



DOMORI



Torino, Piazza San Carlo.



Nel cuore delle piazze più rappresentative di Torino, un poliedrico e nuovo punto vendita, da vivere a 360 gradi. Dal cioccolato al gelato, dalle praline agli iconici giandujotti, dalle tavolette di cioccolato più raro e pregiato al mondo, alle pregiate creme spalmabili con Nocciola Piemonte IGP.

Un negozio innovativo, moderno ed elegante, che rispecchia l'eccellenza di uno dei cioccolati più buoni al mondo. Un'ampia offerta di assortimento prodotti, perfetti anche per idee regalo uniche ed esclusive.



Due piani volti a sviluppare svariate attività e proposte didattiche, insieme ad aziende, scuole, enti privati e consumatori.

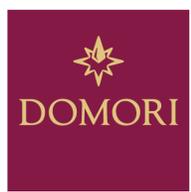
Piano – 1 SALA SAN CRISTOBAL

Uno spazio ampio, a pianta quadrata, che ospita un alto tavolo centrale in legno e 12 sgabelli. Perfetta per momenti legati all'arte della degustazione del cioccolato Domori in abbinamento a vini e distillati. Video proiettore e possibilità di proiettare slide.

In questa sala anche la macchina *Bean to Bar*, che mostra il ciclo produttivo completo dalla fava di cacao, alla tavoletta finita.

Pensata per i consumatori finali, ma anche per meeting ristretti e momenti di condivisioni aziendali.





Proposte di attività

Un viaggio sensoriale alla scoperta del cioccolato fondente

Piano – 1
SALA SAN CRISTOBAL



100% CACAO CRIOLLO

Pura massa di cacao Criollo. Delicate note di frutta secca e una leggera amarezza è la scelta perfetta per coloro che amano scoprire la natura autentica del cacao: un cioccolato senza zuccheri aggiunti, che esprime tutto l'eroma del cacao Criollo.



70% CACAO CRIOLLO

Cacao Criollo e zucchero di canna. Note di mandorla, nou e frutta e guscio, dalle infinite sfumature aromatiche. Dolcezza e morbidezza infinite, elevata persistenza.



70% CACAO TRINITARIO - SUR DEL LAGO *

Varietà di cacao Trinitario proveniente dal Venezuela. Note di frutta e noci, prevale un retrogusto supremo di cioccolato. Basse acidità e astringenza, grande finezza, eleganze e lunga persistenza.



70% CACAO TRINITARIO - SAMBIRANO

Varietà di cacao Trinitario proveniente dall'isola di Madagascar. Cioccolato dalle gradevoli note di frutti rossi. Immediata freschezza e piacevole acidità.



70% CACAO CRIOLLO - CHUAO *

Eccezionale varietà di Criollo, sempre più ricercato dagli estimatori del cioccolato e dagli appassionati di tutto il mondo. Note di nocciola, dolce de leche, frutta secca. Grande, dolcezza eccezionale rotondità e scioglievolezza.



IL CIOCCOLATO È UN MOVIMENTO

Domori, con sede a Nona, è considerata una realtà d'eccellenza nel mondo del cioccolato super premium. Partecipa di una vera e propria nuova cultura del cacao, basata su un'instancabile ricerca per la qualità e la purezza della materia prima, che ha reso il marchio competitivo a livello mondiale.

Scopri come è nato il segno Domori



@domerichoc f @domori Domori web tv
www.domori.com

*** L'abbinamento consigliato UMESHU GOJIRO**

Liquore giapponese ottenuto dalla macerazione delle uve (prugna ancora acerbe e di colore verde) nell'alcool lo sakè con aggiunte di zucchero di canna cristallizzato. Ha un sapore dolce, leggermente aspro, e un contenuto di alcool di 10-15 gradi. Al palato regala sentori di mandorla, un acidità straordinaria, un lennino molto elegante. La degustazione può essere fatta in purezza, on the rocks oppure con ginger ale o tonica. Può essere consumato a tutto pasto con le cucine fusion, protagonista di drink miscelati o come liquore da dessert. Le sue caratteristiche organolettiche lo rendono ideale per l'abbinamento con il cioccolato, in particolare il Criollo.





