



Crema Gianduja Domori: 50% di pura pasta nocciola

Per un genuino peccato di gola, senza latte né grassi aggiunti



None (To), 08 settembre 2009 – Domori presenta la **Crema Gianduja**, un classico della tradizione cioccolatiera torinese rivisitata secondo la *cacao culture* dell'azienda.

Raffinatezza e cremosità a base di pura pasta di nocciole IGP Piemonte, Cacao Arriba in polvere con note di nocciola, banane e agrumi, zucchero di canna ed estratto di vaniglia. La qualità delle materie prime, l'accuratezza della lavorazione e la completa esclusione del latte dalla ricetta fanno di questa crema una prelibatezza per tutti i palati.

Un'evoluzione per casa Domori che con questo nuovo prodotto regala agli amanti del cioccolato una intensa e finissima crema da gustare al cucchiaino, sulla classica fetta di pane oppure a propria scelta con i più diversi abbinamenti.

La Crema Gianduja, disponibile in vasetti da 200 grammi al prezzo consigliato di **10 euro**, si può acquistare dal prossimo 15 settembre in tutt'Italia nelle migliori enoteche, wine bar e negozi di delicatessen.

***Domori**, riferimento nel mondo del cioccolato gourmet, lavora solo ed esclusivamente le varietà più pregiate di cacao destinate alla vendita al dettaglio in negozi specializzati e all'impiego nell'alta pasticceria. La filosofia dell'azienda si fonda sulla ricerca della qualità, perseguita anche grazie al controllo dell'intera filiera produttiva, dalla piantagione alla tostatura in stabilimento - seguita con sapienza e maestria da un team di esperti – fino alla commercializzazione.*

Gianluca Franzoni è l'anima dell'azienda, la prima ad aver elaborato e a diffondere un codice di degustazione del cioccolato secondo i canoni dell'eccellenza (aromaticità, rotondità, pulizia e persistenza), guidando l'analisi sensoriale della tavoletta.

Per ulteriori informazioni e richiesta immagini:

Cohn & Wolfe - Milano

Giorgia Meretti/Alessandra Bettelli - Tel.: +39-02-20239.375/374

giorgia.meretti.ce@cohnwolfe.com