



## Tutte le forme del Gianduja Domori

*Il classico torinese reinterpretato  
secondo i canoni di purezza e armonia del gusto per nuovi peccati di gola*

None (To), settembre 2010 – Domori presenta la **linea Gianduja** arricchita di nuove varianti e formati, contraddistinti però dalla stessa ricetta base messa a punto dal gourmet fondatore dell'azienda **Gianluca Franzoni**. Uno speciale connubio composto da *cacao ecuadoriano Arriba*, fresco e delicato con note di nocciola, banana e agrumi, e *nocciole Piemonte IGP*.

La linea Gianduja Domori, disponibile dal prossimo autunno nelle migliori enoteche e drogherie, comprende:



### Tavolette e napolitains Gianduja Fondente

Struttura vellutata e gusto persistente, con un'immediata sensazione di cremosità e pulizia.

Prezzo consigliato tavoletta 75 grammi 4,90 euro

Prezzo consigliato astuccio da 3 napolitains (7,4 grammi) 1,60 euro

### Crema spalmabile

Alla versione classica **Gianduja**, realizzata con il 50% di pasta di nocciole e senza latte, si aggiunge la nuova e raffinata crema **Gianduja e Torrone**. Domori ha scelto per quest'ultima un ingrediente d'eccezione: il torrone di Tonara, paesino alle pendici del Gennargentu, e realizzato con miele sardo, 50% di frutta secca di prima qualità e albume d'uovo, senza aggiunta di latte, ideale anche per chi è soggetto a intolleranze.



Prezzo consigliato vasetto di crema spalmabile Gianduja (200 grammi) 10 euro

Prezzo consigliato vasetto di crema spalmabile Gianduja e Torrone (200 grammi) 10 euro

### Per ulteriori informazioni e richiesta immagini:

Cohn & Wolfe - Milano

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

[giorgia.meretti@cohnwolfe.com](mailto:giorgia.meretti@cohnwolfe.com)



### Giandujotto

Il simbolo universale dell'arte cioccolatiera torinese secondo la filosofia Domori. Tradizionale nella forma, straordinario nel contenuto, dal gusto morbido ed avvolgente, in cui spicca quello della nocciola Piemonte IGP. Prodotto senza l'uso di stampi, ogni gianduiotto è una piccola opera d'arte.

Prezzo consigliato 45 euro/Kg

Prezzo consigliato per "Pochette 5 Giandujotti" 3,50 euro

### Cremino

Tre strati di vellutato piacere: una copertura di cacao Arriba unito al profumo caldo e delicato della preziosa vaniglia di Tahiti e alla friabilità del pregiato Fior di Sale, prodotto nel sud della Francia.

Prezzo consigliato 45 euro/kg



***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](mailto:giorgia.meretti@cohnwolfe.com)