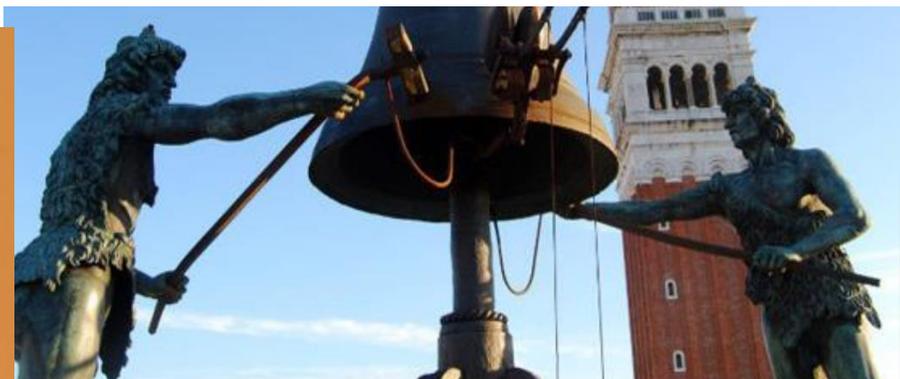
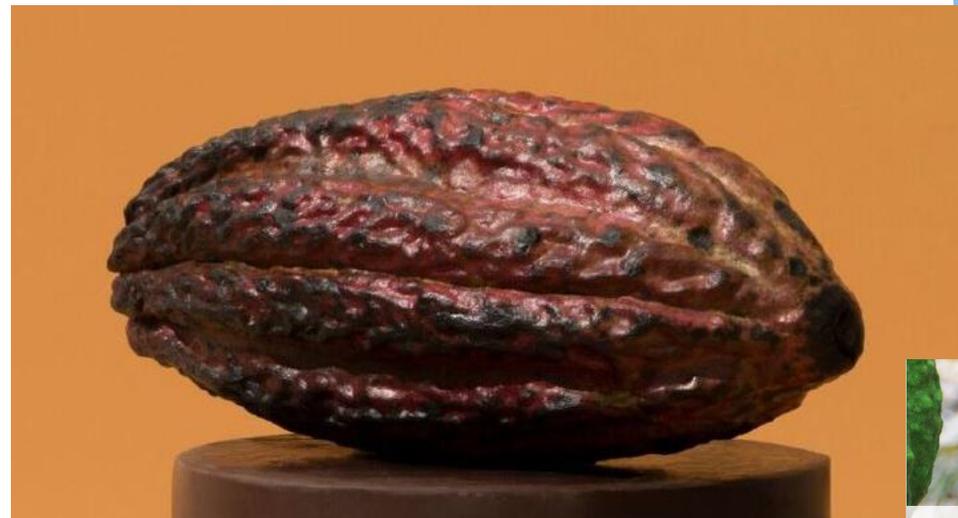
L'arte della degustazione. Introduzione alla storia di DOMORI, scoprendone valori, filosofia, curiosità, nozioni tecniche legate alla genetica del cacao. Tovaglietta dotata di descrizione delle maggiori caratteristiche aromatiche dei cioccolati in assaggio.

Possibilità di abbinare l'Umeshu Gojiro, pregiato liquore giapponese.





Un'ora di esperienza nel mondo del cioccolato, che aprirà le porte dei sensi e che ti farà percepire «il cibo degli dei» con altri occhi, naso e bocca...



