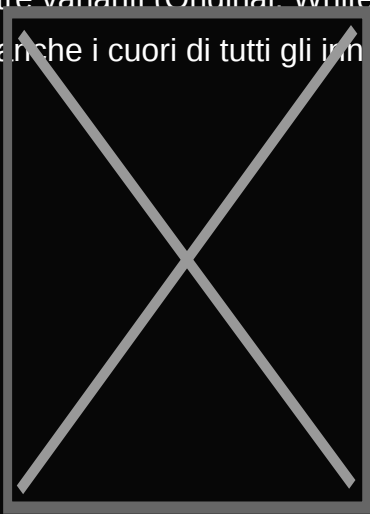


A San Valentino scocca la scintilla con Loacker

vf-tortina-21g-white-r-ar-gcc-c-ma-er-619678-001-img-9cfe3465

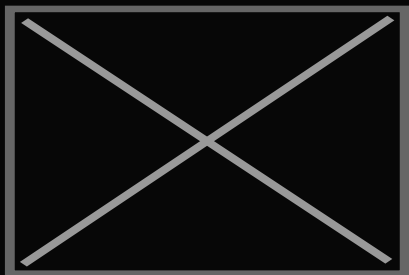
Mancano ormai pochi giorni a San Valentino, la festa più romantica dell'anno, e Loacker –azienda italiana specializzata nella produzione di wafer e piccola pasticceria al cioccolato – propone una deliziosa e raffinata tentazione per l'occasione. Loacker Gran Pasticceria Tortina, nelle sue irresistibili tre varianti (Original, White e Dark) promette infatti di conquistare non solo i palati più golosi, ma anche i cuori di tutti gli innamorati.



Loacker Tortina, fiore all'occhiello della linea Loacker Gran Pasticceria, la

gamma di referenze creata per un piacere sconfinato, è caratterizzata da una delicata crema alle nocciole, racchiusa all'interno di un cuore di cialda leggera e croccante, il tutto ricoperto da un invitante strato di cioccolato al latte, fondente o bianco. Tre golose varianti da poter regalare al proprio Valentino o alla propria Valentina, per un goloso pensiero da condividere.

L'unico dilemma sarà scegliere la propria preferita tra: Tortina Original, rivestita da un delizioso strato di cioccolato al latte, Tortina Dark, racchiusa in uno scrigno di irresistibile cioccolato fondente, e Tortina White, ricoperta da un goloso rivestimento di cioccolato bianco. Due cialdine croccanti, inoltre, racchiudono un cuore di finissima crema di nocciole 100% italiane. L'assenza di coloranti, conservanti e grassi idrogenati in tutti i prodotti Loacker, rende anche Loacker Tortina sinonimo di bontà e qualità.



Per questa occasione speciale, inoltre, è possibile trovare Tortina nel

formato Minis da 9gr all'interno dell'esclusiva Season Box Heart, disponibile in due varianti rossa e bianca. Realizzate e confezionate con amore, queste due esclusive box offrono una selezione di piccole e golose porzioni di Gran Pasticceria Tortina Mini, Gardena Fingers, Classic Minis, Gran Pasticceria Patisserie, Choco Minis e Rose of the Dolomites. Un'idea regalo perfetta per coccolare con un momento di bontà il proprio partner.