Cioccolato premium prodotto con Bagua, l’antico cacao peruviano

cioccolato-vanini-c897fd95

Cioccolato italiano premium prodotto con il cacao più antico del mondo: dall’esperienza e dalla passione di ICAM, nasce Vanini, la nuova linea di cioccolato realizzato con il migliore cacao proveniente da piantagioni altamente selezionate.

La prima gamma firmata Vanini si compone di tavolette di cioccolato al latte, fondente e gianduiotti, tutti prodotti realizzati con uno straordinario cacao Paruviano….il cacao Bagua, di cui Vanini si approvvigiona direttamente da APROCAM, cooperativa nata nel 2003 che riunisce circa 460 coltivatori di cacao della provincia di Bagua e Condorcanqui garantendo loro le migliori condizioni di lavoro e di profitto.

Dall’incontro tra Vanini e Aprocam nasce un nuovo modello di business etico e sostenibile sintetizzato nella certificazione SUSTAINABLE TRADE, fondata sul concetto delle 3P – People, Planet, Palate – presente su tutti i prodotti della linea Vanini.

«Con il programma 3P ci impegniamo a favorire un mercato equo ed uno sviluppo sostenibile del territorio, contribuendo al miglioramento delle condizioni di vita dei lavoratori – ha commentato il Presidente Agostoni.

Ci prendiamo cura delle persone e del pianeta, producendo un cioccolato di altissima qualità ideale per creare ricette raffinate ed offrire momenti di golosità consapevole».

«Icam ha trasmesso ad Aprocam la volontà di non essere un semplice cliente, ma un interlocutore con cui sviluppare progetti – ha dichiarato Marita Herrera Arevalo, Responsabile commerciale di Aprocam.

Per noi Icam rappresenta un socio strategico, un alleato con cui lavorare per raggiungere obiettivi comuni e e ripartire i benefici della collaborazione.

Grazie al programma “Sustainable Trade” perseguito da ICAM, Aprocam incrementerà sensibilmente i suoi profitti. I beneficiari diretti saranno i piccoli produttori soci e le loro famiglie, chi coltiva cacao nelle province di Bagua».

La gamma

Le tavolette di cioccolato al latte finissimo (100g) sono disponibili in tre varianti: classica, con sale di Sicilia, con scorza di arancia mediterranea.

Tre referenze anche per le tavolette di cioccolato fondente (100g): fondente 62% con rosmarino, fondente 74% con grué di cacao, fondente 86%.

Tre varietà infine per i gianduiotti - classici, fondenti e l’assoluta novità con pasta di mandorle - disponibili in confezioni da 120 grammi.

Per chi vuole provare tutti i gusti di cioccolato e gianduiotti sono disponibili gli astucci assortiti con 12 mini tavolette da 15 g ciascuna e la scatola regalo con tutto l’assortimento dei gianduiotti Vanini.