IL PROGETTO CRIOLLO

Il Criollo è una varietà di cacao molto rara e la sua coltivazione e il suo utilizzo sono riconducibili ai Maya e agli Aztechi. Tuttavia, nel corso del tempo, la coltivazione di questa varietà è stata gradualmente abbandonata a causa della sua bassa resa, e quindi si è quasi estinta. Oggi, questa rara varietà di cacao rappresenta solo lo 0,01% di tutto il cacao prodotto nel mondo. A differenza di altre varietà di cacao, che contengono tannini astringenti e ruvidi, il Criollo è conosciuto in tutto il mondo per la sua unica cremosità, rotondità e dolcezza, in quanto non contiene tannini. Il risultato è una qualità di cacao senza pari. Attraverso il Progetto Criollo, Domori ha recuperato questa preziosa varietà e contemporaneamente ha creato la più grande piantagione del suo genere al mondo, l'Hacienda San José situata in Venezuela.



BIODIVERSITÀ

Un'unica grande intuizione:
salvare dall'estinzione le varietà di cacao più pregiate del mondo,
preservandone gli aromi originali e rendendole accessibili ai grandi
appassionati di cioccolato di tutto il mondo.



CIOCCOLATO CHOCOLATE



La sala San Josè è lo spazio più grande all'interno dello store, versatile e volto a svolgere molteplici attività. A pianta rettangolare è dotato di:

- **Bancone professionale** da lavoro, che ospita fino ad un massimo di 12 postazioni, dedicato ai laboratori di pasticceria per adulti e bambini
- Un lungo **tavolo in legno** con 16 sedute e un maxi video proiettore a muro. Perfetto per meeting, eventi privati, riunioni aziendali, attività di team building.



Proposte di attività

Piano – 2
SALA SAN
JOSE'

- **Laboratori di pasticceria base** per adulti e più piccoli, condotti dalla pastry chef Domori. Il cioccolato è il vero protagonista di tutte le preparazioni e verranno svelati i segreti più semplici per replicare anche a casa dolci straordinari.
- **Laboratori a tema** per adulti e bambini; es: Pasqua, Festa della Mamma, Natale...
- **Degustazioni guidate** con percorso standard aziendale o realizzate ad hoc secondo la richiesta del cliente
- **Eventi privati**, noleggio della sala a tariffa oraria, mezza o intera giornata. La sala è dotata di connessione wi-fi, video proiettore, microfoni, sedute aggiuntive su richiesta, fino ad un massimo di 50 sedute.
- **Eventi collettivi «tailor made»** costruiti su misura per le aziende. Pacchetti di degustazione o corsi specifici pensati su specifica richiesta aziendale.
- Attività di **degustazione o laboratori di pasticceria per studenti.**
- Riunioni commerciali e meeting aziendali.

L'area pasticceria è dotata di attrezzatura da lavoro, piastre riscaldanti, temperatrice di cioccolato, frigo, forno, bancone professionale in marmo con 12 postazioni.

Reportage fotografico format di attività







Social Instagram @domorichoc



Instagram

- Home
- Cerca
- Esplora
- Reels
- Messaggi
- Notifiche
- Crea
- Altro



domorichoc Segui già Messaggio

Post: 1.849 50.600 follower 378 profili seguiti

DOMORI Brand A uniqueness that leads to excellence. The first to produce chocolate from Criollo cacao. A truly extraordinary #chocolate experience.

Follower: maler_1971, andrea.macchione, nadiazanna e altri 110

- Pasqua 2023
- Degustazioni
- BDR
- Torino
- Tavoletta d'Oro
- I_Spazi2022
- Il Criollo

POST REELS GUIDE POST IN CUI TI HANNO TAGGATO





GIOVEDÌ 9 E VENERDÌ 10 FEBBRAIO DALLE 18:00 ALLE 19:00

Il mondo del cioccolato Domori vi aspetta per una degustazione guidata: una preziosa esperienza sensoriale, dalla purissima materia prima alle sfumature preziose del pregiato Criollo.

Domori Shop
Piazza San Carlo 177.

