Fonderia del Cacao presenta nuovi prodotti a Taste

fonderia-del-cacao-taste-109ad6dc

Bacche di goji, quinoa, mirtilli rossi, semi di chia, di lino e di canapa che si sposano a cioccolato monorigine di altissima qualità, proveniente dall'Ecuador: è la nuova linea benessere di Fonderia del Cacao, realtà toscana conosciuta per i suoi prodotti "organic gourmet", che sarà presentata per la prima volta a Firenze per "Taste", il salone dedicato alle eccellenze del gusto e del food, presso la Stazione Leopolda dall'11 al 13 marzo (la posizione dello stand è D/109).

Le nuove tavolette "superfood", arricchite con semi e bacche che apportano proteine, vitamine ed omega 3, vogliono essere un'alternativa dolce orientata alla salute, e saranno incartate in un packaging che informa sul benessere. Tra i nuovi prodotti che saranno lanciati al Taste, anche la "tavoletta morbida" e la "Fondente da spalmare: tanto cacao niente nocciola": pensati entrambi da gustare sul pane, sono un omaggio agli anni '50, quando i bambini facevano merenda con cose naturali, quali pane e olio, pane vino e zucchero e pane e cioccolato, quello che la mamma comprava a fette nel negozio di alimentari sotto casa. Un ritorno alla tra-dizione ed al cibo sano. In particolare, la fondente da spalmare sfrutta un nuovo brevetto che sostituisce la parte grassa ottenuta generalmente con l'aggiunta di crema di nocciola, rispettando però la cremosità tipica di una spalmabile.

linea-superfood_taste-2017_fonderia-del-cacaoCompletano la proposta la linea di cioccolato vegano, con tavolette in cui il latte è sostituito dalla soia, le creme spalmabili ottenute usando olio di oliva, in rispetto alla tradizione italiana, e la selezione di tavolette 100% biologiche, dallo 0% fino al 100% di cacao, in grado di soddisfare anche il palato più esigente. Il 100% è il best seller della Fonderia, cacao puro molto profumato e dal risultato inaspettatamente gradevole e morbido al gusto. Sarà presentato al Taste anche il restyling della "spalmabile bianca vegana", per la prima volta proposta con l'aggiunta di pezzettini di cioccolato fondente 70%, per renderla più gustosa e caratteristica.

www.fonderiadelcacao.it