Il nuovo Gianduiotto con Caffè Vergnano

gianduiotto-caffe-2-a237d9aa

Per l’autunno 2016, Caffarel, l’azienda che ha creato l’autentico gianduiotto simbolo di Torino e che quest’anno celebra il suo 190esimo anniversario, e Caffè Vergnano, antica torrefazione piemontese che da 4 generazioni seleziona le migliori origini di caffè per realizzare pregiati aromi, si incontrano per dare vita a un gianduiotto fondente dal gusto unico e inimitabile.

Gianduiotto_Caffè_1Il nuovo Gianduiotto rappresenta, infatti, una moderna e straordinaria declinazione dell’originale cioccolatino di Torino, creato miscelando sapientemente cacao, zucchero e nocciole del Piemonte con una pregiata miscela di caffè: un connubio perfetto e bilanciato di ingredienti selezionati con cura e un gusto completamente italiano che danno vita a un cioccolatino fondente dal sapore intenso e persistente. L’inimitabile cremosità dell’autentico Gianduia 1865 e l’aroma unico del vero Espresso Made in Italy conquisteranno tutti gli amanti del cioccolato fondente alla ricerca di una miscela perfetta di tradizione e innovazione.

La collaborazione tra queste due grandi eccellenze torinesi, ambasciatrici del gusto italiano nasce dalla condivisione di valori comuni, come il rispetto della tradizione, la continua ricerca dell’eccellenza e dell’innovazione, l’utilizzo esclusivo di materie prime selezionate e lo stretto legame con il territorio.

Tradizione e modernità, eleganza e design. Ecco lo stile del Gianduiotto Caffarel. La magia nasce nei laboratori Caffarel, dove i gianduiotti sono prodotti ancora uno a uno con il metodo dell’estrusione, colando lentamente una goccia densa e vellutata, riproducendo così il gesto attento e delicato del pasticcere. Una lunga tradizione, una ricetta antica, ma con un’anima ancora contemporanea per garantire alle nuove generazioni un prodotto di alta qualità dal gusto inconfondibile.

www.caffarel.com/it/gianduiotto
www.caffevergnano.com