



A pensar no *pairing* perfeito para o fim de uma refeição, e potenciando os momentos de partilha à mesa com a família e com os amigos, a Delta Q desafiou dois Chef's de renome a criar o seu próprio *blend*.

Vitor Sobral e Chakall são os primeiros Chef's a assinarem a gama Chef's Collection, que pretende unir a arte do *blend* e da torra, um *expertise* do Grupo Nabeiro que conta com mais de 50 anos de experiência, à arte da gastronomia, afinal "a melhor refeição termina com o melhor café e é esta ligação única de saberes e sabores que queremos proporcionar aos nossos consumidores", afirma a marca.

Adequando cada *blend* à personalidade e ao estilo de cada Chef. Sob o mote dois chef's, duas receitas, dois cafés únicos esta coleção reflecte o estilo próprio de cada um numa história inspiradora e contada por cada um.

O Chef Vítor Sobral assina um *blend* de corpo médio com aroma a cacau, caramelo e amêndoa torrada. "O *blend* de assinatura Vitor Sobral é a forma que eu tenho de tomar café no que diz respeito a sabor. É aquele tipo ou estilo de *blend* que mais me agrada quando bebo café", afirma Vitor Sobral.

O *blend* Chef Chakall apresenta notas sensoriais de cardamomo, nozes torradas e nuances frutadas. "É um café muito elegante com um toque de cardamomo, uma especiaria típica da Índia que adoro. É um café fantástico para terminar uma refeição ou acompanhar uma sobremesa", sublinha Chakall.

A gama Chef's Collection, cafés de assinatura, traduz um encontro de saberes e sabores, aromas e texturas que apelam aos sentidos e elevam a experiência de degustação.