

Em Óbidos o chocolate é um festival...

A 11ª edição do Festival Internacional de Chocolate já abriu as suas portas a 23 de fevereiro, um dia depois da data prevista devido às más condições climáticas. Ainda assim, e apesar do mau tempo, com chuva na sexta-feira e muito frio no sábado e domingo, o "primeiro fim de semana do festival recebeu mais de 20 mil visitantes, tendo merecido rasgados elogios", afirma José Parreira, coordenador da Óbidos Criativa, que organiza o evento.

A Terra do Açúcar, o Laboratorium, as esculturas em chocolate, assim como a Fábrica de Bombons foram os locais mais visitados, para além da Casa das Crianças ou a tenda de concursos.

Para o segundo fim-de-semana estão agendadas demonstrações de açúcar soprado, Cake Design, o início do concurso Chocolatier do Ano e a presença de chefs no show cooking. A animação volta ao palco da Cerca do Castelo, com a actuação do Coro Infantil de Óbidos, Three Cool Jazz (trio de metais), grupo de violinos da Academia de Música de Óbidos e o performer Kokab com a reactable e o show "O Futuro é Agora".

Às sextas-feiras à tarde há contos animados no palco da cerca, baseados na história "Charlie e a Fábrica de Chocolates", de Roald Dahl.

Na tarde de 9 Março será lançado, na tenda de demonstrações do Festival, o livro "O Mistério do Chocolate Negro na Vila Medieval", da autoria de Jorge Gaspar. De acordo com o seu autor, "ao ler este livro, desfruta-se de uma história misteriosa e bastante perigosa. O espaço central da acção é uma vila medieval onde surge o impensável: os habitantes da região estão perto de serem dominados pelo Mal". Acaba por ser um grupo de jovens aventureiros, acompanhados pelo seu cão, a descobrir o enigma, depois de se meterem em terríveis sarilhos.

À semelhança das edições anteriores, haverá uma passagem de modelos com adereços em chocolate. O desfile deste ano irá realizar-se a 16 de Março e tem por tema "Chocolat Provocateur", trazendo à Praça de Santa Maria o glamour de Paris nos anos 20 e o atrevimento das Pin up girls da década de 50. Isabo, estilista de vestuário burlesco, irá apresentar uma colecção intitulada "O burlesco nos cabarets", enquanto que "Choco.. Oh! Lá, lá!" é o tema escolhido por Kristine Kosta para a sua colecção.

Os adereços em chocolate são desenvolvidos pela equipa técnica do festival, coordenada pelos chefs Vítor Nunes e Manuel Gomes.

F.F.

Filipa Abrantes pintada por Elisabeth Rocha

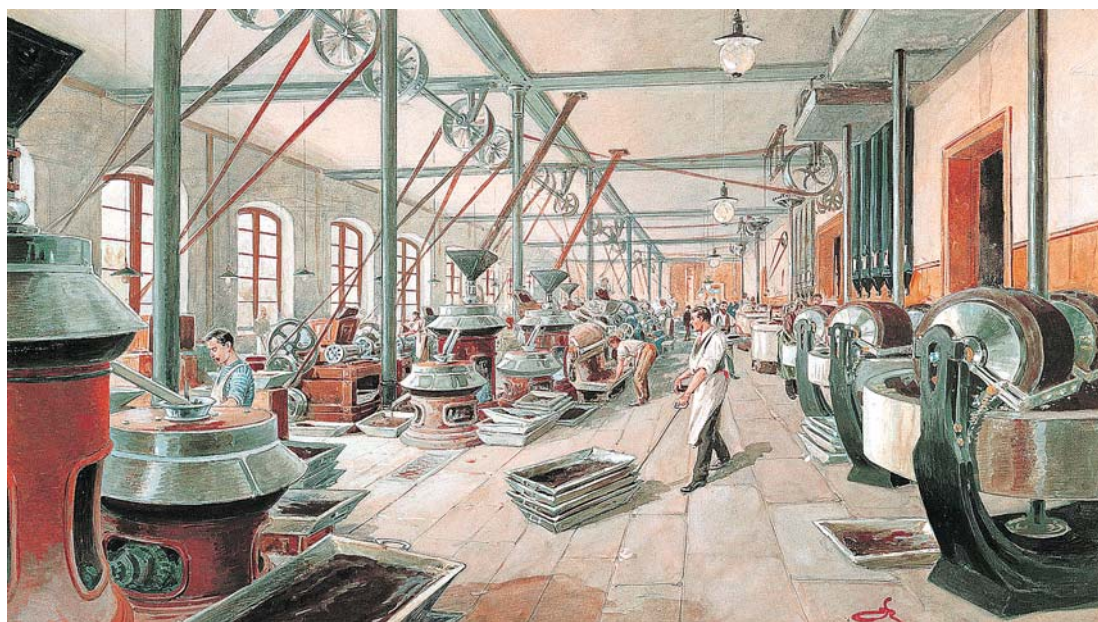
Pub

www.COMPRARJA.com
Nunca nada foi tão barato

NOVO

UMA IMAGEM DE MARCA SUÍÇA

Quando nos perguntam no estrangeiro de que país vimos e quando respondemos “da Suíça”, não é raro que o interlocutor, com um semblante aprovador no olhar, partilhe as suas ideias sobre a Suíça que ele vê como país das montanhas, dos relógios, do chocolate, do queijo e da coexistência pacífica entre diferentes culturas linguísticas. Não é por acaso que no estrangeiro, o chocolate seja frequentemente associado à Suíça. Mas se o país é considerado no mundo inteiro pela sua tradição do chocolate, isso deve-se em grande parte à inovação e à qualidade da sua indústria chocolateira.



Uma longa tradição do fabrico do chocolate

Há cerca de 180 anos que as primeiras fábricas de chocolate surgiram na Suíça. Pelas suas criações, os pioneiros suíços do chocolate lançaram os fundamentos da tradição do chocolate helvético. Homens como Cailler, Suchard, Lindt, Tobler, Nestlé, Spungli, Maestran, Peter, Favarger, Camille Bloch, etc., ressoam ainda hoje como uma doce melancolia nos ouvidos das amadoras e amadores do chocolate que escreveram no séc. XIV e no primeiro terço do séc. XX com os seus produtos, o primeiro capítulo da história de sucesso do chocolate suíço. As descobertas que caracterizam, hoje ainda, a produção chocolateira industrial no mundo inteiro foram realizadas na Suíça. É necessário citar a invenção do chocolate de leite por Daniel Peter em 1875, bem como da “conche”, um triturador cilíndrico que permite fabricar o chocolate que se desfaz automaticamente na boca, por Rodolphe Lindt em 1879.

O chocolate suíço conquista o mundo

Os anos 1890 a 1920 foram um período fausto para a indústria do chocolate suíça. Coincidiu com o florescimento do turismo que levou até à Suíça muitos

hóspedes estrangeiros, estes consumiam bastante chocolate e levavam de regresso para casa muitas prendas em chocolate. Entre 1900 e 1918, os fabricantes suíços de chocolate conquistaram o mercado mundial. No ponto mais alto desta época, exportavam cerca de 75% da sua produção. Contudo, a boa reputação do chocolate suíço distingue-se ainda hoje, não na base da quantidade, mas sim da boa qualidade graças à qual se distingue dos produtos fabricados em massa e que são mais baratos.

