T'a Milano, cioccolato gourmet e la linea per Natale

ciocosushi-di-cioccolato-gourmet-foto-ambientata-jpg-copia-fec6e7fb

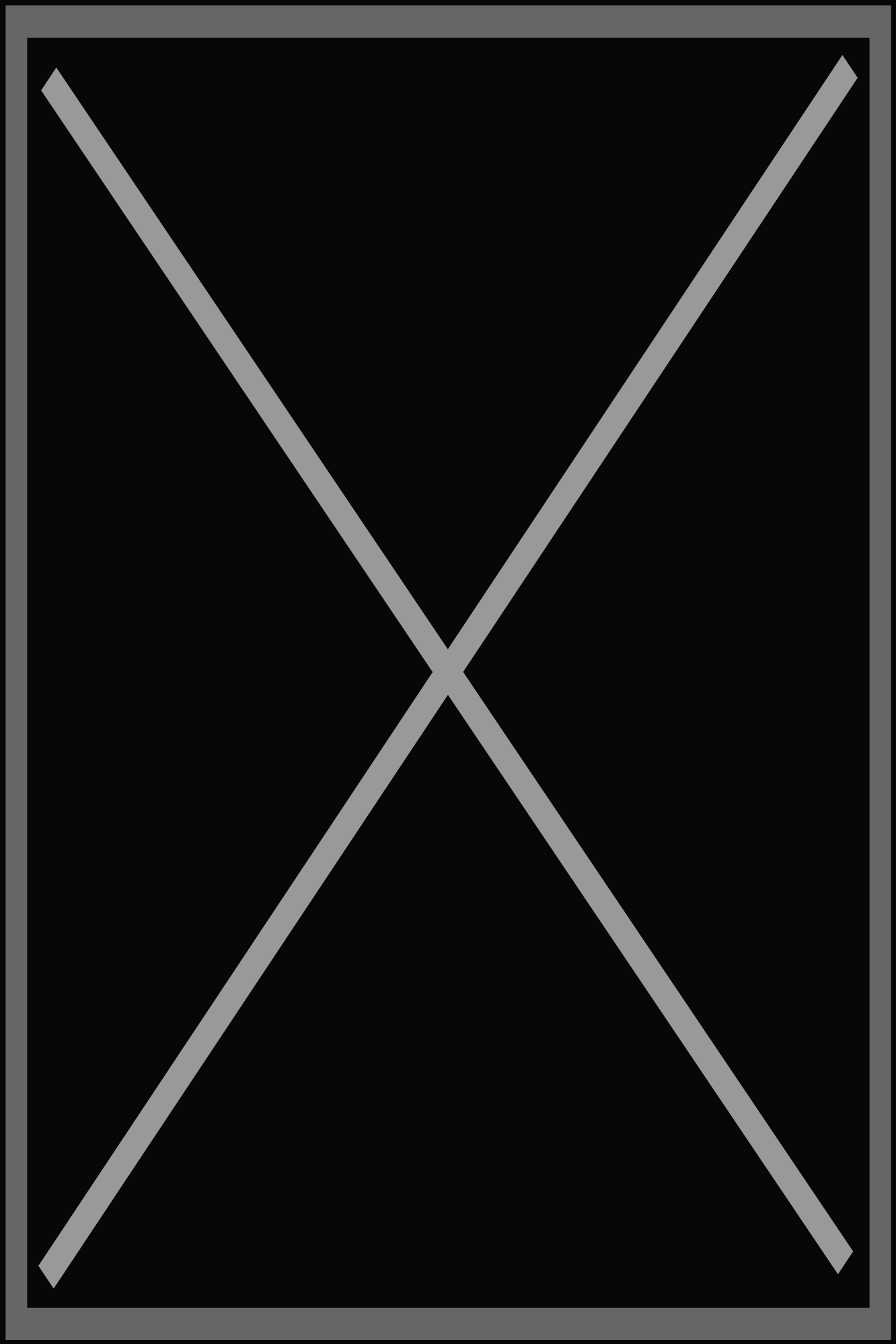
Tancredi e Alberto Alemagna ci portano alla scoperta del mondo T'a Milano e Cioccolato Gourmet, con delizie perfette e in linea anche con le proposte per il prossimo Natale.

