Grezzo Leone, il cioccolato non raffinato prodotto con tre ingredienti

grezzo-leone-4dec36f6

Grezzo Leone è il nuovo **cioccolato non raffinato**, connotato da un aspetto opaco e screziato e una piacevole granulosità, data dalla granella delle fave di cacao, caratteristiche che lo rendono un prodotto unico nel suo genere, “imperfetto ma autentico”. Grezzo Leone è prodotto utilizzando **solo tre ingredienti**: una pregiata selezione di fave di cacao, zucchero grezzo di canna e bacche di vaniglia, senza l’aggiunta di burro di cacao né lecitina di soia.

Per la lavorazione delle fave di cacao, Leone ha prediletto l’impiego esclusivo di macchinari in pietra, per non stressare eccessivamente le fave e mantenere così una fragranza intensa, come si faceva nel ‘700: una lavorazione che esalta il gusto puro del cacao trasferendone tutto il beneficio.

Grezzo Leone è perfetto anche per i vegani e per chi ha problemi di intolleranze, poiché non contiene glutine nè tracce di latte.

Proposto nella versione **classica**, anche nel formato snack ministecca, e nelle versioni **allo zenzero, all’arancia, al caffè, al rum, alla cannella**, può essere consumato in purezza o utilizzato per la preparazione di numerose ricette, dalla cioccolata calda in tazza al gelato.

Grezzo Leone sarà disponibile a partire da fine settembre 2019 nel retail specializzato e sullo **shop online di Pastiglie Leone**.

La gamma Grezzo Leone è completata dalle fave di cacao torrefatte “Criollo Sur del Lago” provenienti da una delle zone del Venezuela più vocate per la produzione di cacao di altissima qualità. Le fave di cacao hanno un eccezionale valore nutrizionale, che le rende perfette per arricchire moltissime ricette, e da sole, come spuntino spezza-fame.

Grezzo Leone nasce, come tutti gli altri prodotti Leone a base di cioccolato, all’interno della **Fabbrica di Cioccolato Leone**. Una serie di fasi fondamentali garantiscono prodotti di altissima qualità: dalla

selezione delle fave di cacao alla loro tostatura ad aria calda (senza fuoco diretto per preservare il prodotto), alla frantumazione e miscelazione con gli altri ingredienti. Concludono il processo un lento e lungo concaggio di 60 ore, realizzato con un antico macchinario in pietra, che contribuisce a formare il bouquet complesso e armonioso del cioccolato, e infine la colatura e il modellaggio negli stampi.