O reforço do proteccionismo, as crises económicas dos anos 20 e 30 do século XX e finalmente a II Grande Guerra induziram temporariamente importantes perdas nos mercados de exportação.

A indústria do chocolate actual

Depois de 1950, a indústria do chocolate suíça não parou de se desenvolver. Máquinas modernas, matérias primas de primeira qualidade (cacau cuidadosamente seleccionado com o excelente leite dos Alpes suíços), processos de fabrico claramente estabelecidos e sistematicamente vigiados, produtos criados com amor, receitas bem guardadas, uma gestão de qualidade sem compromissos e o desenvolvimento de sabores delicio-

sos, concorreram, com as tecnologias em chocolate bem apuradas, para a excelência do chocolate suíço e com a força de inovação da indústria do chocolate.

A indústria do chocolate suíça compreende 18 empresas produtoras que empregam cerca de 4300 trabalhadores. Em 2012 transformava cerca de 2% do cacau recolhido no mundo e produzia cerca de 172 mil toneladas de produtos de chocolate.

Cerca de 60% da produção era exportada para o estrangeiro. A indústria suíça exporta para cerca de 150 países, sendo quase 70% das exportações destinadas à União Europeia. Apesar desta grande importância que as exportações têm, os suíços e as suíças não esquecem o chocolate. Em 2012 consumiram cerca de 11,9 kg por habitante e os suíços situam-se à cabeça dos consumidores a nível mundial.

Os fabricantes suíços e a sua federação Chocosuisse, que foi fundada há 110 anos, têm toda a atenção com os olhos de Argus a que nada seja considerado como chocolate suíço se não for efectivamente fabricado no país. Isto também é uma regra aplicada ao chocolate produzido no estrangeiro pelas filiais dos fabricantes suíços.

Qualidade, inovação e flexibilidade como desafios

O chocolate suíço é tido no mundo inteiro em alta consideração. É sinónimo de qualidade, de inovação, de amor ao ofício e de tradição. Mas o seu êxito não se limita à boa reputação das suas marcas. Para que certos fabricantes não adormeçam à sombra do sucesso dos seus ilustres produtos de marca, é necessário insistir que a fama das marcas conhecidas deve ser justificada permanentemente e defendida porque a concorrência – tanto a leal como a desleal – não dorme.

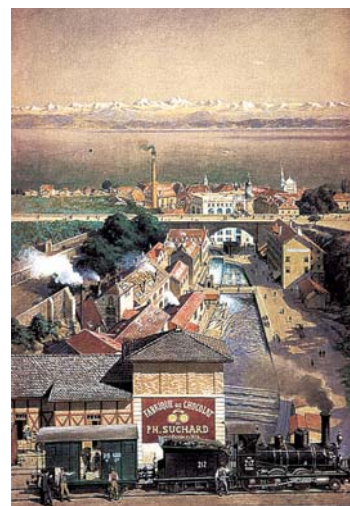
A ultrapassagem de algumas desvantagens em relação à concorrência no estrangeiro não pode ser realizada sem uma atitude permanentemente orientada para a qualidade e por uma infatigável procura de inovação.

É nisto que consiste o desafio para os fabricantes de chocolate suíço. O objectivo consiste em fazer que o chocolate suíço continue a ser uma garantia do prazer no mais autêntico sentido da palavra.

Dia após dia, na Suíça como no estrangeiro, as tabletes apetitosas, as barras crocantes e os pralinés deliciosos proporcionam aos amantes de chocolate um enorme prazer. Um prazer, uma alegria só obtidos graças a um trabalho realizado no seio da indústria do chocolate suíço.

Franz Urs Schmid

Doutorado em Direito, é o director da Chocosuisse, a Federação dos fabricantes suíços de chocolate em Berna (Suíça) (www.chocosuisse.ch).



PASSEIO DE COMBOIO PARA DESCOBRIR O CHOCOLATE (E O QUEIJO)



Na Suíça, a promoção do chocolate é feita num pacote bastante interessante, que inclui conhecimento de uma região tradicional, onde se produz desde há muito o chocolate e o queijo típico Gruyère.

Esta oferta parte da cidade de Montreux num comboio turístico e vai até à pequena cidade de Broc para visitar a Maison Cailler, gerida pela Nestlé, onde se pode aprender a fazer chocolate, bem como embrenhar-se no conhecimento da história deste produto e dos povos que o inventaram, nomeadamente as civilizações maias e aztecas, através de um cuidado áudio-visual interativo, bem como na história mais recente do chocolate na sociedade contemporânea. Pode ainda ver-se uma fábrica em plena produção e no final degustar as variedades do precioso chocolate, momento que ninguém perde, bem como em adquirir este produto a preços especiais.

Em 2011 esta iniciativa recebeu o título de "projet remarquable" o que mostra a qualidade que encerra.

Este Comboio do Chocolate em verdadeiras carruagens "belle époque", faz um percurso panorâmico de um dia pela região do chocolate e do queijo com os seus passageiros, custando em 2013 entre 69 e 99 francos suíços (cerca de 55 e 80 euros) respectivamente para crianças e passageiros adultos.

Partindo de Montreux às 8h57 certas (na Suíça não há atrasos), nele é servido um pequeno almoço, chegando às 10h15 à estação de Gruyère, de onde se parte para assistir a uma demonstração e prova do célebre queijo do mesmo nome, para além da visita à própria cidade. Trata-se de uma localidade de montanha dos pré-Alpes, com menos de 2 mil habitantes, com um castelo como o de Óbidos, com inúmeros atractivos turísticos.

Depois, perto da hora de almoço, um autocarro transfere os visitantes para Broc, outra pequena cidade também com pouco mais de 2200 habitantes, num percurso de 20 minutos, onde podem visitar a fábrica de chocolate "Maison Cailler - Nestlé" e fazer as referidas degustações. Às 17h38 o comboio tem prevista a chegada a Montreux depois daquele dia animado com chocolate e queijo.

Esta oferta turística com o comboio, funciona nos meses de Junho, Setembro e Outubro às segundas, quartas e quintas-feiras e nos meses de Julho e Agosto todos os dias.

Mas na Suíça ainda se podem encontrar, naturalmente, mais atracções chocolateiras, como a Fábrica de Chocolates Villars, perto de Friburgo, fundada no início do século XX por Wilhelm Kaiser. Nos anos 30 do século passado eram muito conhecidas por todo o país as

"vacas Villars" como símbolos de qualidade e do bom leite suíço. É o sr. Kaiser que inventa o primeiro chocolate com licor nas tabletes, e que ele chamou de "Lágrimas de Kirsch". Em 1969 a empresa foi adquirida pelo grupo Perrier, que era um dos líderes do mercado suíço. Em 1995 é adquirido pelo grupo francês Bongrain, que continua a investir na marca deste chocolate suíço, abrindo em 2004 uma grande exposição ao público.

