Bodrato Cioccolato presenta tre nuove tavolette monorigine

tavolette-monorigine-bodrato-cioccolato-f5507f49

Con le nuove tavolette monorigine Perù 70%, Repubblica Dominicana 78%, Ecuador 89%, Bodrato Cioccolato si conferma una delle realtà più all'avanguardia nella lavorazione del cacao e nella produzione di delizie al cioccolato. L'azienda ha infatti deciso di valorizzare queste preziose cultivar, impegnandosi nello stesso tempo a tutelare la biodiversità dei diversi semi, dando vita a tre tavolette speciali, tutte pienamente identificative dei diversi CRU sudamericani. In queste creazioni, il gusto deciso del cacao diventa rotondo e godibile, consentendo così ai veri amanti del cioccolato di origine di apprezzare ancora di più l'essenza del cacao più eccellente.

Tre creazioni dalle caratteristiche precise:

Perù 70%: nelle verdi foreste peruviane si trova il cacao Criollo, il più pregiato dal punto di vista delle sue qualità organolettiche. La produzione annua di questa varietà è molto bassa e rappresenta solamente il 3% della produzione mondiale. Questo cioccolato ha un'acidità molto attenuata e una notevole aromaticità e persistenza.

Ecuador 89%: Nel Paese sudamericano affacciato sull'Oceano Pacifico nasce una varietà di cacao speciale molto apprezzata per il suo aroma, il cacao Nacional Arriba Fino de Aroma, che regala a questa tavoletta Bodrato, un aroma intenso di frutti rossi, prugne essiccate e cassis.

Repubblica Dominicana 78%: Il clima piovoso e umido, unito al vento del mare, creano un microclima speciale che permette al cacao di acquisire aromi molto particolari, sentori erbacei che gli conferiscono una piacevole amarezza finale, aroma di caffè tostato e liquirizia.

Le tre tavolette sono impreziosite dal packaging curato ed elegante, che dona un tocco esotico ed elegante di rara raffinatezza.

Bodrato Cioccolato è un’azienda dolciaria, che nasce negli anni ‘40, come laboratorio artigianale, a Genova e si trasferisce a Capriata d’Orba (Alessandria), nei primi anni ‘70. La tradizione e la conservazione delle antiche ricette, l’attenzione, la cura dei particolari uniti all’innovazione e all’amore per il cioccolato hanno trasformato, nel tempo, un piccolo laboratorio in una realtà dolciaria, riconosciuta a livello nazionale ed internazionale, che produce un’ampia gamma di prodotti di altissima qualità impiegando materie prime selezionate, come le più pregiate varietà di cacao al mondo (come, per esempio, il criollo proveniente da piantagioni in Ecuador e Venezuela), ed eccellenze del territorio piemontese. Bodrato Cioccolato ha inaugurato nel 2014 il suo nuovo stabilimento a Novi Ligure (AL).