



## CAFFAREL FESTEggia IL 190° ANNIVERSARIO A EUROCHOCOLATE 2016 Perugia, 14-23 ottobre 2016

*Luserna San Giovanni (Torino)* – **Caffarel**, l'azienda che ha creato l'autentico Gianduiotto simbolo di Torino e che quest'anno celebra il suo 190° anniversario, è di nuovo protagonista a **Eurochocolate**, il tradizionale appuntamento interamente dedicato al cioccolato in programma dal 14 al 23 ottobre a Perugia.

Quest'anno la kermesse, giunta alla sua XXIII edizione, avrà come tema la **condivisione**: anche il cioccolato, infatti, è un "cibo" da degustare, fotografare e condividere sui social network. Per questo, Eurochocolate invita allo "Sharing chocolate": partecipare alla manifestazione con la propria compagnia preferita, immortalare in uno scatto "cioccolatoso" i momenti più coinvolgenti e condividerli con amici e follower con l'hashtag **#ConChi?**.

Anche Caffarel inviterà tutti coloro che amano degustare il cioccolato d'eccellenza ad **assaporare il gusto unico dei suoi prodotti**, nati dall'unione del più pregiato cacao e delle nocciole Piemonte IGP più fragranti, e a **condividere sui propri social network** un goloso momento Caffarel.

L'azienda sarà presente con due postazioni principali, una in **Piazza della Repubblica** e una in Piazza IV Novembre con un Maxi Stand Gianduiotto dedicato alle specialità Gianduia, dove sarà possibile assaggiare l'autentico Gianduia 1865 e il nuovo Gianduiotto fondente in collaborazione con Caffè Vergnano; per ultimo, un'area dedicata al Gluten Free in **Piazza Matteotti**.



La novità di quest'anno che animerà Piazza IV Novembre è proprio il **Gianduiotto nato in collaborazione con Caffè Vergnano**, l'antica torrefazione piemontese che da 4 generazioni seleziona le migliori origini di caffè per realizzare pregiati aromi.

Il nuovo Gianduiotto rappresenta una moderna e straordinaria declinazione dell'iconico cioccolatino di Torino, creato miscelando sapientemente **cacao, zucchero e Nocciole Piemonte IGP** con una **pregiata miscela di caffè**. Un connubio perfetto e bilanciato di ingredienti selezionati con cura e un gusto completamente italiano che danno vita a un cioccolatino fondente dal sapore intenso e persistente. L'inimitabile cremosità dell'autentico Gianduia 1865 e l'aroma unico del vero Espresso Made in Italy conquisteranno tutti gli amanti del cioccolato fondente alla ricerca di una miscela perfetta di tradizione e innovazione.

L'appuntamento è, quindi, dal 14 al 23 ottobre a Perugia!

**Ufficio Stampa Caffarel**  
**Mario Mele & Partners**, 02.4677631  
Benedetta Mele, benedetta.mele@gruppommp.it  
Antea Berti, antea.berti@gruppommp.it  
Paola Lapertosa, paola.lapertosa@gruppommp.it