Também são conhecidos os Chocolates Camille Bloch em Courtelary (perto de Berna) com 1200 habitantes, na região dos típicos relógios suíços, Alprose na cidade de Caslano, perto de Lugano, na suíça italiana, com 3500 habitantes, ou ainda Maestrani em Flawill, cidade no Cantão de S. Galo com quase 10 mil habitantes.

JLAS

Pub

ESTEJA SEGURO A PREÇOS ÚNICOS



☎ 262 831 888

geral@teleconde.com



MI
Security Systems

casa **SEGURA**
ALARMES E SEGURANÇA.



TELECONDE
Audiovisuais - Telecomunicações

**AUDIOVISUAIS
TELECOMUNICAÇÕES
SISTEMAS DE SEGURANÇA
REPARAÇÕES**

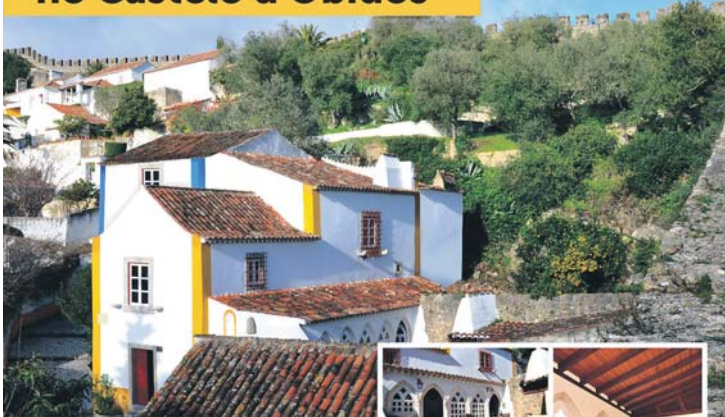
☎ 262 831 888

WWW.TELECONDE.COM

Rua Dr. Artur Figueiroa Rêgo, 101 R/C
Estrada de Tornada - Caldas da Rainha



Casa de férias no Castelo d'Óbidos



Uma experiência
medieval com todo
o conforto moderno

- Esta casa lindíssima aluga-se todo o ano
- Excelentemente equipada e auto-suficiente
- Situada num cantinho tranquilo do Castelo d'Óbidos
- Com 3 quartos duplos, casa de jantar, sala e quintal privado
- Cuidadosamente restaurada e bem decorada para proporcionar uma experiência única



Reserve já para o Festival do Chocolate

Email: gracaward@yahoo.com • www.villarenters.com/81102

Reta

Serviços Técnicos Multimarca



Aluguer
Semirreboques & Tratores
Desde 1 dia até 60 meses
Lonas | Frigoríficos | Isolés

Venda
Semirreboques
Novos & Usados

Reta - Serviços Técnicos e Rent - a - cargo, S. A.

Carregado - E. N. 3, KM 2,0 Ap. 58 - 2384-955 Carregado | Tel: (+351) 203 858 942 | Fax: (+351) 203 858 949
Paredite - Rua de Góias, 1556 - 4159-442 Paredite - Matosinho | Tel: (+351) 229 957 337 | Fax: (+351) 229 962 243
Vila Nova de Gaia - Redouosa - Ap. 1147 - 4401-801 Vila Nova de Gaia | Tel: (+351) 227 150 284 | Fax: (+351) 227 150 309

reta@luis-simoes.com www.reta.pt
Siga-nos em www.facebook.com/Retaportugal

DIA ABERTO DO INSTITUTO POLITÉCNICO DE SANTARÉM

WWW.IPSANTAREM.PT

CONFERÊNCIAS NA CASA DO AMBIENTE

LARGO DO SEMINÁRIO

RASTREIO
DO RISCO
CARDIOVASCULAR
•
AVALIAÇÃO
DA CONDIÇÃO
FÍSICA
•
RECOLHA
DE MATERIAL
ESCOLAR



JARDIM DA LIBERDADE (10H-20H)

ANIMAÇÃO
DE RUA
•
ATIVIDADES
LÚDICAS E
DESPORTIVAS
•
TUNAS
•
DIVULGAÇÃO
DA OFERTA
FORMATIVA
•
SUPPORTO BÁSICO
DE VIDA
•
SCALABIS NIGHT
RACE (21H)



JARDIM DA REPÚBLICA

FEIRA
DE
ARTESANATO
•
FEIRA DA
AGRICULTURA
BIOLÓGICA
•
MOSTRA
DE PRODUTOS
DA ESAS



★
PROVA
DE ATLETISMO!
10KM E 5KM.
INCLUI COMES
E BEBES!
[SCALABISNIGHT
RACE.PT](http://SCALABISNIGHTRACE.PT)

20 ABRIL HÁ ANIMAÇÃO

Dia integrado nos Festejos da Liberdade de Santarém



O BRINQUINHO
COLÉGIO

INSCRIÇÕES ABERTAS

**MENSALIDADES
desde 106,90€**



CRECHE | JARDIM DE INFÂNCIA | 1º CICLO
Horários: De 2ª a 6ª das 7:30h às 19:30h | Sábado das 8h às 18h

OFERTA DE TRANSPORTE

www.obrinquinho.pt
Matoeira- Caldas da Rainha

BOMBONDRICE - A fábrica caldense que abastece os comerciantes de Óbidos

Caldas da Rainha tem a sua verdadeira fábrica de chocolate a funcionar na praceta António Montez. Nestas últimas semanas houve uma grande azáfama na Bombondrice. O Festival do Chocolate é, a par do Natal e da Páscoa, uma das épocas do ano em que há um pico de produção.

A Bombondrice - Chocolates e Bombons, Lda, foi criada oficialmente em 1994 por Maria Teresa e Luís Serrenho, mas desde 2010 está a ser gerida pela filha deste casal de empresários caldenses.

É desta fábrica que saem muitos dos produtos em chocolate vendidos nas lojas de Óbidos, dos copos de ginja às tabletes, mas a empresa optou sempre por não fazer concorrência aos seus clientes e nunca participou directamente no festival. Só chegaram a vender directamente as maçãs com chocolate, que tiveram muito sucesso. "Temos uma relação muito boa com os comerciantes de Óbidos durante todo o ano e não só nesta altura", referiu Teresa Serrenho.

Há alguns produtos que são personalizados com a imagem dos clientes ou alusivos a Óbidos.

Desde a primeira edição do Festival de Chocolate, em 2002, que os produtos da Bombondrice têm estado representados de uma forma indirecta neste certame.

"Quando ouvimos falar pela primeira vez no festival fomos falar com aquele senhor estrangeiro que deu a ideia para nos oferecermos para colaborar. Só que na altura a filosofia era de algo muito técnico, com a presença de pasteleiros de renome", contou Maria Teresa Serrenho, a mãe da actual gestora, à **Gazeta das Caldas**.

A venda dos produtos em chocolate da primeira edição do festival foi entregue a um comerciante "que não sabia o que pôr na tenda que lhe destinaram e acabou por vir ter connosco para lhe fornecermos os nossos produtos".

