



Novità Domori: da oggi il cioccolato fine è anche in tazza

*Nelle versioni a base acqua per esaltare le qualità del cacao aromatico
o latte per una maggiore cremosità*

None (To), 22 ottobre 2009 – **Domori**, prima azienda al mondo a trattare solo il cacao più pregiato, presenta il nuovo modo per gustare il proprio cioccolato: in tazza, nella versione a base acqua **H₂OT CHOCOLATE** oppure a base latte **HOT CHOCOLATE**.

La cioccolata in tazza Domori è ottenuta da tavolette di cacao fine spezzettate, e non da un mix di cacao in polvere, per un risultato finale di massima esaltazione delle note aromatiche.

Nella versione a *base acqua*, **H₂OT chocolate**, Domori recupera l'antico rito del *popolo Maya* che risale a 2500 anni fa, quando con i semi della pianta del cacao veniva preparato un nettare chiamato "xocolàt'", la bevanda degli dei. I semi del cacao venivano essiccati e poi macinati su una pietra chiamata "metate". La pasta così ottenuta veniva diluita con acqua calda. Per i *Maya* bere questa bevanda rappresentava un *simbolo di ricchezza e ospitalità*, oltre che uno dei piaceri della vita. Allo stesso modo, Domori propone una *semplice ricetta*, di elevata digeribilità, che prevede come unici ingredienti lo zucchero di canna e una selezione di 3 cru: **cacao Apurimac** del Perù con note di fiori, caramello e crema di latte, molto delicato, discretamente acido; **cacao Sambirano** del Madagascar con note di frutti rossi accompagnati da una gradevole acidità, dolce e rotondo, di grande persistenza; **cacao Sur del lago** del Venezuela con note di mandorle e caffè, di grande finezza, rotondità e persistenza.

Per l'altra versione, **HOT chocolate**, Domori ha rivisitato la tradizionale cioccolata *base latte*. Senza l'aggiunta di alcun addensante, il protagonista di questa ricetta è ancora una volta il cacao fine aromatico, che rappresenta una minima parte del cacao prodotto in tutto il mondo.

Il contenuto: un blend di monorigini e zucchero di canna da stemperare nel latte per una bevanda consistente e cremosa.

Le nuove cioccolate Domori, HOT e H₂OT CHOCOLATE, saranno disponibile nei migliori bar al prezzo consigliato di 3 Euro.

***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