Per informazioni costo e prenotazioni:
domoristore.torino@domori.com



Domori è un brand oggi internazionale, nato però a pochi chilometri da Torino. Un riferimento per il cioccolato buono ed etico, con impegno nelle coltivazioni sudamericane e la tutela del cacao Criollo (rago pregiato). A settembre ha aperto in piazza San Carlo un bellissimo store

Domori x Piazza San Carlo



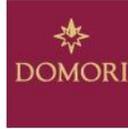

INVITO

Da venerdì 16 a domenica 18 dicembre Domori è lieta di accogliere tutti coloro che amano il cioccolato nel negozio di piazza San Carlo 177 per una degustazione imperdibile.

Scopriremo insieme il Criollo, la varietà di cacao più rara, pregiata e amabile.



Press



IL 22 SETTEMBRE DALLE 18 ALLE 22 IN PIAZZA SAN CARLO 177 - TORINO

DOMORI INAUGURA IL SUO PRIMO NEGOZIO



www.domori.com

@domorichec | @domori | Domori web tv



Scegli la tua sorpresa e donala a chi ami con l'Uovo di Pasqua Domori.



Un nuovo appuntamento presso lo Store di Piazza San Carlo, che ti permette di personalizzare l'Uovo con tua sorpresa*.

Dimensioni massime Uovo sorpresa scordate: 10 cm x 7 cm

*Laboratorio adulti dal 27 marzo al 6 aprile tutti i giorni - dalla ore 18.00 alle 19.00
*Laboratorio bimbi con decorazione a tema animaletti dal 27 marzo al 6 aprile tutti i giorni - dalla ore 16.30 alle 17.15

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI - STORE TORINO DOMORISTORE.TORINO@DOMORI.COM - TEL. 011-0243228



Venerdì 28 e sabato 29 aprile mercoledì 3 maggio

vi aspettiamo nello store Domori di Piazza San Carlo 177 a Torino, per il laboratorio di pasticceria base, pensato per adulti e bambini.

Prepareremo:
Tartufini di cioccolato
Monetine di cioccolato con frutta secca
Dragées caramellate

Bambini (dai 6 anni) dalle 16.30 alle 17.15
Adulti dalle 18.00 alle 19.00

Per informazioni di disponibilità e prezzi scrivere a:
domoristore.to@domori.com
Oppure chiamare il numero 011- 0243228



Visita il sito domori.com per scoprire gli altri appuntamenti di maggio. Non dimenticare che continuano le degustazioni di cioccolato in abbinamento al liquore giapponese Umeshu

Chiedi tutte le informazioni a domoristore.to@domori.com

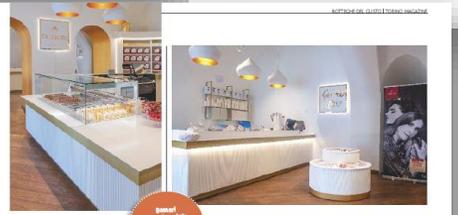
CORRIERE DELLA SERA

LA STAMPA



TORINO MAGAZINE

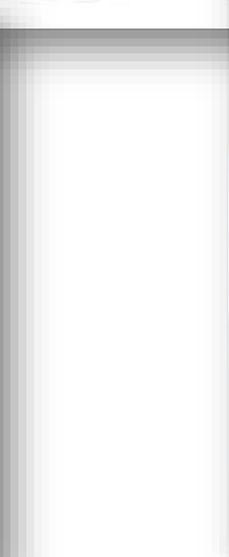
CORRIERE TORINO



Settembre 2022 è stato per Domori un mese importante, quello dell'apertura del primo store fisico, adegno Torino, Torino e il suo "habitat", piazza San Carlo. Una nuova apertura che ha editato la sua storia e questo punto di svolta una bella sfida. L'idea era quella di avvicinare un pubblico sempre maggiore al cioccolato di qualità Domori, spiegando anche cosa è il cacao di qualità. Un'idea che ha trovato nella Piazza San Carlo il luogo perfetto per questo evento. Tutti i giorni dalle 18.00 alle 19.00, con un aperitivo a base di cioccolato Domori, questa piccola attività si è svolta con un grande successo.