Nas edições seguintes passaram a ser contactados por outros comerciantes de Óbidos, que quiseram ter produtos em chocolate. Uma das ideias que lançaram, na

segunda edição, foi a dos copos em chocolate para beber ginjinha. Desta forma o festival acabou por dar um impulso nas vendas locais, mas de quem vem de fora. "Há um grande interesse de fornecedores nacionais e internacionais em vender para este mercado de Óbidos e é gratificante vermos que, de ano para ano, as pessoas mantêm-se fiéis e valorizam o nosso trabalho artesanal e de qualidade", refe-



| Teresa Serrenho



| Nozes com chocolate

riu Teresa Serrenho. "Localmente somos menos reconhecidos e isso entristece-me como caldense", comentou.

Os copos de chocolate para a ginja já foram o produto mais vendido durante o festival, mas começaram a aparecer outros produtores e agora vendem mais tabletes e "sombriinhas" de chocolate (recuperando assim uma tradição antiga).

Teresa Serrenho salienta que há muitas diferenças na qualidade de uns copos de chocolate para outros. "A concorrência às vezes é pouco justa. Há muitas coisas que aparecem sem se saber da sua origem e como são manipuladas", explicou.

A Bombondrice, embora tenha uma produção artesanal, tem de cumprir todos os requisitos legais, tal como qualquer empresa de transformação alimentar. "Estamos sistematicamente a ser fiscalizados, o que dá garantias da qualidade do que aqui é feito", adiantou. Alguns comerciantes em Óbidos fazem questão de mostrar aos seus clientes que os copos que vendem e utilizam são da Bombondrice. É que, ex-



| Nesta máquina o chocolate em "pastilhas" é derretido para dar origem aos vários produtos da Bombondrice



| Copos de chocolate

plica a empresária, "apostamos sempre em produtos topo de gama, de elevada qualidade, tendo como base as receitas tradicionais e familiares, e sem utilizar produtos químicos artificiais, conservantes ou corantes".

O chocolate que vem da Bélgica

Na Bombondrice fazem a transformação do chocolate que, na sua maioria, vem de uma fábrica na Bélgica, a Callebaut, e os seus produtos são vendidos em lojas gourmet e de produtos regionais de todo o país.

Segundo Teresa Serrenho, a transformação do cacau é uma indústria tão exigente que em todo o mundo há apenas três ou quatro grandes fábricas.

Para a empresária, a Callebaut oferece o chocolate que mais vai ao encontro do gosto dos portugueses. Chegaram a essa conclusão depois de terem feito experiências com outros fornecedores. Por outro lado, a Callebaut oferece todas as garantias ao nível dos fornecedores de cacau. "É uma empresa com responsabilidade social e que se assegura que não há utilização de mão de obra infantil ou exploração dos trabalhadores", referiu.

A empresa divulga sempre determinados projectos sociais nos países fornecedores de cacau, como a construção de escolas e centros de saúde.

A Bombondrice abastece-se de cacau com origem em Madagascar, Equador e São Tomé e Príncipe. "Dá para perceber as diferenças da origem, assim como se faz com o café ou com o vinho", diz Teresa Serrenho.

O cacau de São Tomé, considerado o melhor do mundo, é o que tem mais sucesso nas vendas.

Teresa Serrenho teme que nos próximos anos o mercado mundial seja "inundado" com cacau de países como a Índia, a China e a Turquia, cujo produto final poderá não ser tão bom.

A empresária sabe que é muito mais fácil ganhar dinheiro com um produto de menor qualidade, mas isso significaria perder clientes. Quando se quer produzir um chocolate mais barato, adicionam-se gorduras vegetais que nada têm a ver com o cacau. Às vezes até se adicionam outras matérias-primas, como a alfarroba, para diminuir ainda mais o custo final. O que resulta são sucedâneos que se fazem a partir de uma percentagem ínfima do cacau. Este chocolate é mais gorduroso, menos cremoso e tem muito mais açúcar.

Pedro Antunes
pantunes@gazetacaldas.com

O projecto Mundo do Chocolate trouxe 2000 mil pessoas às Caldas

Em 2011 Teresa Serrenho começou a dinamizar o projecto Mundo do Chocolate, um espaço para crianças e adultos onde se aprende tudo sobre este produto, da origem do cacau à sua confecção.

A mascote Alice é o rosto do projecto e ao longo dos últimos dois anos centenas de pessoas puderam saber mais sobre o chocolate no espaço criado no Vivaci, onde também existe uma loja de venda ao público.

Antes de se mudarem para o Vivaci, em Outubro do ano passado, o projecto "Mundo do Chocolate" esteve inicialmente numa loja junto à fábrica, onde foi visitado por cerca que 1300 pessoas nos primeiros meses de 2012.

"Tivemos esta experiência durante 18 meses e trouxemos cerca de 2.000 pes-

soas de fora às Caldas", salientou Teresa Serrenho. Para visitar aquele espaço, vieram visitantes do Porto, Setúbal, Moita e Ourém, entre outras cidades. Houve também várias visitas de idosos de centros de dia e de universidades seniores, os quais fizeram sempre compras consideráveis de produtos da empresa.

"Mesmo sem ser a nossa principal prioridade, conseguimos fazer um trabalho fantástico", referiu, estranhando que esse trabalho não seja aproveitado localmente para fazer aumentar o número de turistas na cidade. "As Caldas tem um potencial incrível e é pena não ser aproveitado", lamentou. Na sua opinião, faria todo o sentido que as autarquias das Caldas e de Óbidos colaborassem durante eventos como o Festival do Chocolate.

Parceria com minidesigners studio

Os idosos que visitaram o Mundo do Chocolate experimentaram também o chocolate sem açúcar, um dos produtos lançados no âmbito da parceria da Bombondrice com a empresa caldense minidesigners studio (um atelier criado por dois designers formados na ESAD).

"Temos uma avença com eles. Já desenvolveram a imagem de diversos produtos nossos e fizeram o nosso site. São também responsáveis pela newsletter e pela gestão do perfil no facebook", explicou Teresa Serrenho.

Uma das linhas criadas pelos designers, denominada "Gosto de ti" (marca registada), é composta por vários produtos alusivos ao amor e que tem sempre mais

saída na altura do Dia dos Namorados. Outro projecto que estão a desenvolver são as caixas "Um Lugar com história", que consiste numa série de embalagens, cuja imagem é alusiva a localidades portuguesas.

"Procurámos ter uma linha de produto que fosse atractiva ao turista que visita Portugal", explicou Teresa Serrenho.

A primeira série é uma panorâmica do Terreiro do Paço, em Lisboa, com um desenho do ilustrador Rui Pedro Esteves. Está também a ser desenvolvida uma nova linha dedicada a Óbidos com um desenho com o castelo, a muralha e a rua Direita. No futuro contam criar caixas com outras localidades.

