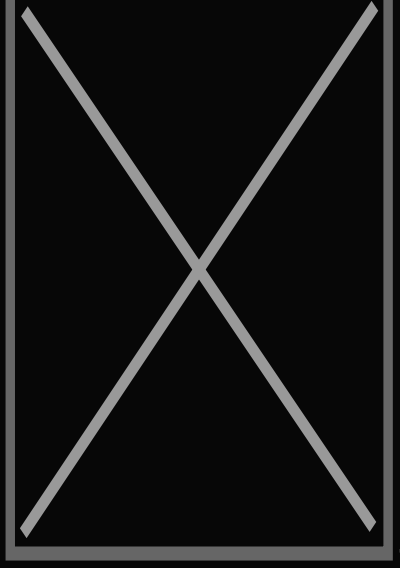
La Perla di Torino lancia il nuovo tartufo arachide salata e caramello

la-perla-tartufo-0d2adf7c

Il 21 e 22 settembre **La Perla di Torino** approda nel capoluogo lombardo per **Sweety of Milan & Chocolate**, la manifestazione che porta a Milano il meglio della pasticceria internazionale e che quest'anno cambia nome per evidenziare lo spazio sempre più importante dedicato all'arte della cioccolateria. Un intero weekend da vivere nel segno della dolcezza circondati dalla suggestiva location di Palazzo delle Stelline, tra workshop, degustazioni e aree tematiche per scoprire le novità più golose del settore e incontrare le stelle della pasticceria internazionale.

Un evento imperdibile per appassionati e professionisti del settore food, per questo la maison di cioccolato torinese ha scelto proprio questa occasione per lanciare e far assaggiare il suo gusto novità di stagione, il **tartufo Arachide Salata**, che rappresenta una nuova e golosa declinazione del suo prodotto punta di diamante. Durante la manifestazione sarà possibile scoprire e degustare anche gli altri prodotti che hanno reso questa realtà artigianale famosa in tutto il mondo per l'attenzione alla qualità e all'innovazione.



Tartufo di cioccolato al caramello con arachide e sale di Cervia: il nuovo tartufo dal gusto che sorprende - Golosità, sorpresa, intensità sono le parole d’ordine che caratterizzano il gusto protagonista della stagione 2019 per l’azienda La Perla di Torino. Un tartufo di cioccolato che nasce dall’originale combinazione tra le note salate delle arachidi e la dolcezza del cioccolato bianco al caramello. Per rendere unica questa ricetta è stato scelto il sale dolce di Cervia, un sale marino e integrale dalle caratteristiche organolettiche inconfondibili, e la cui dolcezza è data dall’assenza di cloruri amari, che lo rende estremamente delicato e adatto per l’utilizzo nel mondo della pasticceria. Un tartufo capace di deliziare i palati più esigenti ispirandosi a una tendenza molto in voga nel mondo della pasticceria contemporanea che vede l’arachide salata sempre più presente nelle creazioni dei grandi pastry chef. Un prodotto che sottolinea ancora una volta la volontà de La Perla di Torino di ispirarsi alle novità più interessanti del settore, interpretandole con eleganza attraverso le sue proposte.