Łooo!

Newsy takie, że Łooo!

ŁOWICZ Samo najlepsze.

EDYCJA SPECJALNA!

DAJ SIĘ UWIEŚĆ...
ZMYSŁOOOWEJ PRZYJEMNOŚCI

Lubimy się rozpieszczać, dbać o siebie i sprawiać sobie przyjemności. Chwile poświęcone tylko sobie karmią nasze zmysły, dzięki czemu odczuwamy świat intensywniej. To właśnie za sprawą takich momentów czujemy się szczęśliwe i zrelaksowane. **Dlatego wciąż pragniemy ich więcej i szukamy nowych, zaskakujących doznań.** Teraz dostajemy je od Łowicza! Niesamowicie zadziałają na nasze zmysły, pozwolą je nakarmić dosłownie i w przenośni. Marka stworzyła bowiem innowację, jakiej jeszcze nie było – **przepyszne czekodżemy w czterech zniewalających smakach. Wszystkie stanowią połączenie belgijskiej mlecznej czekolady z kawałkami ulubionych owoców: truskawki, wiśni, śliwki i brzoskwini.** W ten sposób, w każdym słoiczku Łowicz zamknął dla nas podwójną porcję smakowitej rozkoszy, a każda łyżeczka jednego z czekodżemów to zaproszenie do krainy zmysłooowej przyjemmmności!

ROZPIESZCZAJ ZMYSŁY KAŻDEGO DNIA

OGLĄDAJ!

Rozpieszczaj swój wzrok obrazami. Od czasu do czasu wybierz się do galerii sztuki albo przeglądaj album z pięknymi zdjęciami. Podziwiaj dobór kolorów i linie przedstawionych kształtów. Doceń także doznania wzrokowe, które masz przed oczami niemal na każdym kroku, każdego dnia – zachwyć się grą światłocienia w koronach wiosennych liści, zwróć uwagę na drobne detale otaczających Cię przedmiotów albo... spójrz w oczy ukochanej osoby.

POSŁUCHAJ!

Dźwięki oddziałują na nasze ciało i psychikę, otaczaj się więc tymi, które sprawiają Ci największą przyjemność. Ulubiona piosenka w drodze do pracy wprawi Cię w dobry nastrój, a słuchanie dźwięków natury lub mruczenia kota zrelaksuje. Postaraj się także zaskoczyć i rozpieścić swój zmysł słuchu nowymi doznaniami, np. wizytą w filharmonii.

DOTKNIJ!

Dotyk to bardzo wrażliwy zmysł. Poczuj przyjemność, jaką daje pod palcami miękka tkanina, gładka filiżanka z ulubioną kawą albo aksamitna sierść ukochanego czworonoga. Dotykaj i doświadczaj w ten sposób świata wokół Ciebie, a zobaczysz jak dużo przyjemności możesz z tego czerpać.

POSMAKUJ!

Jedzenie to rozkosz, dlatego nie koncentruj się tylko na dobrze znanych smakach! Próbuj nowości, łącz różne składniki, eksperymentuj – rozpieszczaj swój zmysł smaku zaskakującymi doznaniami. Dzięki temu odkryjesz nowe, nieznane rozkosze podniebienia. Koniecznie spróbuj nowego czekodżemu od Łowicza – przekonasz się, jak wyjątkowej przyjemności dostarcza temu zmysłowi aksamitna czekolada połączona z ulubionym owocem.

POWĄCHAJ!

Twój zmysł powonienia także pragnie przyjemności. Dlatego zadbaj o niego koniecznie i dostarczaj mu miłych wrażeń. Poczuj zapach powietrza po letnim deszczu, spryskaj się ulubionymi perfumami lub wtul twarz w skórę bliskiej osoby. Nie zapominaj też, że smak i węch są ze sobą silnie powiązane, a wiele afrodyzjaków to jednocześnie przysmaki, takie jak czekolada, truskawki czy brzoskwinie. Dlatego rozpieszczanie zmysłu smaku, np. nowym czekodżemem od Łowicza, to także gwarantowana przyjemność.

