Gobino e Cocchi firmano la pralina con ganache al vermouth

choco-002f3480

L'elegante pralina tipica firmata Guido Gobino unita al gusto dell'inconfondibile Vermouth di Torino di Giulio Cocchi: questa golosa novità tutta piemontese si potrà assaggiare in anteprima al Salon du Chocolat di Milano dal 13 al 15 febbraio 2016, al Sensory Bar e nello stand di Guido Gobino.

La Pralina - Guido Gobino presenta in esclusiva la sua ganache dedicata: una pralina in cui è stato ricostruito il profilo aromatico del Vermouth di Torino Giulio Cocchi, in cui si possono riconoscere le note caratteristiche di chiodi di garofano, rabarbaro e agrumi. La ganache, tagliata alla chitarra e finemente decorata a mano, è ricoperta da un sottile strato di Cioccolato Extra Bitter Blend 63%, una miscela in cui le migliori qualità di cacao aromatico del Sud America si uniscono, ottenendo un sapore intenso, rotondo e persistente.

Nella pralina Gobino al Vermouth di Torino Cocchi, un leggero tocco di scorza di limone in superficie richiama il connubio tra l’agrume e la perfetta guarnizione del Vermouth.

La volontà di creare questa pralina speciale è il frutto di una amicizia e di una collaborazione nata tra le due aziende nel solco della comune esperienza all’interno della Compagnia del Cioccolato e della compagine Exclusive Brands Torino, rete di imprese storiche del Piemonte e tesa allo sviluppo e alla promozione di una selezione di brand e di prodotti d’alta gamma del territorio.

Giulio Cocchi
L’azienda Giulio Cocchi è iscritta nel Registro delle Imprese Storiche d’Italia di Unioncamere. Dalla sua fondazione, avvenuta ad Asti nel 1891, ha mantenuto intatte le formule e le ricette per i suoi aperitivi a base di vino come l’Americano Cocchi, lo Storico Vermouth di Torino e il Barolo Chinato, divenuti ormai prodotti culto per i bartender di tutto il mondo.

www.cocchi.it