



NOVITA'

CREME SPALMABILI

Domori interpreta le creme spalmabili: la golosità del cioccolato si fa ancora più intensa grazie all'eccellenza della materia prima. Alla classica crema Gianduja, senza latte aggiunto e con le sole nocciole Piemonte Igp, Domori lancia la crema Gianduja Extra Nocciola con il 56% di pasta di nocciole Piemonte IGP e la crema Gianduja Extra fondente realizzata con l'aggiunta di massa di cacao al classico Gianduja. Tutte sono realizzate senza l'uso di aromi e di grassi aggiunti oltre a quelli contenuti naturalmente nel cacao e nelle nocciole.

Disponibili sia nel classico vasetto da 200g che nella versione da degustazione da 30g. Disponibile il tris di spalmabili in astuccio da 30g.

CIOCCOLATA CALDA DOMORI

A partire dai più pregiati cru Domori, nasce la cioccolata calda secondo Domori, realizzata a partire da vero cioccolato fondente al 70% in gocce.

La ricetta non prevede l'uso di cacao in polvere, aromi o addensanti.

Domori rivoluziona il mondo delle cioccolate calde: con l'uso di sola acqua bollente è possibile sciogliere le gocce di cioccolato monorigine per ottenere una bevanda aromatica dall'alta digeribilità.

La cioccolata calda Domori è disponibile nelle varietà monorigini Apurimac (peruviana) e Sur del Lago (venezuelana).

Per ulteriori informazioni:

Arianna Gandolfi/Sissi Semprini

arianna@greenbean.it - sissi@greenbean.it