Cioccolatitaliani: la fabbrica del cioccolato nel centro di Milano

cioccolatitaliani-interno-locale-191cae74

Cioccolatitaliani ha deciso di trasformare il cioccolato in uno spettacolo, in una esperienza multisensoriale completa, e per farlo hanno ridisegnato completamente la "storica" sede di Via De Amicis a Milano trasformandola nel loro primo From Bean To Bar, dalla fava al consumatore

Qui trova posto una vera e propria “fabbrica”, dove si trasformano le fave di cacao nel cioccolato che sarà consumato nel locale. Tutto quello che servirà per dare vita a tavolette, gelati, ripieni di brioche, piatti salati (l’altra grande novità) e molto altro ancora nascerà in questa stanza.

Tutti i macchinari sono stati personalizzati per rendere ancora più spettacolare la fase di produzione: nastri trasportatori, tubi trasparenti, circuiti sottovuoto, tutto per arrivare alla fase di temporeggio dove il cioccolato sgorga come l’acqua in una fontana e da qui diventa la base dell’offerta di Cioccolatitaliani.