Partiamo con l'immagine di apertura, il **Ciocosushi**. Originale rivisitazione al cioccolato delle specialità sushi più apprezzate, un viaggio goloso alla scoperta dell'Oriente grazie a questa inedita e divertente versione dei cioccolatini Ciocosushi. La Confezione è composta da 20 praline che richiamano i maki con morbido ripieno: praline di cioccolato fondente con ripieno allo zenzero e al caffè, praline di cioccolato al latte con ripieno al mango e alla nocciola. Inoltre, per gustare al meglio questi maki cioccolatosi non possono mancare le bacchette al cioccolato fondente e gli immancabili dragées al gusto wasabi.
Confezione da 180g.

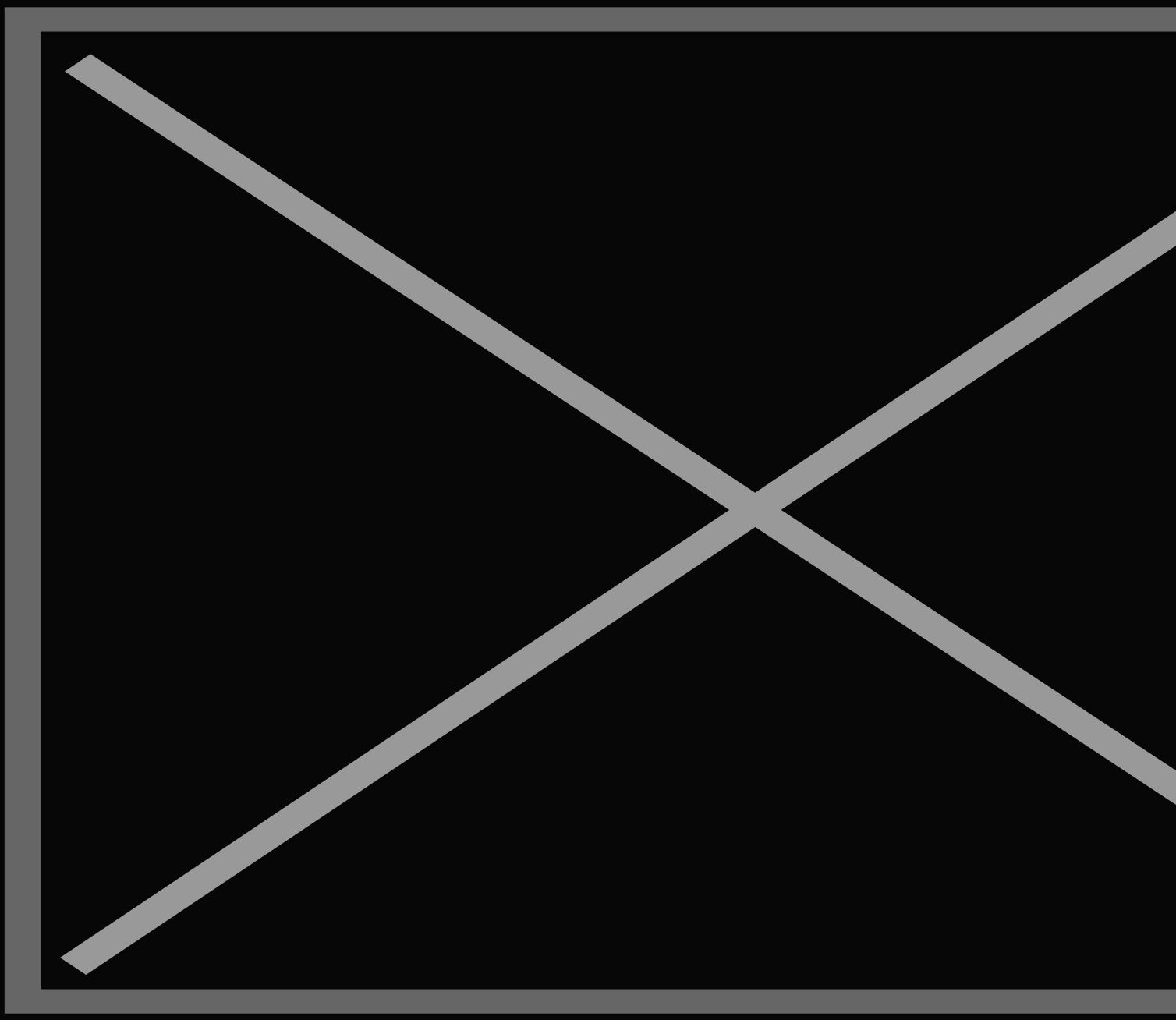
Poi, i **Cioccolatini di Natale**. La box è composta da 48 gustosi cioccolatini che riprendono le forme natalizie: il cappello di Babbo Natale, le calze da appendere al camino e le palline per addobbare l'albero. I cioccolatini sono disponibili nei gusti classici e nelle due speciali varianti dai sapori e dagli aromi tipici del Natale: cioccolato fondente, cioccolato al latte, cioccolato fondente e arancia e cioccolato bianco al caramello.
Confezione da 200g.

