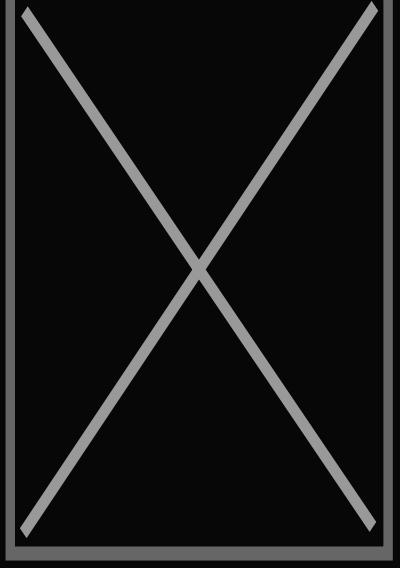
Prugne della California e il maître chocolatier Collomb ancora insieme

Prosegue anche per il 2020 la collaborazione tra il **Consorzio delle Prugne della California** e il maître chocolatier **Stefano Collomb**, titolare della storica pasticceria-cioccolateria “Chocolat” di La Thuile, in Valle d’Aosta.

La partnership, nata nel 2018, ha rivelato le grandi potenzialità e la versatilità delle Prugne della California e dei loro prodotti derivati. Dalla purea al concentrato, dalla polvere di prugne alle prugne secche tritate, infatti, la varietà dei derivati e la qualità premium di questo ingrediente unico e versatile offre molteplici possibilità per gli sviluppatori di alimenti, anche in abbinamento al cioccolato.

“L’abbinamento delle Prugne della California e del cioccolato è una scelta ricercata e dagli esiti sorprendenti, anche grazie alla raffinata arte del maître chocolatier Stefano Collomb che riesce sempre a trovare la maniera migliore per esaltare entrambi questi due ingredienti pregiati”, spiega **Kevin Verbruggen**, European Marketing Director del California Prune Board. “L’arte cioccolatiera italiana ha trovato un perfetto alleato nell’alta qualità e versatilità delle Prugne della California, promosse in Italia e in tutto il mondo dal Consorzio delle Prugne della California”, conclude Verbruggen.

[caption id="attachment_167544" align="alignright" width="201"]



Stefano Collomb[/caption]

Per il Natale 2019 Stefano Collomb creerà un **torrone** speciale con inclusione di Prugne della California e noci. “Nel Torrone dei Ricordi ho giocato con le consistenze e i bouquet. Le Prugne della California, morbide, lavorate a pezzetti e dal gusto gentile si fondono con il miele e lo zucchero attenuandone l’eccessiva dolcezza. Si sposano perfettamente con la glassa di cioccolato amaro e contrastano con la croccantezza delle noci. Una ricchezza di sensazioni e di emozioni aromatiche in un dolce dall’anima autentica, perfetto per festeggiare il Natale”, afferma il maître chocolatier Stefano Collomb. “La partnership con il Consorzio delle Prugne della California stimola la mia creatività. Il profumo, la consistenza e la texture assicurate della qualità premium delle Prugne della California in abbinamento al cioccolato, regalano alle mie creazioni inediti sapori permettendomi di ampliare l’offerta della mia cioccolateria”, conclude Collomb.

Le nuove creazioni e i **cioccolatini** con Prugne della California realizzati da Stefano Collomb saranno disponibili anche per tutto il 2020 presso la pasticceria-cioccolateria “Chocolat” di La Thuile in Valle d’Aosta.