Pernigotti presenta a Gelato Festival i nuovi Cioccolati Monorigine

pernigotti-f2117569

In occasione dell'edizione di **Gelato Festival 2016**, l'appuntamento annuale della kermesse itinerante dei migliori gelatieri che parte da Firenze il prossimo 21 aprile, **Pernigotti presenta la nuova linea di Cioccolati Monorigine** – Santo Domingo, Perù, Ecuador, São Tomé e Pricipe, Cuba e Stracciatella di Cuba.

Nel 2016 lo storico marchio che opera dal 1936 nel settore dei preparati per gelateria e noto per la straordinaria tradizione dolciaria ha **rinforzato la propria presenza nel segmento del cioccolato** realizzando ingredienti che partono dai migliori cacao monorigine. In questa gamma gli ingredienti per il gusto cioccolato fondente rispecchiano fedelmente le caratteristiche originarie di questo cioccolato, che non deve contenere latte e grassi diversi dal burro di cacao.

Con questa nuova linea Pernigotti risponde alla **crescente richiesta e preferenza del pubblico nei confronti del gusto cioccolato**, il gelato più consumato in Italia e sempre tra i primi nel mondo, mantenendo sempre i massimi standard di qualità e selezione di materie prime. Sono questi gli ingredienti migliori per il gelato, che rendono Pernigotti uno dei marchi simbolo della tradizione e della qualità italiana.

A ogni tappa del Gelato Festival, Pernigotti è presente con una **vetrina personalizzata** dei nuovi gusti di Cioccolato Monorigine. Il pubblico avrà la possibilità di riconoscere i diversi gelati assaggiando la nuova gamma e di vivere una golosa e piacevole esperienza a seconda della provenienza del cacao.

- Il gusto al cioccolato fondente **Santo Domingo** ha un gusto equilibrato ed aromatico, con un tono di vaniglia per un classico gusto di cioccolato fondente.
- Il gusto cioccolato fondente **Perù** ha un gusto intenso con un leggero tocco speziato. L'aroma di questo cacao è complesso ed equilibrato, richiama aromi fruttati e speziati
- Il gelato al cioccolato fondente **Ecuador** bilancia un lieve aroma di cannella ad un gusto delicatamente fruttato.

- Il gelato al cacao **S?o Tomé e Principe** ha un aromatizzazione al caffè, fondamentale coltivazione di quest’isola.
- Il cacao originario di **Cuba** ha un gusto base cioccolato molto intenso, arricchito da note tostate e legnose, e richiami alle foglie di tabacco e la Stracciatella al cioccolato di Cuba, con le sue note tostate e legnose rivela un intenso gusto di cacao, che risulta perfetto per fondersi all’aroma del latte e della panna nel gelato di stracciatella.