Il Panettone In Cappelliera. Il Panettone Classico T'a Milano è realizzato seguendo la ricetta della famiglia Alemagna tramandata di padre in figlio, come da tradizione è prodotto con lievito madre e materie prime d'eccellenza che regalano un irresistibile gusto naturale. Il panettone è proposto incartato a mano o nell'elegante Cappelliera, una confezione dai richiami vintage ispirata alle classiche Cappelliere utilizzate dall'aristocrazia per custodire i propri copricapo durante i viaggi. Gusti

proposti: Panettone Classico, Panettone Pere e Cioccolato, Panettone al Cioccolato, Panettone con Marron Glacé, Panettone Senza Canditi.

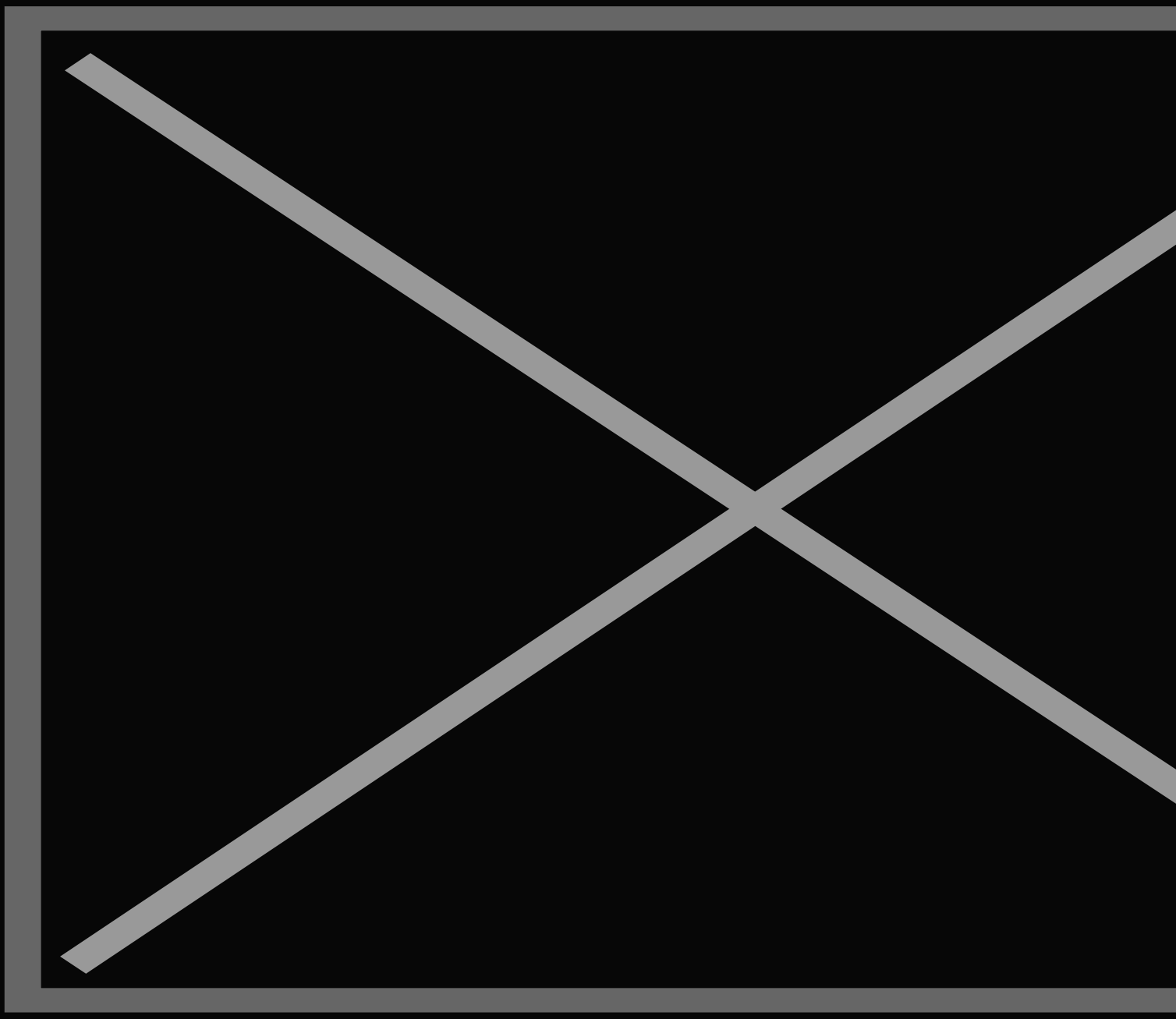


I Segreti. Raffinata luxury box all’interno della quale sono custodite deliziose praline assortite per un viaggio sensoriale alla scoperta del cioccolato artigianale di qualità. Tre sono i cassetti che compongono questa elegante confezione. Aprendo ogni cassetto si possono assaporare gustose e ricercate prelibatezze. **Praline Design**: cioccolato fondente con ripieno ai frutti di bosco, cioccolato al latte con ripieno alla mandorla, cioccolato fondente con ripieno all’amaretto, cioccolato al latte con ripieno al marron glacé e cioccolato fondente con ripieno al caffè.



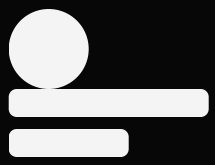
Ciocolips. Confezione composta da 24 gustosi cioccolatini a forma di labbra tutti da mangiare in un boccone o da gustare lentamente. I cioccolatini Ciocolips sono proposti in 6 versioni, 6 abbinamenti

tra cioccolato e deliziosi ripieni assortiti: Dark Brown (cioccolato fondente con ripieno all’arancia), Gold (cioccolato bianco al caramello con ripieno al caramello), Red (cioccolato bianco con ripieno fondente), Brown (cioccolato al latte con ripieno alla nocciola), Fucsia (cioccolato bianco con ripieno al passion fruit) e Pink (cioccolato rosa ruby con ripieno al pistacchio). Confezione da 240g.

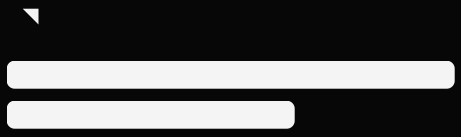


Diamanti. Sono 16 raffinate praline che riprendono nella loro forma il diamante, la gemma più preziosa e più desiderata. Come i diamanti i cioccolatini sono dei veri e propri capolavori di gusto. La ricercata confezione si presenta con un assortimento di 4 tipologie di cioccolato e con altrettanti morbidi e deliziosi ripieni: cioccolato fondente total black 83% con ripieno fondente monorigine

