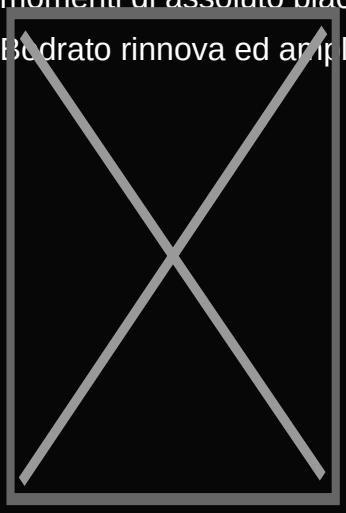
Bodrato Cioccolato presenta le sue novità per le feste natalizie

bodrato-cappelliere-9fb813ee

Scartare la confezione di un regalo è il momento più eccitante e godurioso delle feste. E Regalare Bodrato significa fare crescere l’emozione aogni sguardo, a ogni tocco e ogni boccone: dentro a confezioni raffinatissime tutte da collezionare, praline, tartufi, boeri, tavolette e creme diventano momenti di assoluto piacere. Composto da veri e propri chocolatemakers e trend hunters, il team di Bodrato rinnova ed amplia ogni Natale la collezione di specialità,da degustare insieme.



Dalla Bottega di Genova ai migliori gourmet corners: una storia di imprenditori e chocolatemakers

Bodrato nasce a Genova negli anni ’40, un’autentica bottega artigianale di cioccolato. Valori che si percepiscono ancora oggi nel moderno stabilimento di Novi Ligure dove Paola e Fabio Bergaglio guidano l’azienda con freschezza e innovazione. La tradizione del cioccolato piemontese incontra le migliori fave di cacao del pianeta, grazie al progetto Bean to Bar, e si manifesta in decine di declinazioni, dalle più classiche a quelle ricercate e audaci. Equilibri perfetti: la produzione, che si posiziona nel mercato premium del cioccolato, è destinata per il 20 per cento all’estero, l’80 per cento all’Italia. Confezioni e prodotti diventano un cult di lusso: più di 5000 clienti, dai negozi specializzati alle gastronomie, dalle enoteche alle Pasticcerie, fino ai grandi alberghi di lusso.

Giandujotti, Praline, Ripieni e Cremini, anche il Calendario dell’Avvento e le creme spalmabili. Ecco cosa ci riservano questo Natale le rosse confezioni Bodrato

A Natale il regalo perfetto è Bodrato: uno sfizio prezioso e di qualità, da concedersi nella quotidianità delle feste. All’interno delle prestigiose confezioni, appaga la sfiziosità di un Cremino, caratterizzato dalla scioglievolezza del burro di cacao e impreziosito da abbinamenti audaci ed equilibrati. O la ricchezza dei Ripieni, vere e proprie forme d’arte di cioccolato dai gusti a sorpresa. Ancora meglio gli Assortiti, per degustare tutte le prelibatezze Bodrato, il Torrone, il dolce immancabile sulle tavole natalizie, che diventa un golosissimo nocciolato. Un cioccolato non solo gourmet, ma anche prodotto sostenibile che si sofferma sulla qualità delle materie prime e sullo stile inconfondibile, con le prime Tavolette Bean to Bar. Bodrato propone confezioni seducenti quanto il prodotto, di diversa misura e quantità, nere o rosse. Ci sono le cappelliere, un cult dalla forma cilindrica d’inconfondibile eleganza, le scatole di latta decorata e quelle da degustazione.

I Boeri – La punta di diamante di Bodrato: un gioiello ripieno delle migliori ciliegie, ubriacate dalle grappe dei vitigni del territorio e vestite di cioccolato fondente. È il Boero, proposto anche nelle invitanti variazioni Boero senza nocciolo, o Boero extra fondente 70%. Da poco disponibile anche quella con l’uva, decantata nella pregiata grappa di moscato. Entrambi i frutti sono sottoposti ad un procedimento lungo e accurato, che sfocia nel piacere del liquore pungente, contrastato dalla dolcezza della ciliegia e la croccantezza del finissimo cioccolato.

Bacio di Natale –Ispirato dalla linea Bacio, il biscotto composto da due dischi di fragrante pasta frolla alla nocciola della varietà tonda gentile trilobata, uniti dalla preziosa crema giandujaBodrato, il Bacio di Natale prende la forma di un elegante albero di Natale.

Calendario dell’Avvento – Il periodo che precede Natale è elettrizzante, un’attesa quotidiana da festeggiare con dolcezza. Ecco il Calendario dell’Avvento Bodrato: 24 speciali creazioni, da scoprire giorno per giorno.

I Giandujotti – Uno dei cardini della cioccolateria piemontese, creaticon il meglio del cacao e delle nocciole e disponibili in tre gustosissime varianti: con latte, senza latte e al caffè. Si trovano sfusi o in graziose scatole, astucci e sacchetti.

