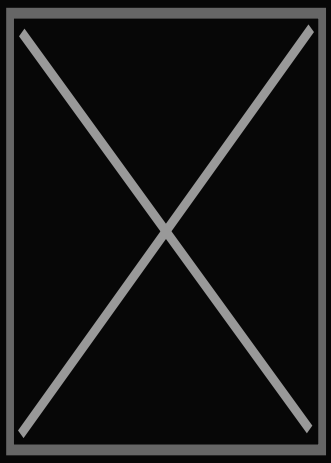
Divine Creazioni: Scrigni con “Gorgonzola DOP” e Cioccolato Ruby

01-catering-scrigni-tartufo-6b98309c

Si chiama “Divina in rosa” l'ultima new-entry di Divine Creazioni, la referenza con con “Gorgonzola DOP” e Cioccolato Ruby lanciata in edizione limitata in concomitanza con l’avvio del progetto di alta formazione Confondente.

Il **ripieno** degli Scrigni con “Gorgonzola DOP” e Cioccolato Ruby è generoso, tanto da costituire il 67% di ogni singolo pezzo, di cui il cioccolato Ruby è il 15% e il Gorgonzola DOP il 13%. Ad arricchire ulteriormente la **ricetta** sono presenti anche ricotta, mascarpone e nocciole tostate.



La farcia è contenuta in una **sfoglia di semola di grano duro** macinata in selezionati mulini italiani, realizzata con 8 uova da allevamento a terra per chilo – un numero maggiore rispetto alla sfoglia classica – caratteristica comune a tutti i prodotti DivineCreazioni. Brand che si vuole distinguere proprio per l’assoluta eccellenza delle materie prime, oltre che per la presentazione curata in ogni dettaglio, basti pensare che **ogni pezzo è diverso dall’altro per conferire artigianalità al piatto**. Stessa attenzione per il pack in speciali plateau in cui ogni pezzo è confezionato singolarmente per non essere danneggiato.

Gli Scrigni con “Gorgonzola DOP” e Cioccolato Ruby stupiscono anche per la novità che portano con sé: questa innovativa referenza è la protagonista del concorso **“Divine Ruby, Vince chi Rosa”**, che da aprile offrirà agli chef la possibilità di vincere i Pink Ticket per vivere una lussuosa esperienza nel cuore della Romagna.