Ecuador e zenzero, cioccolato al latte brown con ripieno al gianduia, cioccolato al caramello gold con ripieno ai frutti di bosco, cioccolato rosa ruby con ripieno fondente monorigine Madagascar.
Confezione da 185g.



Visualizza questo post su Instagram



Un post condiviso da mixerplanetcom (@mixerplanetcom)

Tancredi e Alberto Alemagna hanno respirato fin da piccoli attraverso i racconti e i ricordi di casa, è ciò che nel 2008 ha spinto i due fratelli a buttarsi nel progetto T'a Milano, di cui la sigla T'a indica le iniziali dei fondatori e la parola Milano ribadisce lo storico legame con la metropoli. Con l'idea di rinnovare in termini di ricerca, di lavorazioni e di gusto la tradizione familiare dell'alta pasticceria italiana, i giovani Alemagna hanno lanciato una food company all'avanguardia attiva nell'ambito della cioccolateria d'eccellenza, del catering e banqueting su misura, che è anche protagonista di un rivoluzionario concept di servizi per la ristorazione e l'ospitalità.

Alla cioccolateria d'eccellenza, è seguita nel 2011 la pasticceria con una serie di proposte della tradizione artigianale come il classico panettone milanese; nel 2016 è nato il marchio di cioccolato Cioccolato Gourmet che interpreta la filosofia T'a Milano in chiave trendy e giovane. Con un modello distributivo omnichannel, le collezioni T'a Milano sono in vendita alla Rinascente, da Eataly e in una serie di store nel mondo, ma anche sull'e-commerce del brand e sulle maggiori piattaforme online. Cioccolato Gourmet utilizzata gli stessi canali retail digitali, oltre a essere presente nella GDO e vantare due shop in shop a Roma.

Il gusto raffinato e lo stile creativo di T'a Milano sono apprezzati anche nell'ambito della moda, del lusso e del design per cui l'azienda realizza scatole brandizzate, e in quello dell'**hôtellerie**. In moltissimi hotel di lusso i cioccolatini della buona notte, le proposte per le suite e i dolci sono made in T'a Milano. Dalla visione innovativa di Tancredi e Alberto Alemagna è nata una food tech company che grazie a un modello di business dinamico e scalabile sta rivoluzionando il comparto dell'alimentazione premium con T'a Milano Cucina per la ristorazione.