkt op een goudstaaf en het barst als ijs in prachtige splinters uit elkaar
BRIX is gezellig met vrienden aan tafel, maar ook een supercadeau voor wijndrinkers & -genieters
BRIX mag gezien en gegeten worden!

Het verhaal achter BRIX

Dr. Nick Proia, een longarts uit Ohio, dineert maandelijks met zijn vrienden. Deze etentjes sluiten zij altijd af met een kaasplank, passend bij wijn. Omdat Proia liever met iets anders afsluit dan met een vette en ongezonde kaasplank gaat hij op zoek. Hij komt uit op (veel gezondere) chocola. Maar, omdat zijn zoektocht naar chocola-bij-wijn niks oplevert besluit hij het zelf te ontwikkelen.

Zo komt BRIX tot stand, drie blends speciaal gemaakt om bij wijn te matchen. Aan de basis ligt de Ghaneese cacao boon, bekend om zijn rood-fruit-karakteristieken. Het resultaat is een chocola die zo puur is dat het de subtiele nuances in wijn vergroot.

Feit: zowel de cacao boon als rode wijn bevatten antioxidanten en beschermen tegen hart- en vaatziekten.



Er zijn drie blends van de hoogste kwaliteit die zalig zijn bij verschillende (ook juist droge) wijnen!

BRIX – Milk (40% cacao)

Deze chocola is optimaal lekker bij lichtere rode wijnen en dessertwijnen.
Algemene wijntips: Port, Eiswein, Rosé, Pinot Noir & Bourgogne



BRIX – Medium Dark (60% cacao)

Ook al is het cacao-gehalte behoorlijk, deze zwoele chocola vult fruitige rode wijnen prachtig aan. Algemene wijntips: Zinfandel, Syrah, Rhône, Merlot & Shiraz

BRIX – Extra Dark (70% cacao)

Deze 'cacao buster' kan wel wat hebben, diepe volle rode wijnen.
Tannines? Geen probleem! Algemene wijntips: Cabernet Sauvignon, Bordeaux, Barolo & zwaardere Zinfandels en Syrahs