L'iconografia di Domori pone al centro il cioccolato torinese che è stato il primo mestiere, non si è un'apertura quanto. Ci sono le vetrine, gli scaffali e poi il laboratorio, un luogo in cui si può vivere il cioccolato Domori, un luogo in cui si può vivere il cioccolato Domori, un luogo in cui si può vivere il cioccolato Domori.

Domori è un brand oggi internazionale, nato però a pochi chilometri da Torino. Un riferimento per il cioccolato buono ed etico, con impegno nelle coltivazioni sudamericane e la tutela del cacao Criollo (rago pregiato). A settembre ha aperto in piazza San Carlo un bellissimo store



I nuovi trend del **cioccolato** – come **MOMENTO ESPERIENZIALE** percepire un vissuto, un momento di approfondimento e arricchimento culturale legato al mondo gourmet.

A large, solid yellow circle containing the text 'INTENSE indulgence'. The word 'INTENSE' is in a bold, white, sans-serif font, while 'indulgence' is in a smaller, blue, cursive script font.

INTENSE
indulgence



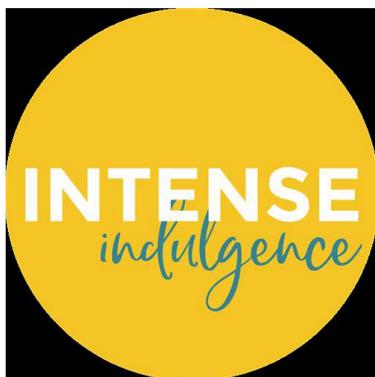
Quando i consumatori vogliono vivere la vita appieno, ricercano forme di piacere intenso e quindi esperienze coinvolgenti e fuori dagli schemi.

“ **Un cioccolato che sappia esaltare sia gli occhi che la gola** ”



DOMORI

Perché non pensare a questo momento esperienziale, come arricchimento aziendale, in cui si possa comunicare un'esperienza sensoriale e culturale a tutti effetti anche per dipendenti / manager / dirigenti d'azienda?



Il cioccolato viene consumato principalmente come **fonte di piacere ed esaltazione dei sensi.**



Piacere consapevole (Mindful Indulgence) significa scegliere un cioccolato gustoso, salutare e buono anche per il pianeta.



Cioccolato arricchito e funzionale, un **alimento positivo per la salute.**

Hanno già collaborato con noi



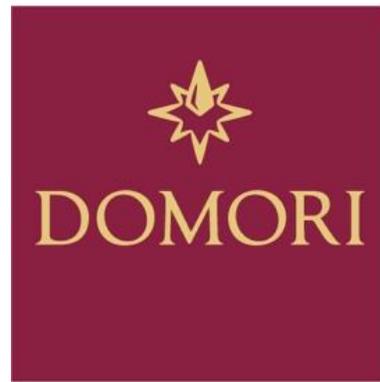
**CORRIERE
DELLA SERA**

Torino da scoprire

Torino è una città dalle mille sfaccettature: **antica capitale del regno sabaudo** dall'aspetto regale, culla del Risorgimento e teatro di grandi eventi storici per l'Italia, città industriale che ha saputo poi reinventarsi, polo di innovazione e città di sperimentazione artistica e culturale.

Torino è famosa per le sue tante bellissime piazze su cui si affacciano monumenti, attrazioni e palazzi d'epoca. **Una delle più belle è sicuramente Piazza San Carlo**, non a casa soprannominata **"il Salotto di Torino"**. Sulla piazza, di forma rettangolare, sorgono ancora oggi numerosi luoghi di interesse: al centro è situata una statua equestre di Emanuele Filiberto, mentre, sul lato sud della piazza, si trovano le due chiese gemelle in stile barocco, quella di Santa Cristina costruita nel 1639 e quella di San Carlo del 1619.





Piazza San Carlo 177, Torino

Phone +39 0110243228

domoristore.to@domori.com

www.domori.com

