Cioccolato Amedei, novità per il canale professionale delle gelaterie

amedei-cioccolato-465cb016

Amedei, azienda italiana specializzata nella produzione di **cioccolato artigianale d’eccellenza**, presenta le ultime **novità riservate al canale professionale**, proponendosi come una scelta distintiva per la chiave del successo delle migliori gelaterie italiane. Infatti la maestria di Amedei nella lavorazione del cacao (solo qualità Criollo e Trinitario) è il risultato di quasi 30 anni di esperienza agronomica e artigianale. La capacità di ricercare materie prime di altissima qualità da ogni parte del mondo, di studiarne le caratteristiche aromatiche, di selezionarle e portarle all’interno del laboratorio artigianale di Pontedera per trasformarle in piccole opere d’arte di cioccolato, rappresenta uno dei più grandi patrimoni aziendali. Motivi per i quali il brand ha conseguito da oltre 20 anni ben 61 premi a livello Internazionale, di cui 4 Golden Bean alla Academy of Chocolate di Londra.

In collaborazione con **Artico Scuola di Gelateria**, realtà innovativa milanese che dal 2012 mette a disposizione la propria storia ed esperienza ultra-trentennale nel settore del Gelato Artigianale per guidare i futuri Chef del Gelato nella realizzazione della propria attività, Amedei mette avanti la sua esperienza e savoir-faire al fine di esplorare ricette semplici o più strutturate, ma capaci di esaltare il gusto del gelato al cioccolato e delle sue note profumate. Le 72 ore di concaggio, infatti, permettono al cioccolato di raggiungere la massima curva aromatica epurandolo dalle sostanze acide. Inoltre, l’assenza di additivi, conservanti, coloranti e aromi artificiali, lecitine di soia, glutine o addensanti, gli consente di sprigionare tutta la sua fragranza naturale e di costituire un profilo organolettico unico e differenziante, tale da caratterizzare ogni creazione, dal gelato alla pasticceria artigianale.

Lunedì 18 febbraio, presso la sede di Artico, nel cuore del quartiere Isola a Milano, sarà possibile assistere a uno **showcooking** dove il team di Artico Scuola di Gelateria spiegherà metodi e tecniche per lavorare al meglio un cioccolato così pregiato e trasformarlo in vere e proprie opere d’arte di gusto, all’insegna del gelato artigianale Made in Italy.