O Festival de Chocolate já está a laborar



No primeiro fim-de-semana passaram 20 mil pessoas pelo evento



As esculturas em chocolate são verdadeiras obras de arte



Chefs mostram a sua criatividade na tenda das demonstrações

As portas da *"Fábrica do Chocolate"* abriram a 23 de fevereiro, permitindo aos primeiros visitantes conhecerem de perto o evento que se vai prolongar nos próximos fins-de-semana, até 17 de Março.

A inauguração estava prevista para sexta-feira, mas as condições climáticas adversas ditaram o seu adiamento para a tarde do dia seguinte, também ela de bastante frio. O Coro Infantil de Óbidos deu as boas vindas aos visitantes com música e, um pouco por todo o recinto da Cerca do Castelo, o chocolate, confeccionado nas suas mais diversas formas, atrai a atenção de quem por ali passa. É o que acontece com o Laboratorium, um espaço de experimentação de cocktails de chocolate que está presente pela primeira vez no certame. Aos cocktails de chocolate branco ou negro, os *"cientistas"* juntam sabores como menta ou avelã torrada. Ali são também confeccionadas pipocas, mas estas feitas a 196 graus negativos, que quando são saboreadas libertam fumo.

Os visitantes podem ainda saborear petitas ou petazetas de chocolate, crocante de framboesa e de capuccino, ou ainda um aditivo que é colocado em cima de um chantilly, que é feito de creme burlei, e que *"quando as pessoas provam sabe a leite-creme queimado"*, explica Flávio Palheira, um dos *"cientistas"* de serviço.

Todo o aparato do material de laboratório utilizado, assim como as criações, agradam particularmente aos visitantes. Também novidade nesta edição do certame é a Livraria do Chef e do Chocolatier, um espaço temático onde os visitantes

podem encontrar desde receitas de sopa à sobremesa, passando por um grande destaque dado ao chocolate. Livros de gastronomia, experiências gourmet, cake design ou obras de grandes chefes, como Henrique Sá Pessoa, Vítor Sobral ou Chakal, são algumas das ofertas entre os 250 títulos diferentes em exposição.

Na tenda junto à Igreja de S. Tiago há também uma grande variedade de livros infantis e estrangeiros, que têm tido bastante procura, de acordo com Lino Romão. Os preços variam entre os dois e os 60 euros.

A livraria também tem uma componente solidária, uma vez que faz a divulgação do projecto *"Olha-te"*, através da venda de uns pins.

As crianças têm no *"kids Cooking"*, um dos seus espaços de eleição, pois ali podem colocar - literalmente - a mão na massa, e confeccionar bolachas, bombons e chocolate quente.

No espaço dos concursos internacional de Receitas de Chocolate, Chocolatier Português do Ano e Montras em Chocolate são premiadas as melhores receitas e decorações e a arte de trabalhar o chocolate. Na tenda de demonstrações os chefs mostram como se confeccionam pratos de carne ou peixe e sobremesas, sempre com chocolate.

Já fora da cerca, uma enorme tenda branca alberga uma das vertentes mais criativas do evento: as esculturas em chocolate, este ano bastante coloridas, ou não



Receitas que são um "pecado" para os gulosos

ADN[®] COMUNICAÇÃO GLOBAL

TEM IMÓVEIS? PRECISA DE DINHEIRO?

Temos a solução para si.

Obtenha liquidez com a alienação temporária de um bem.

Temos esta e outras soluções. Sigilo Absoluto.

Marque reunião sem compromisso!



911 175 400
914 404 005
slagora2013@gmail.com



e atrai visitantes até meados de Março

fossem inspiradas no filme "Charlie e a Fábrica de Chocolates" de Tim Burton. O orçamento global do evento ronda os 210 mil euros. O bilhete mantém-se nos sete euros para adultos ou cinco euros para crianças com idades compreendidas entre os seis e os 11 anos. Os portadores da Via Verde para a Cultura têm entrada gratuita, assim como os munícipes, à sexta-feira.

Um espaço sensorial à porta da cerca

O pólo de Óbidos da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste é, por estes dias, uma extensão da "Fábrica de Chocolate". À entrada o forte cheiro a chocolate não deixa dúvidas: este ingrediente é o rei e senhor da escola por estes dias.

Ainda da parte de fora os formandos vendem os bolos que momentos antes confeccionaram para o certame e, no Espaço Sensorial, podem-se apreciar mais de uma dezena de peças artísticas em chocolate, baseadas no tema desta edição.

Os 37 alunos do curso de pastelaria trabalharam durante sete dias, uma média de dez horas por dia, um trabalho intensivo que o chef Paulo Santos, do pólo de Óbidos, considera benéfico. "Prepara-os para o mercado de trabalho, porque vão para um hotel e, de um momento para o outro, pode haver reservas e têm que lhes dar resposta em tempo útil", explicou.

Nas esculturas foram gastos 600 quilos de chocolate e a despensa está bem apetrechada de chocolate, natas, açúcar, manteiga, ingredientes que serão utilizados nos bolos que irão fazer durante o decorrer do certame.

Este ano têm também a decorrer durante o evento um workshop de chocolate, onde os próprios alunos ensinam a fazer um esquilo em chocolate com moldes de ovos. Para participar, basta aos interessados inscreverem-se na recepção. O custo do workshop é de dois euros e demora o tempo de fazer o ovo em chocolate. Além de participarem na confeção do ovo de chocolate ainda o levam para casa. "Foi o primeiro espaço a encher hoje [sábado]", disse Paulo Santos, acrescentando que as pessoas gostam de experimentar coisas novas.

Paulo Santos considera que este evento é importante para a imagem da escola e garante que captam "muita formação com esta visibilidade", dando o exemplo deste ano em que, pelo menos, cinco formandos resultam da visita ao festival do chocolate no ano passado.

O responsável acrescenta ainda que também é importante o contacto dos alunos com o público e que há bastantes empresários, durante a visita a Óbidos, que vêem a forma como estes trabalham e depois acabam por dar-lhes estágio.

Fátima Ferreira
fferreira@gazetacaldas.com



| O filme de Tim Burton inspirou os profissionais da pastelaria



| Esquilos de chocolate a comer nozes de... chocolate



| O presidente da Câmara, Telmo Faria, na inauguração



| Muito público interessado nos eventos do festival

Pub

EDUARDO SILVA
de: Projectos de Sonho - Unipessoal, Lda.

Visite-nos em:
WWW.EDUARDOSILVA.PT

☎ 262 181 230

Rua Arnaldo Fortes - Lt 26 | Casal da cruz, Avenal - Caldas da Rainha

ADN - COMUNICAÇÃO GLOBAL

L'ORÉAL
PARIS
PROFESSIONNEL

HOT WEEK

lina tf
cabeleireiros

Centro Comercial Avenida
Caldas da Rainha

262831021 | 913980891

SEGUNDA-FEIRA

Madeixas	ANTES 66€
Brushing	AGORA 50€
Shampoo	

TERÇA-FEIRA

ANTES 63.50€	Alisamento	ANTES 56€	Ondulação
AGORA 50€	Brushing	AGORA 40€	Brushing
	Shampoo		Shampoo
	Máscara		



O Caminho para...

