



## COMUNICATO STAMPA

### **PREMIO TAVOLETTA D'ORO 2024. Domori vince l'“Oscar” del cioccolato per la tavoletta Criollo Porcelana 70%**

Sabato 17 febbraio, in occasione della seconda edizione del Salone “I Cioccolati del Mediterraneo” - Maglie (Le), Museo ArcheoIndustriale di Terra d'Otranto - si è svolta la 22esima edizione del **Premio Tavoletta d'Oro**, il più autorevole riconoscimento al cioccolato di qualità in Italia.

Il Premio è promosso dalla Compagnia del Cioccolato, la più importante associazione nazionale di settore, che riunisce degustatori professionali, giornalisti di settore, esperti e raffinati gourmet. L'Associazione ha sviluppato un sistema di valutazioni tecniche, rigorosamente basate sulla degustazione. Nel processo di selezione e definizione dei finalisti, si procede a più di 1200 assaggi tra cioccolati in tavoletta e altri prodotti al cioccolato, come dragées, cremini, gianduiotti, creme spalmabili. Ogni anno, il Concorso premia l'eccellenza del cioccolato in Italia.

Anche quest'anno, Domori si è aggiudicata il primo premio nella categoria **Miglior Cioccolato Fondente d'Origine per il Criollo Porcelana 70%**.

La menzione è un riconoscimento a Domori nell'ambito del Criollo, la varietà di cacao più preziosa al mondo, dalle caratteristiche sensoriali uniche, di grande dolcezza e rotondità.

Sin dalla sua fondazione, Domori ha sviluppato il Progetto Criollo, un progetto sul campo di recupero e valorizzazione di questa varietà rara e delicata. Domori è infatti anche coltivatore diretto, con due famose piantagioni in Venezuela (Hacienda San José) e in Ecuador (Hacienda San Cristobal).

La tavoletta monovarietale Criollo Porcelana 70% si distingue per la ricchezza aromatica, con note di nocciola, panna, vaniglia, crosta di pane.

Per maggiori info: The Action – Ufficio Stampa Domori: [segreteria@theaction.it](mailto:segreteria@theaction.it)

