

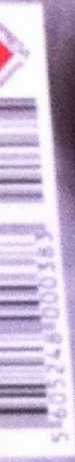
EDIÇÃO ESPECIAL
PARA GUARDAR

sete 50
VINHOS

MILÉFIOS
BRANCOS, ES
E ESPIRITUOS

VISÃO

www.visao.sapo.pt N.º 1087 • 2 a 8 de janeiro 2014
Continente e ilhas: € 3,00 • Semanal



GUIA PARA ENFRENTAR

2014

Melhores países para emigrar

Como criar o próprio emprego

Ideias para poupar dinheiro

A moda de cozinhar

Brasil e o Mundial de futebol

Gadgets que vão mudar as nossas vidas

As novas leis que entram em vigor

Empresas que estão a crescer

concertos, filmes

Patine e

**ADOCICAR
O NOVO ANO**

Tem um nome adequado à quadra a nova marca de bombons e trufas frescas portuguesa. Chama-se Annobon, como uma pequena ilha a sul de São Tomé, descoberta por Fernão Pó, no primeiro dia de 1473. São pequenas como a ilha (e delicadas) estas trufas artesanais, feitas no Porto, com três ingredientes chave: chocolate belga Callebaut, excelência e inovação. Entre as 14 trufas disponíveis, a escolha é difícil. Pelas sensações únicas que provoca, mencione-se a que combina a intensidade do chocolate com a frescura da flor de sal. E a de laranja do Algarve. E a de amêndoa do nordeste transmontano. E a de vinho do Porto Ferreirinha. E a de manjerição... E... ainda os bombons e as rodelas de chocolate com frutas confitadas. Para já, a Annobon não tem espaço aberto ao público. Aceita encomendas por telefone (96 976 9488) ou internet. Em www.annobon-chocolate.com pode adquirir caixas de nove ou 18 trufas (€19,90 e €29,90 respetivamente), com garantia de conservação entre quatro a seis semanas. ● JIANA FILLOL

