



La vetrina di Domori al Sigep

Un unico catalogo per l'offerta retail di Gruppo illy

Rimini, 23 gennaio 2010 – **Domori**, azienda italiana leader di cioccolato gourmet, presenta alla 31esima edizione del Sigep di Rimini alcune proposte per il 2010.

È l'occasione per Domori di presentare ai grandi operatori del comparto, italiani e internazionali, la propria **cultura del cacao**, acquisita in oltre 15 anni di esperienza, collaborando direttamente con i coltivatori e seguendo con attenzione ciascun anello della filiera produttiva.

Disponibili nelle diverse versioni napolitains, tavolette e confezioni regalo, Domori propone le seguenti linee:

- il collettivo di sei cru **Single Origins**, ognuno contraddistinto da diverse note aromatiche;
- il **Criollo**, il cacao più nobile e raro;
- l'alchimia del cioccolato **IBlend**, un perfetto equilibrio tra cru e cacao pregiato criollo;
- il **gianduja fondente**, connubio tra nocciole IGP Piemonte e il cacao fine Arriba, che comprende il formato tavoletta, la crema gianduja e i giandujotti;
- gli abbinamenti **D-Fusion** in cui il cacao Domori incontra ogni volta un ingrediente ricercato, come la menta selvatica del Marocco, il latte delle mucche grigie del Tirolo, il peperoncino indiano, ecc.;
- la linea di cioccolata in tazza, **H₂OT chocolate**, a base acqua, e **HOT Chocolate**, a base latte.

A fianco della propria gamma, Domori propone in anteprima al Sigep le **vetrine di primavera**, nuovi abbinamenti tra i diversi prodotti dell'*offerta retail* delle aziende del Gruppo illy, per cui l'azienda è distributore unico in Italia. Le nuove proposte, ideate appositamente per la propria clientela di negozi gourmet, racchiudono oltre alla completa gamma di cioccolato, i vasetti di confetture, i mieli, la frutta sotto sciroppo le confezioni di marrons glacés Agrimontana, e - per l'azienda di the francese Dammann Frères - oltre 100 articoli tra miscele, cofanetti e accessori.

Sigep – Rimini, 23-27 gennaio 2010
Spazio espositivo B3 80

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@cohnwolfe.com