



Nascono tre nuove nuance di puro Criollo Domori

Per una navigazione gustativa nell'eccellenza del cioccolato

Dal patrimonio unico di Domori - il Criollo, il più raro e pregiato cacao al mondo - nasce un nuovo percorso di degustazione per gli amanti del cioccolato alla sua massima espressione. Si tratta del 70%, 80% e 90% di puro Criollo che si aggiungono al 100% uno dei prodotti più amati di Domori.

La ricetta "pura"

La ricetta della tavoletta Criollo Domori è una ricetta "corta", che prevede soltanto l'uso delle fave di cacao e dello zucchero. La ricetta "pura" permette di esaltare le qualità organolettiche del cacao. Queste le note aromatiche delle 4 nuance che si aggiungono alla degustazione Criollo Domori:

Criollo 70%: note di mandorla e caramello biondo, bassa acidità e rotondità eccellente.

Criollo 80%: esaltazione delle note di fichi secchi, datteri e uva passa. Dolcezza e rotondità eccellenti.

Criollo 90%: note di frutta secca e straordinaria persistenza. Equilibrio eccellente.

Criollo 100%: pura massa di diverse varietà di cacao Criollo, per un'esperienza sensoriale unica.

Persistenza ed equilibrio perfetti. Sfumature aromatiche infinite. Eleganza straordinaria. Per chi vuole scoprire l'autentica natura del cacao. Senza compromessi.

Ancor prima di nascere, l'80% ha vinto lo scorso luglio uno dei premi più prestigiosi del mondo del cioccolato: la **medaglia d'oro** nella categoria fondente 80% degli **Academy of Chocolate 2016 Awards**.

La lavorazione "integrale" per conservare tutti gli aromi delle fave

I nuovi Criollo nascono in campo da una attenta e unica selezione, a partire dall'innesto delle **varietà migliori al mondo** classificate secondo i descrittori e le mappe sensoriali. Per mantenere la fragranza e la ricchezza aromatica della fava, viene fatto un lavoro di fermentazione ad hoc, creando un punto massimo di **sviluppo degli aromi** e provocando la caduta di amarezza e di asperità dei tannini. In azienda, oltre alla **tostatura a temperature delicate** - non vengono mai superati i **120 gradi** - il processo messo in atto è volto al **mantenimento della qualità totale del cacao**, senza sottrazione di aromi, i quali si conservano nella tavoletta e fino all'incontro con il palato. Per la lavorazione della tavoletta viene utilizzata soltanto una macchina dotata di biglie che raffina il cacao, senza un vero concaggio e senza estrazione di volatili. Il prodotto finale è "integrale" e conserva tutti gli aromi delle fave.

Il Progetto Criollo

Domori ha la **più grande collezione di Criollo al mondo**: un patrimonio mondiale per il gusto e il recupero della biodiversità di questa varietà di cacao che ha rischiato di andare perduta a causa della sua bassa resa produttiva. Si tratta di un **cacao raro e fragile e rappresenta soltanto lo 0,001%** del cacao prodotto nel mondo. Eppure, la qualità di questo cacao non ha eguali: essendo privo di tannini, i quali conferiscono asperità e astringenza al prodotto, il Criollo vanta una **cremosità**, una **rotondità** e una **dolcezza uniche al mondo**. Con il Progetto Criollo, Domori ha recuperato questa preziosa varietà di cacao dando vita in Venezuela alla piantagione più grande al mondo.

Attualmente la linea di degustazione Criollo si compone di 7 singole varietà (Puertomar, Puertofino, Porcelana, Chuau, Canoabo, Guasare, Ocumare 77), alle quali si aggiungono le tavolette di 70%, 80%, 90% e 100%.

Una nuova linea degustazione Criollo, un nuovo pack

Con i nuovi prodotti si è anche rinnovato il packaging di tutta la linea Criollo, con l'obiettivo di dare nuova evidenza alla vocazione di Domori: selezionare il cacao più nobile e puro; dare maggiore spazio al racconto e conferire maggiore preziosità attraverso la scelta di materiali e finiture di stampa.

Il progetto che porta la firma di **RobilantAssociati**, ha ripreso il **quadrato dorato** – parte integrante del logo Domori – che diventa **elemento centrale sul pack**, sia geometricamente che metaforicamente richiamando il cuore del prodotto. Da esso si irradiano una serie di emanazioni geometriche che assumono ritmo e risalto diversi a seconda dell'intensità organolettica della tavoletta.

Man mano che la percentuale di cacao Criollo aumenta, le propagazioni si fanno via via più definite e preziose, passando da una versione con un meno marcato rilievo su carta per il 70% e proseguendo con l'introduzione dell'oro per le referenze più pregiate, sino al 90% e 100%, massime espressione di valore e competenza di Domori.

Le nuove tavolette Criollo sono in vendita presso una selezione di enoteche, gastronomie e bar oltre che su www.domori.com al prezzo consigliato al pubblico di 4€/cad. e il 100% a 4.50€.

Per ulteriori informazioni:

Arianna Gandolfi/Sissi Semprini

arianna@greenbean.it - sissi@greenbean.it