Fonderia del Cacao presenta a Taste la linea di cioccolato vegano

cioccolato-vegano-17d16ff1

Una **linea di cioccolato vegano**, con tavolette in cui il latte è sostituito dalla soia, le creme spalmabili sono ottenute usando olio di oliva, in rispetto alla tradizione italiana, e l'uovo di Pasqua è incartato in un packaging che informa su salute e benessere: è la **nuova proposta di Fonderia del Cacao**, realtà toscana conosciuta per i suoi prodotti "organic gourmet", che sarà presentata a Firenze per "**Taste**", il salone dedicato alle eccellenze del gusto e del food, presso la Stazione Leopolda dal 12 al 14 marzo (stand D/101).

FdC tavolette okL'azienda toscana, nata nel 2013 dopo aver rilevato un'attività con esperienza storica nella produzione di cioccolato di qualità, propone una **selezione di tavolette 100% biologiche**, dallo 0% fino al 100% di cacao, in grado di soddisfare anche il palato più esigente. Fonderia (sintetizzato con la sigla F%) presenterà a Taste **tre nuove tavolette vegane**, la 70% fondente, la 40%, composta da cacao e soia, e la 0%, bianca alla soia, in una scala dove il 100%, best seller della Fonderia, è cacao puro molto profumato e dal risultato inaspettatamente gradevole e morbido al gusto. Per le spalmabili, sempre biologiche come proposte, oltre a quella classica con olio di oliva, sarà possibile degustare anche quella cacao e soia, insieme ad una inconsueta quanto piacevole bianca. Sorpresa per chi cerca il salutistico: Fave di cacao ricoperte di Fondente 70%, cacao e soia oppure bianco e soia.

La mission di Fonderia del Cacao (il laboratorio è in Via delle Bartoline 41 a Calenzano, in provincia di Firenze) è quella di **diffondere la conoscenza del cioccolato di qualità**, grazie ad avanzate tecniche di produzione e all'uso di componenti naturali purissimi, tutti rigorosamente **biologici e gluten free**. F% seleziona il prodotto da lavorare in **Ecuador** (Paese di origine di uno dei più rinomati cacao al mondo), curando tutta la filiera, dalla raccolta, alla tostatura, alla raffinazione all'interno del proprio laboratorio. Le zone di provenienza sono Los Rios, Manabi, Esmeraldas, fino alla selezione di gusti particolari amazzonici quali Sucumbios, Orellana, della costa sud El Oro, Guayas e delle isole Galapagos. A conferma della qualità e capacità produttiva Fonderia realizza linee in Private Label per

importanti clienti nazionali ed esteri che abbiano l’esigenza di un prodotto gourmet.