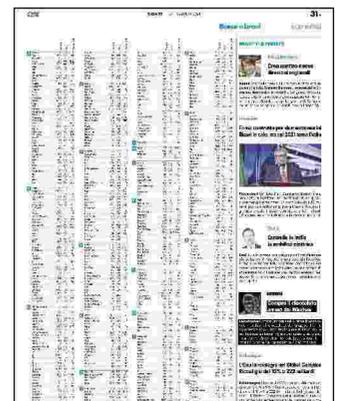


**Domori**

Compra il cioccolato amato dai Windsor

La torinese **Domori** (in foto l'ad Andrea Macchione), marchio di cioccolato del gruppo **Illy**, ha completato l'acquisto dell'inglese **Prestat**, tra le più famose aziende inglesi del settore dolciario nota per i 'truffles' e fornitore della Casa Reale britannica. Valore dell'operazione 4,393 miliardi.



PRODOTTI



IL RARO CRIOLLO

La collezione Linea Blend Criollo 50G di **Domori** nasce per offrire un'esperienza di degustazione completa, permettendo di scoprire tutte le caratteristiche del Criollo, la varietà di cioccolato più pregiata e rara. Disponibile in quattro diverse percentuali di cacao (70, 80, 90 e 100%).



L'INGREDIENTE ALLA BASE

Leader nella fornitura al mondo delle pasticcerie, **Valrhona** mette a disposizione la sua esperienza nel mondo del cioccolato per aiutare la personalizzazione dei prodotti e migliorare la veicolazione dell'immagine. Un'ampia gamma di formati e prodotti per soddisfare tutte le aspettative.



OVETTI DI PASQUA

Zaini festeggia la Pasqua con nuovi gusti e abbinamenti per gli ovetti. Sulla scia del successo del cioccolato rosa, ecco gli ovetti Ruby ripieni di crema al latte (nella foto), gli ovetti al gusto giandujotto e gli ovetti Emilia, punta di diamante Zaini, questa volta al 70% di cacao.



UN QUARTO DI SECOLO

Festeggia 25 anni Tourinot®, il giandujotto di Torino diventato simbolo della città, nato dall'intuizione, dalla creatività e dal gusto del maestro cioccolatiere **Guido Gobino**. Oggi è declinato in 4 ricette: Tourinot Classico, Tourinot Maximo, Maximo +39 e Tourinot N.10, tutte con marchio registrato.



CIOCCOLATO COLTIVATO

La Piantagione, cioccolato fondente 70%, è una delle linee di tavolette proposte (anche online) da **Noalya**, l'etichetta di "cioccolato coltivato" fondata da **Alessio Tessieri**. Monorigine e dalle caratteristiche uniche, al primo boccone rimanda a sentori, aromi e profumi di volta in volta speziati, avvolgenti e unici.



Forbes Bluerating Private Asset FinanzaOperativa Events Education ...



RFC Forbes

GREEN CARPET

PRECEDENTE

Green Carpet - Puntata 68 -
Luigi Miraglia

SUCCESSIVO

Green Carpet - Puntata 66 -
Giuseppe Greco

GREEN CARPET

Green Carpet – Puntata 67 – Andrea Macchione



GUARDA PIÙ TARDI | MODALITÀ CINEMA

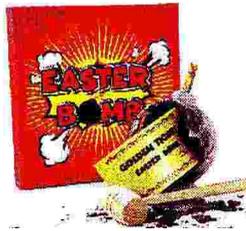
https://bfcvideo.com

Assaggi

LA SORPRESA

L'uovo da fumetto dell'estroso Griffa

● (mic) Una parte del piacere della cucina gourmet risiede nella capacità di stupire e divertire il commensale, che diventa partecipe quasi di uno spettacolo. Paolo Griffa, che ha appena conquistato la stella al Petit Royal, ha questo talento e si è divertito a creare la fumettistica Easter Bomb. Un uovo "esplosivo" di cioccolato a forma di bomba,



90 euro Il box con l'uovo (750 gr) e il martello in vendita sul sito di Griffa

rosso o grigio metallizzato, completo di miccia. Nella bella scatola - perfetta per un regalo pasquale originale - Griffa fornisce anche un martello di legno (opera dell'artigiano valdostano Giorgio Denarier) con cui spaccarlo. Dentro c'è il ripieno in due versioni. Noi abbiamo assaggiato quello con ganache al caffè, pralinato nocciola, chicchi di caffè Blue Mountain e zucchero effervescente da far frizzare sulla lingua. Il cioccolato è molto buono: Sur del Lago di **Domori**. ● paologriffa.com