SPRÓBUJ NOWYCH, PRZEPYSZNYCH CZEKO**DŻEMÓW** OD **ŁOWICZA**!

Zasługujesz na samo najlepsze

Chwile, kiedy zapominamy się, zatracamy w doznaniach i odczuwamy wyjątkową przyjemność są bardzo intensywne. Dzięki temu pamiętamy je doskonale, ale też tęsknimy za nimi i chcemy przeżywać je jak najczęściej. Dotyk pierwszych promieni słońca na twarzy, widok zapierającego dech w piersi krajobrazu, słuchanie ukochanej piosenki. Wreszcie smak ulubionego owocu lub kawałka czekolady na podniebieniu – takie momenty karmią nasze zmysły. A my to uwielbiamy! Jednocześnie pragniemy być zaskakiwane – chcemy wąchać nowe zapachy, oglądać nowe widoki i próbować wciąż nowych smaków. Dlatego chętnie szukamy okazji do tego, by odkrywać kolejne, przyjemne doznania. Nie chcemy wybierać, **ponieważ najwspanialsze są te, które pobudzają kilka zmysłów jednocześnie**. Takie rozpieszczanie się lubimy najbardziej! Dostarcza nam bowiem radości, dzięki której zyskujemy pozytywne nastawienie, szeroki uśmiech i rozmarzone spojrzenie. Spełnianie zachcianek słusznie więc traktujemy jako wyraz troski o swoje samopoczucie i dobry humor.
Po prostu zasługujemy na samo najlepsze!

Rozpieść swoje zmysły z Łowiczem

Na pewno zatem z dużą przyjemnością sięgniemy po nowe, przepyszne czekodżemy od Łowicza. To innowacja, jakiej jeszcze nie było! W każdym słoiczku odkryjemy podwójną porcję smakowitego połączenia. **Idealnie dobrane proporcje** rozpływającej się w ustach, **belgijskiej mlecznej czekolady z ulubionymi owocami**: truskawką, wiśnią, śliwką i brzoskwinią **to prawdziwa uczta dla zmysłów**! Eleganckie opakowanie przyciąga wzrok, a po otwarciu słoiczka od razu poczujemy zniewalający czekoladowo-owocowy zapach. A to zaledwie preludium do prawdziwej przyjemności! Czekodżemy od Łowicza rozpieszczą bowiem nasz zmysł smaku, a dzięki połączeniu czekolady z kawałkami owoców na podniebieniu poczujemy aksamitny dotyk jedynej w swoim rodzaju przyjemności. Możemy się jej oddawać codziennie, o każdej porze. Wszystkie cztery produkty: **Czekodżem Truskawka, Wiśnia, Śliwka, Brzoskwinia z Belgijską Czekoladą** – są znakomitym dodatkiem do chrupiących bułeczek, croissantów lub bagietek na wyjątkowe śniadanie, puszystych naleśników lub placuszków, ale również wykwintnych deserów czy nawet wymyślnych dań. Doskonale również smakują jedzone prosto ze słoiczka.

PRZEPISY NA UCZTĘ DLA ZMYSŁÓW!

Miętowa panna cotta z czekodżemem Łowicz

Składniki (4 porcje)

- 1 słoiczek czekodżemu Łowicz Śliwka z Belgijską Czekoladą
- 500 ml śmietanki 30%
- 100 ml mleka
- 3 łyżeczki żelatyny
- 2 łyżeczki cukru trzcinowego
- 2 łyżeczki suszonej mięty
- szczypta chlorelli do zabarwienia musu
- liście mięty do ozdoby

Śmietankę oraz mleko przelej do garnuszka, wsyp cukier, suszoną miętę, chlorellę i, mieszając, mocno podgrzej (ale nie do zagotowania).

