

Arriva Chocobella Noir, bontà davvero per tutti



Cacao bio e fairtrade, niente latte e oltre 100 nocciole in ogni vasetto. Arriva Chocobella Noir, la nuova crema spalmabile firmata Damiano, azienda leader nella produzione e trasformazione di frutta secca da agricoltura biologica, una delizia per tutti i palati.

La nuova crema Damiano è infatti priva di latte, perfetta quindi per chi decide di seguire un'alimentazione vegana, ma è anche senza glutine, adatta a chi soffre di celiachia o intolleranza, senza olio di pala, conservanti emulsionanti e aromi.

Aprire la confezione è il primo passo per lasciarsi inebriare da un profumo intenso e avvolgente, sinonimo di materie prime di grande qualità. Basta assaggiare Chocobella Noir per non lasciarla più: ideale da spalmare su una fetta di pane per una colazione piena di gusto, perfetta per farcire un

krapfen, lo sfizio di cui non si può fare a meno, l'ingrediente indispensabile per la preparazione di dessert a prova di chef stellato.

Chocobella Noir è fatta con zucchero di canna, pasta di nocciole tostate (45%), cacao in polvere da coltivazioni fairtrade (18.5%), olio di mandorle, pasta di mandorle pelate tostate. Tutti gli ingredienti sono rigorosamente provenienti da coltivazioni di agricoltura biologica.

Oltre a Chocobella Noir, Damiano realizza tante altre eccezionali creme spalmabili, a partire da Chocobella, sempre realizzata con nocciole italiane bio e cacao fairtrade; Amandino, la crema di mandorle bio; Nocciola, la crema di nocciole tostate bio; Peanuci, la crema di arachidi tostate bio e Tahin, la crema di sesamo bio.