



LA CIOCCOLATA CALDA ERACLEA PROTAGONISTA AD EUROCHOCOLATE 2014

Dal 17 al 26 ottobre 2014 la cioccolata Eraclea conquisterà i palati più golosi in occasione della ventunesima edizione della manifestazione di Perugia

Eraclea, lo storico marchio leader della cioccolata calda all'italiana, conferma la sua presenza a Eurochocolate 2014, a Perugia dal 17 al 26 ottobre. Presso lo stand Eraclea i visitatori di Eurochocolate potranno immergersi in un viaggio sensoriale attraverso tutte le deliziose cioccolate della gamma Antica Cioccolateria. Un calore avvolgente, un colore intenso, un gusto vellutato, una corposità unica sono gli elementi cardine della Cioccolata all'italiana. Eraclea ha segnato la storia del mercato, inventando un nuovo modo di vivere ed apprezzare la cioccolata, attingendo alla tradizione della vera Cioccolata all'italiana con una ricetta esclusiva, per una cioccolata densa da gustare al cucchiaino.

La linea Antica Cioccolateria è frutto di oltre 40 anni di passione per la cioccolata, che ha guidato lo sviluppo di un prodotto di altissima qualità declinato in una gamma di 32 gusti esclusivi. Questa linea si distingue per gli ingredienti accuratamente selezionati, i cacao migliori e l'inconfondibile consistenza densa e cremosa della vera cioccolata all'italiana, proponendo ben 32 gusti, articolati tra Cioccolata Fondente, al Latte o Bianca con irresistibili abbinamenti per soddisfare i gusti più diversi e la voglia di varietà: Antica Cioccolateria Eraclea spazia dagli aromi più tradizionali agli accostamenti più gourmet, dai toni più aromatici della Menta e della Cannella ai più vellutati della Gianduia e del Marron Glacè.

Nella ricchezza dei gusti Eraclea tutti possono finalmente trovare la cioccolata che cercano: tutti i visitatori ad Eurochocolate potranno degustare e acquistare tutti i 32 gusti della linea ma non solo! Eraclea propone anche gli abbinamenti più originali proposti dalla selezione Qualità Unica: 10 ricette che esplorano gli ingredienti della tradizione dolciaria italiana sperimentando accostamenti innovativi contraddistinti da una più alta concentrazione di cacao e da ingredienti profondamente radicati nel territorio italiano, come le pregiate Noci di Sorrento, l'aromatico Pistacchio di Sicilia o la Liquirizia di Calabria.

Nello stand Eraclea, quest'anno ancor più grande in Piazza della Repubblica, sarà possibile degustare i sapori avvolgenti e golosi della cioccolata Eraclea tutti i giorni dalle ore 9.00 alle 20.00 (sabato fino alle 23.00). In più per i visitatori ci sarà la possibilità di fermare questo momento di goloso piacere con indimenticabili e simpatici scatti fotografici. Quindi smartphone e macchine fotografiche alla mano per divertenti selfie e non solo, da condividere sui social network con tutti gli amici.

L'importanza della partecipazione ad Eurochocolate divenuto un appuntamento costante negli anni per Eraclea, marchio leader nell'offerta per i bar, si realizza nell'incontro diretto con il pubblico, un'interazione con i consumatori che permette ad Eraclea di far conoscere ed apprezzare la propria gamma prodotti in modo personale.

Sito internet: www.eraclea.it

Ufficio Stampa:

Studio Suitner

Tel. +39.011.8196450 r.a.

segreteria@studiosuitner.it