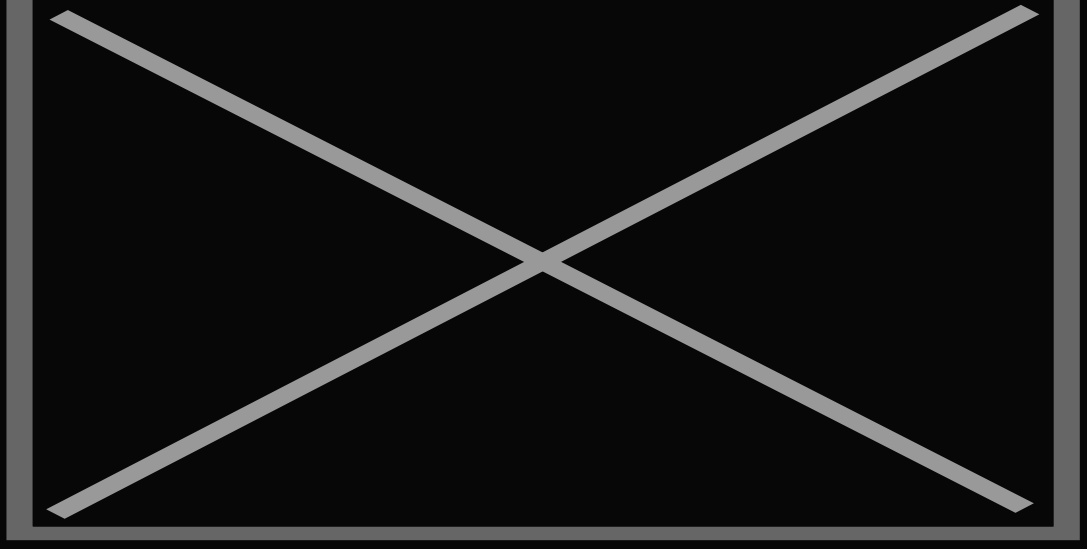
Il primo uovo di cioccolato crudo al mondo firmato Grezzo Raw Chocolate

grezzo-raw-chocolate-a5a14309

Grezzo Raw Chocolate, la prima pasticceria crudista del mondo fondata a Roma nel 2014, ha presentato il primo **Uovo di Pasqua crudista**, vegan e biologico, non contaminato da lattosio e glutine, realizzato con fave di cacao non tostate provenienti dalle incontaminate foreste amazzoniche.

“Siamo orgogliosi di presentare questo prodotto davvero speciale” ha commentato **Nicola Salvi**, fondatore di Grezzo, “il primo realizzato con materie prime di impareggiabile qualità: il cioccolato crudo e lo zucchero di cocco e naturalmente artigianale. E siamo ancor più fieri in quanto questo primato è tutto italiano. Quello che vogliamo comunicare attraverso i nostri prodotti è un messaggio molto importante: abbiamo voluto ribaltare l’idea che ciò che è dolce faccia male alla salute. Non è così, e insieme allo staff di pasticceri siamo riusciti a preparare dolci buoni e sani, in grado di nutrire, mantenendo tutte le proprietà di quelli che vengono chiamati ‘superfood’, ovvero quegli alimenti che sono amici della salute. Riuscire a stare meglio dopo aver mangiato un dolce vuol dire ampliare il concetto di benessere, cercando anche di andare incontro a chi ha particolari intolleranze o patologie. E infatti il nostro motto è: cambiamo il mondo, un dolce alla volta!”

“Il cioccolato crudo mantiene le sue meravigliose **proprietà nutritive** mentre lo zucchero di cocco, ricco di fibre, sali minerali e vitamine, ha un basso indice glicemico. Dall’unione di questi ingredienti (pasta di cacao, burro di cacao e zucchero di cocco) è nato un cioccolato unico anche nel gusto. La lavorazione è difficile, non è un cioccolato facile da modellare, ma anche in questo siamo riusciti a vincere la sfida”.



Particolarmente importante è l'**Uovo al 70%**, totalmente privo di zuccheri e dolcificanti, preparato solo con pasta di cacao crudo e burro di cacao crudo, ideale per diabetici e persone con problemi di glicemia, ma anche per gli amanti del cioccolato puro, senza interferenze. Nel 2019, ad ampliare la gamma proposta, ci saranno **Uova con fondente crudo al 65%**, variante leggermente più dolce, e un **90% Forte** per gli amanti dell'extra fondente, oltre al classico cioccolato crudo all'80%, il più venduto della gamma. Il 70% e il 65% verranno proposti anche in variante con granella di nocciole.

Il cioccolato crudo è cinque volte più ricco di proprietà nutritive rispetto al cioccolato tradizionale. Le **fave di cacao**, ovvero i semi del frutto del cacao, vengono inizialmente raccolte, lasciate fermentare e successivamente essiccate naturalmente al sole in modo da mantenere inalterate tutte le sostanze benefiche che rendono famoso il cacao. La sola essiccazione (sotto i 42 gradi) è un processo alternativo alla tostatura, attualmente utilizzata su ampia scala in commercio, che con la sua alta temperatura (oltre 170 gradi) distrugge gran parte del gusto autentico e delle proprietà benefiche del cacao. Un cioccolato, quindi, privo di additivi, eccipienti e aromi artificiali, che preserva la naturalità e la bontà del cacao restituendo un gusto unico, un sapore inconfondibile e proprietà naturali straordinarie.

Per dolcificare viene utilizzato lo **zucchero di cocco**, non raffinato e senza conservanti, estratto dalla palma del cocco, ricco di vitamine e sali minerali oltre che di inulina, fibra che rallenta l'assorbimento del saccarosio e che attribuisce a questo zucchero un indice glicemico basso (solo 35) rendendolo adatto a chi vuole tenere sotto controllo la glicemia. Lo zucchero di cocco ha una lavorazione semplice e breve, che lo rende uno dei dolcificanti più naturali al mondo.

L'Uovo di Pasqua di cioccolato crudo, grazie alla **selezione degli ingredienti** e alle modalità di lavorazione, con oltre 800 micronutrienti, valori di anti-ossidanti 5 volte superiori al cioccolato

tradizionale, al gusto originale ed autentico, non alterato dalla lavorazione, diventa un piacere senza sensi di colpa.

L’approccio crudista alla pasticceria stravolge tutte le basi classiche **evitando l’uso di farina, latte, lieviti, uova e zucchero bianco** e naturalmente senza cottura. Il concetto di qualità si amplia: non è più solo collegato al prodotto, bensì si estende fino a considerare le conseguenze di lungo periodo nella salute del consumatore.

Grezzo Raw Chocolate ha vinto il **premio Bottega dell'Anno 2015 del Gambero Rosso** e il **premio Migliore Pasticceria d'Italia del Golosario 2015**.