- ... a Excelencia dos 2 P's
- ... para uma Comunicação Excelente
- ... para Excelência no Atendimento



**CAMINHE
CONNOSCO**

Crie Objectivos... Obtenha Resultados

Formação Profissional
www.yesdpeople.com | 262 086 311

O ANO PASSADO ELAS GOSTARAM ESTE ANO VAI SER MELHOR

SEXTA 8 DE MARÇO

DIA DA MULHER

Salão Milénio

restaurante - buffet

ANIMAÇÃO

HORÁCIO MANUEL

SHOW STRIP TEASE

apresentação

João Carlos Costa

Reservas: 262 830 500
262 838 157 - 927 753 193



HOTEL CALDAS INTERNACIONAL

Pacotes especiais, alojamentos refeições eventos
Oferta de Bilhetes para o Festival do Chocolate

CHOCOLATE: na justa medida, um prazer sem culpa



Após a leitura do primeiro artigo aprez perguntar: será que um alimento outrora símbolo de requinte e nobreza, hoje em dia, uma das iguarias culinárias mais difundidas e apreciadas do mundo poderá fazer bem à nossa saúde?

Os mais pessimistas poderiam afirmar: demasiado bom para ser verdade. Os optimistas poderiam dizer: pode ser que algum cientista descubra que afinal faz bem a uma série de coisas... até lá vamos desfrutando!

Os mais moderados, diriam: muito provavelmente, mas com algumas considerações.

Vejamos: O "chocolate" foi inicialmente utilizado como bebida, um tanto amarga, feita da mistura do cacau torrado com água.

Em meados do século XVIII, os franceses desenvolveram o chocolate com uma consistência sólida, porém mais pastosa do que a actual.

Em 1910, a barra de chocolate começou a ser vendida.

Distinção entre cacau e chocolate

De alguns anos para cá, diversos estudos científicos têm tentado evidenciar novas descobertas sobre o impacto do chocolate sobre a saúde humana. Todavia, a maioria dos benefícios refere-se apenas à categoria de chocolates amargos.

Desde a melhoria do colesterol até à redução da actividade coagulante do sangue, passando por efeitos interessantes na diminuição da pressão arterial, na função do revestimento dos vasos sanguíneos até a alterações em funções de áreas cerebrais responsáveis pelo humor. Nos vários estudos realizados, a maioria dos benefícios apresentados até o momento está ligada à base dos chocolates: o cacau. Quanto maior a concentração dos derivados do cacau, melhores serão os efeitos do chocolate na nossa saúde. Essa concentração difere do chocolate amargo (alta concentração de derivados do cacau) para o chocolate de leite (concentração menor).

Analisando os constituintes do chocolate, particularmente o cacau:

- Flavonóides - são substâncias com propriedades cardioprotectoras constituindo um sub-grupo de substâncias antioxidantes, denominadas polifenóis.

Embora estes compostos estejam presentes em vários alimentos de origem vegetal como o chá, o café ou mesmo o vinho tinto, poucos alimentos são tão ricos neste componente como o chocolate preto.

Quanto mais elevada a percentagem de cacau num chocolate maior o seu teor de flavonóides e maior o seu poder antioxidante.

- Gordura Vegetal - Presente no cacau encontramos uma quantidade razoável de ácido oleico, uma gordura monoinsaturada, encontrada também no azeite de oliveira. Confere protecção às artérias, contribuindo para uma elevação do bom colesterol (HDL) e uma diminuição do "mau" colesterol (LDL).

- Potássio - mineral que, entre outros benefícios, induz a produção de dopamina, um neurotransmissor que regula o humor. Desempenha um papel importante na regulação da tensão arterial, no equilíbrio dos fluidos do corpo e na contracção muscular. O cacau tem um leve efeito diurético devido ao seu conteúdo em água e potássio, que poderá ser benéfico no caso de gota e hipertensão arterial ou em caso de perdas excessivas de potássio (por ex: durante a utilização de diuréticos).

- Triptofano - um aminoácido que induz a síntese de serotonina, um neurotransmissor que proporciona bem-estar e prazer.

O chocolate contém quantidades relevantes de triptofano, fenilalanina e tirosina. Estes aminoácidos são precursores da produção das substâncias que promovem a comunicação entre as células do cérebro: os neurotransmissores.

A produção da adrenalina (neurotransmissor do stress) e da dopamina (neurotransmissor do prazer) ocorre a partir de componentes que podem ser encontrados no chocolate. Assim, fica clara a associação do chocolate com os seus efeitos positivos no humor.

Algumas pessoas (na maioria mulheres) têm tendência a comer muito chocolate depois de abalos emocionais. Isto pode ser explicado devido ao facto do chocolate estimular a produção da feniletilamina no corpo. Esta substância causa uma sensação de extremo bem-estar ao ser ingerida, pois é precursora da serotonina, funcionando como anti-depressivo. Outros estudos atribuem os desejos por chocolate a mudanças hormonais como as que ocorrem na puberdade ou no período pré menstrual. Este neurotransmissor promove alegria, boa disposição e outros sentimentos positivos.

- Teobromina e Cafeína - substâncias estimulantes; numa proporção de 10 para um respectivamente. A teobromina, difere da cafeína que é conhecida como

estimulante do sistema nervoso central, pois estimula principalmente o sistema muscular. Pode provocar um relaxamento como também uma ligeira excitação.

- Fósforo - o segundo mineral mais abundante no organismo. Cerca de 80% está localizado nos ossos e dentes. Está presente em todas as células do organismo onde desempenha funções da maior importância.

- Magnésio - igualmente presente em boa quantidade no cacau, desempenha funções a nível da transmissão neuromuscular, entre outras.

- Energia - O chocolate contém cerca de 60% de hidratos de carbono e 30% de gordura o que se traduz num valor calórico que ronda as 500-550 kcal/100g. Isto significa que o seu consumo deve ser devidamente integrado num estilo de vida activo e saudável e ajustado aos gastos energéticos de cada indivíduo. O cacau em pó tem um valor calórico de 335 calorias por 100 gramas, enquanto que o chocolate crocante, branco, de leite e amargo rondam as 540 a 550 calorias

Considerações

- É desaconselhado em casos de insuficiência renal, visto que neste caso o consumo de potássio é restrito.

- Como qualquer doce, pode causar cáries, se não for realizada uma higiene oral adequada.

- Tira o apetite para refeições mais saudáveis.

- Pode desencadear a enxaqueca em pessoas sensíveis devido à presença de feniletilamina. Os especialistas concordam que a maior parte das vezes é o stress, os padrões de sono, a fome e as mudanças hormonais que causam a dor de cabeça.

- Algumas pessoas desenvolvem um tipo de alergia ao chocolate, com comichão pelo corpo, outras podem apresentar mau funcionamento dos intestinos.

- A cafeína, que nada difere da encontrada no café e em alguns chás, fica responsável por alguns efeitos menos relevantes percebidos em algumas pessoas ao comerem chocolate, como fazer o coração bater mais rápido e promover relaxamento do esfíncter do esófago, piorando os sintomas de Doença do Refluxo Gastroesofágico (vulgo refluxo), como azia e regurgitação.

