**Brownie Delecta – „podwójnie czekoladowa” nowość!**

**W rodzinie mieszanek ciast marki Delecta pojawiła się kolejna nowość – Brownie. Pyszne ciasto, do samodzielnego przygotowania w kilka chwil, osłodzi chłodne jesienne dni. Jego podwójna czekoladowość wynika z dodatku belgijskiej czekolady, która stanowi o intensywności smaku, a także z unikalnego wyglądu ciasta, gdzie puszysty biszkopt przykryty jest czekoladową lawą.**

Nowość marki Delecta to pierwsze na rynku BROWNIE do samodzielnego wypieku. Opakowanie zawiera mieszanki do przygotowania ciasta oraz masy czekoladowej, które wystarczy połączyć z jajkami, olejem i margaryną. Delikatne i pyszne ciasto z czekoladową lawą można przygotować na kilka sposobów. Aby otrzymać różne jego wariacje, wystarczy dodać owoce, masę krówkową, pokruszone ciastka, mus dyniowy lub masło orzechowe, które dodatkowo przełamie jego słodycz. Inspirujące przepisy na wzbogacenie jego smaku, znajdują się także na opakowaniu mieszanki, która pozbawiona jest konserwantów i sztucznych barwników.

Z okazji zbliżającego się Jubileuszu 200 lat produkcji, marka do każdego opakowania dołączyła szablon do dekoracji wypieków.

**Brownie Delecta** to znakomity pomysł na rodzinne przyjęcie, spotkanie ze znajomymi lub „coś” słodkiego do kawy. Stanowi świetną alternatywę dla drogich deserów oferowanych przez kawiarnie i cukiernie. Ciasto z dużą ilością czekolady poprawi nastrój i koncentrację oraz doda energii, której w jesienne dni zdecydowanie brakuje.

Zabierz słodkie BROWNIE do domu i upiecz je z rodziną ot tak… prosto z serca. Produkt dostępny jest w sprzedaży od 20 września br.

**Producent:** Bakalland S.A. (www.delecta.pl)

**Cena det.:** Brownie Delecta (550 g), cena det. ok. 7 zł

***Życzymy udanych wypieków! Pamiętaj… w pieczeniu najbardziej ceni się szczere intencje.***

***Piecz śmiało dla innych… ot tak… prosto z serca.***