

Panettone de xocolata amb Cava Castell d'Or Orgànic

Us proposem una combinació segura per aquestes festes; un Panettone amb un Cava brut de Castell d'Or

Els àpats de les festes de Nadal requereixen sempre postres i bombolles. No serem nosaltres qui estigmatitzarem els Caves per a les postres. No. El Cava, segons la criança i el sucre que porti, ens pot acompanyar tot un àpat de principi a final. Des dels aperitius, passant pels primers i segons plats (pasta, canalons, marisc, peix, carn...) i acabant per les postres, més o menys dolces.

Tot i així, els àpats festius i els brindis s'han de fer, sí o sí, amb bones bombolles. Per això us proposem unes postres molt típiques de Nadal, els Panettones de fruita o xocolata (ja siguin elaborats a casa o comprats al vostre forn de confiança), i que els combineu amb el Cava Orgànic Brut de Castell d'Or.



Un cava d'aspecte visual molt pàl·lid, amb moltes aromes de fruita tropical i fruita blanca i una bombolla fina i ben integrada.

Un escumós que us pot acompanyar tot l'àpat, sobretot si feu carns blanques, peixos o mariscs, però que de ben segur la seva acidesa, la criança (mínim 14 mesos) i la mica de sucre (és un Cava Brut) us harmonitzarà a la perfecció amb un Panettone de xocolata.

[Ver esta publicación en Instagram](#)

Una publicació compartida de Cupatges (@cupatges)