- Pessoas que tomam os antidepressivos conhecidos como IMAA podem ver a sua pressão arterial aumentada.

- Funciona como as anfetaminas e pode causar dependência.

Chocolate e crianças

O consumo de chocolates por crianças é permitido, mas não deve ser estimulado, pois elas tendem a consumi-los de uma só vez ou a todo instante, substituindo refeições. De salientar a importância da realização de refeições contendo todos os grupos de alimentos, para garantir o

crescimento e o desenvolvimento normal da criança. Não ofereça o chocolate antes ou durante as refeições. A hora certa é como sobremesa, ou como complemento do lanche da manhã ou tarde. A seguir, claro, lavar os dentes! Em crianças com intolerância à lactose, celíacos e diabéticos é necessário uma leitura detalhada do rótulo. Existem chocolates em que o leite de vaca é substituído por bebida de soja.

Conclusão

Apesar de estarem documentados muitos efeitos positivos do chocolate e seus ingredientes no aparelho cardiovascular, é necessário ter algumas precauções. O chocolate disponível no mercado tem um elevado valor calórico (500-550 kcal/100g) pelo que o seu consumo desregrado pode induzir ganho de peso corporal, que é um factor de risco para a hipertensão, dislipidémia e diabetes. De salientar que no nosso país 53,6% da população tem sobrecarga ponderal ou obesidade. A eventual introdução do chocolate na dieta para a redução do risco cardiovascular só parece fazer sentido se não acarretar aumento da quantidade de energia ingerida, por exemplo consumindo 10 g de chocolate negro 70% (50-55 kcal) por dia, em substituição de 2 pacotes de açúcar (16 g, 64 kcal). Assim, consumos mais modestos a longo prazo (de 6 a 10 g/dia de chocolate negro ≥ 70 % de cacau) poderão ser uma alternativa mais plausível com a necessidade de controlar a ingestão energética e o peso corporal. Esta "terapêutica" tão saborosa não nos deve fazer esquecer a importância de um padrão alimentar globalmente equilibrado na promoção da saúde em geral e na prevenção e tratamento da doença cardiovascular em particular.

Façam o favor de serem felizes! E não é que um quadradinho de chocolate ajuda?

Alexandra Xavier

Nutricionista Clínica

alexandra_m_xavier@hotmail.com

Programa personalizado de orientação nutricional e educação alimentar para crianças, adolescentes, adultos, idosos, gestantes e aleitantes.

Montepio Rainha D. Leonor - Caldas da Rainha

Bibliografia:

www.nestle.pt

<http://chocolate-negro.blogspot.pt/2008/03/os-diferentes-tipos-de-chocolate.html>

http://www.nossadica.com/saude_nutricao_chocolate.php

Fonte: RGNutri (consultoria nutricional)

<http://paprkanutriebem.blogspot.com/2008/04/mitos-e-realidades-sobre-o...>

<http://todaela.uol.com.br/blogs/asclepio-e-outras-drogas/chocolate-e-ciencia>

Santos, Alejandro - Revista Factores de Risco, Nº21 ABR-JUN 2011 - Pag. 12-17

PUBLICIDADES....
&
NEGÓCIOS....
Quinzenal
Visite a nossa pagina no facebook
<https://www.facebook.com/PublicidadeNegocios>
Distribuído nos concelhos da Região OESTE

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
Ligue e reserve o seu espaço!
916 449 562
911 980 201

Armindo Marques
Publicidade & Espectáculos
<http://facebook.com/amarquespublicidade>
amarquespublicidade@gmail.com
916 449 562 - 965 436 707

Distribuição de Publicidade
Colagem de Cartazes,
Bandeirolas de Plástico
Impressão de Folhetos
Cartazes e Cartões de Visita

Pub

MYCAR SERVICE **REGISTAR**

DESCUBRA O NOVO CAMINHO PARA POUPAR COM A SUA VIATURA

Exmo(a). Sr(a).

O MYCARSERVICE é o site de Serviços Pós-Venda do Grupo Fiat. Para além de todos os descontos disponíveis para o seu automóvel poderá ainda informar-se sobre:

- ✓ **PRODUTOS/SERVIÇOS**
Extensões de Garantia, Classic Service, Assistência em Viagem, IPO
- ✓ **ACESSÓRIOS**
Promoções e Catálogos por Marca
- ✓ **REDE DE ASSISTÊNCIA**
Listagem de Concessionários por Região

Registe-se já em mycarservice.pt e receba de imediato:

vale **10€** DESCONTO LINEACCESSORI

DESTAQUE
SERVIÇO IPO

Serviço IPO

Inclui:

- ✓ Inspeção Pré-IPO
- ✓ Destrocação da Viatura
- ✓ Custo de Inspeção
- ✓ Orçamento Gratuito

OFERTA
10% de Desconto em peças em operações decorrentes da Inspeção Pré-IPO.

A.BRAZ HELENO

Sede: **LEIRIA**
Regueira do Pontes
Tel.: 244 849 048
E-mail: geral@brashelena.pt
www.brashelena.pt

Filial: **CALDAS DA RAINHA**
Tornada
Tel.: 262 837 190

MYCARSERVICE.PT



SERVICE

St. Maria
ESCOLA DE CONDUÇÃO - ÓBIDOS

EXAMES EM 10 DIAS

ALOJAMENTO GARANTIDO

17.000 FORMANDOS

10% DESCONTO

UMA ESCOLA DE CONFIANÇA!

FAÇA A ESCOLHA CERTA - ESCOLHA COM SEGURANÇA

ESTRADA NACIONAL 8 - LOTE 4
2510-737 GAEIRAS - ÓBIDOS

TELEFONE 262 877 700
FAX 262 844 667

TELEMÓVEL 926 849 566
ecsantamaria@grpsantamaria.com
www.ecsantamaria.com

mecolavínia

Bricolage | Decoração | Jardinagem

Pecuária | Animais | Agricultura

Caldas da Rainha



“Riscadinhos” de chocolate criados de propósito para o festival

Uma mistura harmoniosa de chocolate negro e branco, cacau, ovos, e farinha, são os ingredientes de uma receita de sucesso: os “riscadinhos”, um biscoito criado propositalmente para o Festival de Chocolate de Óbidos, pela Oficina do Biscoito, e que já está a ter uma grande aceitação nas lojas gourmet onde está a ser comercializado.

“É uma receita completamente artesanal, a imagem de marca da empresa”, conta Paulo Baptista, especificando que os biscoitos são amassados e moldados manualmente. Esta é a segunda edição limitada da empresa, depois de uns bem sucedidos “estaladiços” por altura do Natal. Foram precisos cerca de dois me-



Os biscoitos e bolachas são todos confeccionados de maneira artesanal



Paulo Baptista e Helena Trovão são os responsáveis pela Oficina do Biscoito

ses para que o casal Paulo Henriques e Helena Trovão conseguissem chegar à receita ideal. “Demorou bastante tempo a aperfeiçoar porque o chocolate é um ingrediente muito complexo de trabalhar; nomeadamente em termos de temperatura de forno e tempo de cozedura, sob pena de saber a queimado”, explicou o responsável.