Il Torrone Gianduja – Il nome e la forma ricordano il periodo natalizio, ma la versione Bodrato sorprende: una cascata di nocciole appena tostate immerse nel cioccolato gianduja, per un momento di estremo piacere.

I Ripieni - Forme e insenature stupiscono l'occhio, ma è l'interno a colpire davvero. Sono i "ripieni", alla menta o al pistacchio, al gianduia o al caffè, ognuno pensato a partire dalla materia prima e incartato singolarmente.

I Cremini - Da ingredienti semplici ma scelti con accuratezza come le Nocciole, il burro di cacao e lo zucchero, nasce un prodotto di estrema scioglievolezza. I Cremini di Bodrato sorprendono per le proposte più accattivanti come quelli al Sale Maldon, al torrone, o ancora il dolceamaro. Ma accontentano anche i palati tradizionali con quelli al pistacchio, al cacao e alla nocciola.

Le Creme – Le Creme spalmabili sono composte da materia prima unica e del territorio, come le Nocciole Piemontesi IGP. Sei uniche e golose varianti: le Classiche come la "Intensa", dal sapore deciso dato dal 50% di pregiate nocciole piemontesi, zucchero e cacao in polvere, o la "Forte" senza latte, o ancora la "Classica", con latte e nocciole, e la "Pistacchio", persistente e delicata. Sapori più vivaci e ricercati per la crema "Arancia", dove l'agrume si abbina perfettamente al cioccolato fondente. Ancora più particolare, la variante "Olio extravergine di oliva con sale" che contiene i Fiocchi di Sale di Maldon e olio extravergine di oliva italiano: per veri intenditori.

Le tavolette Bean to Bar – Voglia di naturalezza e qualità unita allo sguardo sempre proiettato in avanti: nasce così Bodrato Bean to Bar Project, una serie di otto tavolette che portano il nome dei Paesi d'origine delle fave di cacao utilizzate. Varietà e provenienza determinano consistenza, sapore e profumo di questa originalissima linea di prodotto, in cui ognuno descrive la zona unica del mondo in cui esperti coltivatori e selezionatori operano per mano di Bodrato. E' importante che i processi di raccolta, fermentazione ed essicazione siano fatti su misura per quello che sarà il prodotto, perché ogni varietà di fava di cacao determina gusto e sapore del cioccolato, in pieno stile Bodrato. C'è quindi Madagascar 75%, dalle note fruttate e la cui sensazione di rotondità ed equilibrata acidità ricordano la valle incontaminata in cui cresce la materia prima. O la Perù 75%, creata usando le varietà Criollo e Nativo Blanco dai particolarissimi semi bianchi che conferiscono piacevoli note di frutti rossi e di nocciola, la Repubblica Dominicana 78% caratterizzata dal sapore aromatico di frutta secca e caffè e dal finale delicatamente legnoso. C'è poi la Tanzania 78% e la Colombia 80%, e infine la linea Tropico, da coltivazioni situate fra il Tropico del Cancro e quello del Capricorno, una fascia ideale per la pianta del cacao.

Le confezioni Bodrato: il regalo perfetto, affascinanti e accattivanti

Linea Bianca Special - Novità assoluta di quest'anno, la Linea Bianca Special: scatole dalla grafica esclusiva, che richiamano l'attenzione attraverso affascinanti temi floreali, farfalle e colori vivaci,

perfetti per un regalo di alto livello. La sorpresa è il contenuto vario e arricchito, tra Ripieni, Giandujotti, Cremini e Tartufi.

Linea Cappelliere –Ispirate alle classiche cappelliere, queste confezioni di forma circolare consentono una perfetta degustazione delle delizie racchiuse su due livelli: uno di Boeri incartati singolarmente, per conservare fragranza e intensità, e l'altro di Praline ripiene. Disponibili in sei grandezze, le famose cappelliere rosse diventano scrigni da collezione.



Latta Rossa – Rosso è il colore che identifica l'azienda e il periodo natalizio, così in un cofanetto in latta in pieno stile Bodrato è racchiuso il meglio della tradizione piemontese: cioccolatini ripieni, nocciole ricoperte, zenzero ricoperto di fondente, mirtilli disidratati con cioccolato bianco e cremini.

Linea Rossa - La seducente Linea Rossa, portatrice della storia di Bodrato, si sviluppa in confezioni verticali di diversa grandezza da degustazione. All'interno il meglio del cioccolato piemontese, per momenti di straordinaria piacevolezza,.

La Linea Quadrata - Rossa o nera, la scatola quadrata contiene 44 praline fondenti e al latte, una degustazione unica delle stimate preziosità Bodrato.

Linea Circus – divertenti e colorate,queste cappelliere richiamano il tema del circo ma con un gusto romantico e retrò. All'interno, un ricco assortimento.