Tante novità da Amedei per la Pasqua 2018

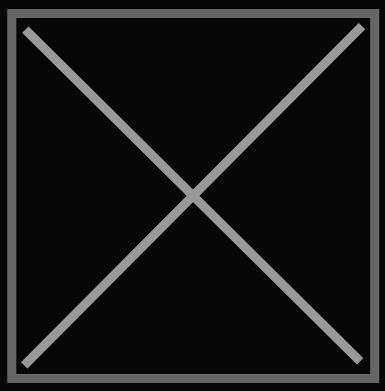
totale-senza-sorpresa-8e777ff2

Amedei, azienda italiana specializzata nella produzione di cioccolato artigianale d’eccellenza, si prepara alla Pasqua proponendo golose novità che arricchiscono la sua linea di cioccolati dedicati a questa festa, e non solo. Un nuovo uovo si aggiunge ai due classici intramontabili e alle diverse varianti di ovetti di cioccolato che compongono la linea Pasqua Amedei, e parallelamente un nuovo gusto e formato completano le iconiche tavolette Prendimé, per soddisfare tutti i palati.



NOVITÀ! Uovo al Cioccolato al Latte con Nocciole– 300 gr.

Amedei ha creato per i più golosi l’uovo di finissimo Cioccolato al Latte con Nocciole utilizzando solo gli ingredienti più pregiati. Il Cioccolato al Latte Toscano Brown è il vincitore del premio Tavoletta d’Oro 2018 assegnato dalla Compagnia del Cioccolato. Le Nocciole, varietà Tonda Gentile Trilobata, vengono tostate direttamente in azienda e, la loro lavorazione al momento, consente di catturare ed imprigionare nel cioccolato tutto il loro sapore e aroma.



Uovo al Cioccolato al Latte e Fondente, l’icona della Pasqua Amedei – 400 gr.

400 grammi di puro cioccolato composto da due coppe differenti per soddisfare i gusti di tutti, una con il Cioccolato Fondente 70% e l’altra con il Cioccolato al Latte. Una sapiente lavorazione artigianale conferisce un valore aggiunto a questo uovo, essendo le due coppe infatti create ed unite tra loro manualmente.

Uovo al Cioccolato Fondente, l’intramontabile – 400 gr.

Per gli amanti dei sapori più intensi, Amedei propone l’uovo interamente di Cioccolato Fondente 70%, dal profumo invitante e autentico. L’elevata percentuale di cacao irrompe prepotentemente con il suo sapore strutturato dopo l’iniziale delicatezza. Il Cioccolato Fondente Extra 70% è inoltre ottimo per essere riutilizzato in cucina e sperimentare nuove creazioni.

Le sorprese delle Uova di Pasqua Amedei

All’interno di tutte leUova di Pasqua Amedei c’è un’interessante sorpresa. Con l’aiuto di una piccola guida, Amedei vi condurrà in un percorso di piacere ed emozione alla scoperta del viaggio del cioccolato, dal seme fino alla realizzazione delle proprie creazioni, e potrete degustare il primo e l’ultimo step del processo di produzione: la preziosa granella di cacao e il Napolitains creato con lo stesso tipo di granella.

Ovetti Toscani fondenti e misti – 115 gr.

115 grammi di pura bontà incartati manualmente disponibili in due diverse varianti: la confezione gialla ospita al suo interno gli ovetti al cioccolato fondente con ripieno di mandorle, la confezione celeste racchiude,oltre questa tipologia, anche ovetti al latte con ripieno gianduia e ovetti al cioccolato bianco ripieno di nocciola.

NOVITÀ! Prendimé 150 grammi

Presentati in occasione del SalonduChocolat2018 di Milano, Amedei propone inoltre i suoi intramontabili Prendimé in un nuovo formato da 150 grammi e arricchisce le varietà già disponibili del classico blocco da 500 grammi, Cioccolato al Latte con Nocciole, Cioccolato Fondente con Mandorle

di Avola e Cioccolato Fondente con Nocciole, con il nuovo Tre Gianduja, tavoletta realizzata con tre strati della pregiata crema a base di nocciole, della varietà Tonda Gentile Trilobata.