Depois de uma dezena de experiências, onde associaram o chocolate a outro tipo de ingredientes, chegaram à receita final,

que ainda foi melhorada depois de dada a provar a um conjunto de pessoas.

“Achamos que é uma bolacha muito equilibrada”, refere Paulo Baptista, reconhecendo que haverá pessoas que poderão achar que sabe pouco a chocolate, mas isso deve-se ao facto de não ter aditivos nem os intensificadores de aromas que a maior parte dos bombons possuem. “Não é uma bolacha de chocolate tradicional, é um biscoito com sabor a chocolate”, realça.

Os “riscadinhos” estão à venda em Óbidos no rés-do chão do edifício da Casa do Pelourinho (frente à Praça de Santa Maria) e em vários pontos do país, em lojas gourmet e de produtos tradicionais. “Houve pessoas que, logo que terminou o Natal, nos pediram se tínhamos algo novo para substituir aquele biscoito”, disse, lembrando que a bolacha que criaram para a época natalícia foi o top de vendas de uma loja em Braga.

O biscoito de chocolate é vendido num saco simples, de 175 gramas e 300 gramas. Depois têm também para oferta um vasto leque de embalagens de vidro (que vedam hermeticamente), em papel, e sacos de linho feitos num tear manual.

Um saco de 175 g de biscoitos custa três euros, podendo os preços ascender até 22 euros, numa embalagem com seis sa-

cos de biscoitos.

Para além dos “riscadinhos”, estão também a vender no Festival bolos de chocolate à fatia, brigadeiros e “negrinhos”, uma receita que está na família do casal há muito tempo.

A Oficina do Biscoito é uma unidade produtiva artesanal que nasceu em Maio de 2012, na antiga escola do primeiro ciclo da Quinta da Marquesa (Gaeiras), que foi remodelada para integrar a incubadora do Parque Tecnológico de Óbidos, o ABC – Apoio de Base à Criatividade.

Actualmente trabalham três pessoas na empresa, mas estão “apalavradas” mais duas, caso haja necessidade para reforçar a equipa.

Fátima Ferreira
fferreira@gazetacaldas.com

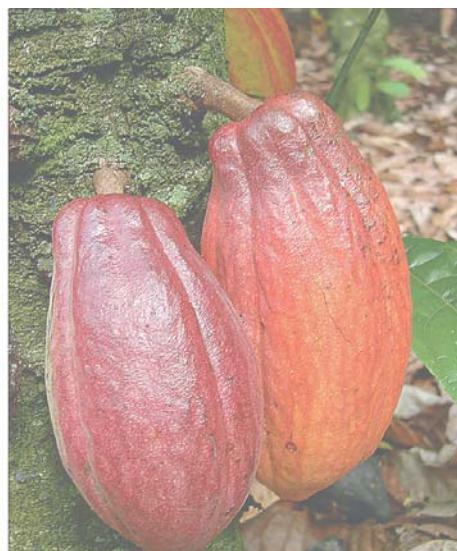
FUNDAÇÃO
ORIENTE
MUSEU

A ROTA DA SEMENTE DO CACAU DO OCIDENTE AO ORIENTE

9 MARÇO

Formadora: Odete Estêvão (presidente do Cacau Clube de Portugal)
Horário: 10.00 às 13.00
Preço: € 30,00
Participantes: Máx.20

O percurso da semente de cacau desde as suas origens na América central aos países do Oriente. As origens do fruto desde há 3000 anos. O seu aparecimento nas rotas da conquista do Novo Mundo e a sua expansão com os Descobrimentos. Todos estes temas vão ser abordados neste workshop que inclui uma prova de chocolates de plantações de diferentes países do ocidente ao oriente.



BANCO ESPÍRITO SANTO

www.museuorientemuseu.pt
Avenida Brasília | Doca de Alcântara (Norte)
1350-352 Lisboa

Ficha Técnica

FUNDADORES:
Guilherme Nobre Coutinho
e Nuno Infante da Câmara

DIRECTOR:
José Luís de Almeida Silva
jljas@gazetacaldas.com

DIRECTOR ADJUNTO:
Carlos Manuel M. Cipriano
cc@gazetacaldas.com

SEDE DA REDACÇÃO:
Rua Raul Proença, 56-C, 2500-248
Caldas da Rainha
Tel.: 262870050
Fax: 262870059 / 262870058
E-mail: redacao@gazetacaldas.com
assinatura@gazetacaldas.com

PROPRIEDADE:
Coop. Editorial Caldense, C.R.L.
Rua Raul Proença, 56-C, 2500-248
Caldas da Rainha
(Nº Contribuinte 500075760)

**DIRECÇÃO DA COOPERATIVA
PRESIDENTE DA DIRECÇÃO:**
José Luís de Almeida Silva

TESOUREIRO:
Fernando Xavier
SECRETÁRIO:
José Alberto Rodrigues de Campos

JORNALISTAS:
Natacha Narciso - cp. 5164
Fátima Ferreira - cp. 5165

Carlos Cipriano - cp. 2398
Ana Elisa Sousa - cp. 8080
Joana Fialho - cp. 8557
Pedro Antunes - cp. 2987
Joel Ribeiro - cp. 9649

PAGINAÇÃO:
ADN - Comunicação Global
geral.adn.comunicacao@gmail.com

FOTOS: Edgar Libório

EDITOR / PROPRIETÁRIO:
Cooperativa Editorial Caldense, CRL

IMPRESSÃO:
Naveprinter
Indústria Gráfica do Norte SA, E.N. 14
4475-045 MAIA
Tel.: 229 485 564
Fax: 229 485 631

DISTRIBUIÇÃO: VASP

TIRAGEM: 30.000 exemplares

**ASSOCIAÇÃO
PORTUGUESA
DE IMPRENSA**

Nº Registo ICS 106.891
De acordo ao nº 1 do artigo 6º do
Decreto-Lei nº 645/76
Dep. Legal - Nº 1 432

Chocolate é...
MAGNUM.
Experimente-o!



Chocolates Magnum disponíveis nas variedades **Essence Chocolate Preto** e **Chocolate de Leite** com recheio de avelã e **Infinity Chocolate de Leite** com recheio de caramelo.

MAGNUM.

KLORANE, UMA RESPOSTA CONTÍNUA NOS CUIDADOS DE HIGIENE DOS MAIS PEQUENOS

Bébé
LABORATOIRES
KLORANE
desde o
nascimento



com Calêndula protectora

Petit Junior
LABORATOIRES
KLORANE
a partir
dos 3 anos



com leite de algodão nutritivo

VOUCHER -3€

NA COMPRA DE UM PRODUTO
KLORANE BEBÉ OU PETIT JUNIOR
(excepto stick labial Petit Junior) À venda em Farmácias e Parafarmácias.

www.facebook.com/arvoreklorane

Pierre Fabre