Zdejmij garnuszek z ognia. Do ciepłego płynu wsyp żelatynę i dokładnie wymieszaj, aż się rozpuści.

Zostaw do ostudzenia i lekkiego stężenia.

Na dno pucharka wykładaj na przemian porcję miętowej kremówki i czekodżemu.

Wstaw do lodówki na 2 godziny, a najlepiej do całkowitego stężenia.

Przed podaniem ozdób listkami świeżej mięty.

Pudding z chałki z migdałami, truskawkami i czekodżemem Łowicz

Składniki (4 porcje)

- 200 g czekodżemu Łowicz Truskawka z belgijską czekoladą
- 1 czerstwa chałka
- 2 jajka
- 120 ml mleka
- 2 łyżki jogurtu
- 2-3 truskawki
- 2 łyżki płatków migdałów

Piekarnik nagrzej do 180°.

Chałkę pokrój na kromki o grubości ok. 1 cm.

Jajka roztrzep z mlekiem i jogurtem.

Każdą kromkę obtocz w jajecznej mieszance, po czym na każdej rozsmaruj łyżeczkę czekodżemu Łowicz Truskawka z belgijską czekoladą.

W jednej dużej formie do pieczenia (26 cm średnicy) lub w 4 małych (8-10 cm średnicy), ułóż namoczone i posmarowane czekodżemem kromki.

Posyp je płatkami migdałów i dodaj truskawki pokrojone w mniejsze kawałki.

Zapiekaj ok. 20 minut w 180°.

Podawaj na ciepło.

Brownie z kokosową nutą i czekodżemem Łowicz

Składniki (blaszka 20x20 cm)

- 1 słoik czekodżemu Łowicz Wiśnia z belgijską czekoladą + 3 łyżki do posmarowania ciasta
- 120 g oleju kokosowego nierafinowanego
- 50 g cukru kokosowego
- 50 g mąki kokosowej
- 3 jajka
- 1/3 szklanki kakao
- szczypta soli

Kakao z olejem kokosowym umieść w garnuszku, podgrzej i mieszaj do całkowitego roztopienia, a następnie przelej do miski.

Do miski przełóż czekodżem Łowicz Wiśnia z belgijską czekoladą.

Czekoladową mieszankę przelej do miski z czekodżemem, wsyp cukier oraz mąkę, wbij jajka i wymieszaj – najlepiej rózgą, aż składniki się połączą.

Ciasto wylej na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i wstaw do nagrzanego piekarnika na 180°.

Piecz ok. 22-25 min., a najlepiej do suchego patyczka.

Po wystygnięciu wierzch posmaruj czekodżemem Łowicz Wiśnia z belgijską czekoladą.

Tarta z ricottą, brzoskwinią i czekodżemem Łowicz

Składniki

- 100 g mąki pszennej
- 50 g mąki krupczatki
- 100 g masła
- 1 żółtko
- 1 łyżka śmietany
- 1 słoiczek czekodżemu Łowicz Brzoskwinia z belgijską czekoladą
- 250 g ricotty
- 1 jajko
- 1 duża brzoskwinia

Obie mąki przesiej, po czym posiekaj je z masłem. Dodaj żółtko i śmietanę i zagnieć na gładkie ciasto. Włóż je do lodówki na 30 minut.

Piekarnik nagrzej do 180 stopni.

Ricottę zmiksuj z jajkiem. Brzoskwinię umyj, pozbądź się pestki i pokrój owoc w półplasterki.

Schłodzone ciasto rozwałkuj na grubość ok. 2-3 mm. Na środek nałóż ricottę, a na nią czekodżem Łowicz Brzoskwinia z belgijską czekoladą, zostawiając wolny ok. 1 cm margines ciasta, który później zawiń do środka. Na części nadzienia ułóż plasterki brzoskwini.

Przełóż tartę na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz ok. 40 minut w 180°.

Przed podaniem udekoruj listkami świeżej mięty.