Caffarel presenta le proposte per il Natale 2017

caffar-357e8967

Il Natale è alle porte e il cioccolato diventa protagonista in ogni casa, aggiungendo una nota di dolcezza agli scambi di auguri tra amici e parenti. Per rendere questo periodo dell'anno ancora più goloso, Caffarel, l'eccellenza made in Italy che da oltre 190 anni è garanzia di qualità ed eleganza grazie al sapiente connubio di materie prime pregiate e confezioni esclusive e raffinate, presenta le proprie proposte per il Natale 2017.

LA LINEA PIEMONTE
Il dolce contrasto tra la morbidezza del più pregiato cioccolato e la fragranza delle nocciole piemontesi intere che caratterizza la linea Piemonte è l'ideale per rendere unici e golosi i festeggiamenti natalizi. Per il Natale 2017, Caffarel dedica agli estimatori del cioccolato Gianduia d'eccellenza due nuove confezioni che racchiudono i golosi tranci di Piemonte, per festeggiare all'insegna del gusto e dell'eleganza.

Maxi Piemonte
Il nuovo Maxi Piemonte delizierà anche i palati più esigenti: le croccanti nocciole, selezionate con cura e tostate ad arte, sono avvolte da un vellutato e goloso cioccolato. Un regalo ricercato e raffinato, in formato maxi, in un pack dalla veste rinnovata e dallo stile contemporaneo.

Stella Piemonte
La stella diventa protagonista del Natale di Caffarel che, in limited edition per il 2017, ha creato la Stella Piemonte, una raffinata confezione in metallo sui toni dell'oro, colore che rimanda direttamente alla tradizione natalizia. Una golosa ed esclusiva idea regalo da assaporare con tutta la famiglia.

I PANETTONI CAFFAREL
Caffarel rende il Natale ancora più goloso e speciale con i suoi panettoni lievitati naturalmente per 48 ore: le materie prime d'eccellenza e le eleganti confezioni rifinite a mano sono gli straordinari ingredienti delle feste 2017.

Panettone al cioccolato

La ricetta tradizionale del panettone, protagonista indiscusso delle feste, incontra l’estro dei Maestri Pasticceri Caffarel: per il Panettone al Cioccolato, la soffice pasta è fatta lievitare naturalmente per 48 ore ed è arricchita da golose gocce di intenso cioccolato. L’utilizzo esclusivo di lievito da pasta madre bianca dona inoltre al tipico dolce meneghino un carattere raffinato e appetitoso.

Ognuno può scegliere il Panettone che più gli si addice all’interno dell’ampia gamma creata da Caffarel: da chi apprezza la golosità del panettone con gocce di cioccolato a chi preferisce la classicità della ricetta del Milanese Tradizionale, fino alle deliziose ricette al cioccolato con pere, ciliegie, pesche con nota all’amaretto, champagne, marrons glacés e fichi.