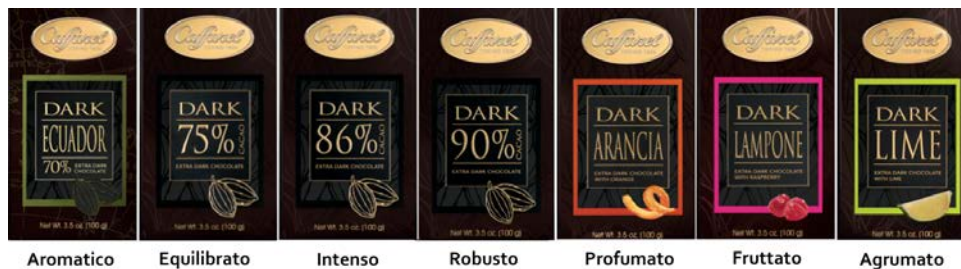




**CAFFAREL A EUROCHOCOLATE 2017:
CON LA NUOVA LINEA DARK, È “TUTTA UN’ALTRA MUSICA”!
Perugia, 13-22 ottobre**

Luserna San Giovanni (Torino), 9 ottobre 2017 – È tutto pronto per **Eurochocolate**, il tradizionale appuntamento interamente dedicato al cioccolato, in programma dal 13 al 22 ottobre a Perugia, che per la 24esima edizione seguirà il claim “Tutta un’altra musica”.

E *tutta un’altra musica* è anche la presenza di **Caffarel**, l’azienda che da oltre 190 anni rappresenta l’eccellenza per quanto riguarda la cultura del cioccolato di alta qualità! Durante l’evento, infatti, Caffarel farà vivere **a tutti i visitatori una vera e propria esperienza sensoriale**, sintonizzando tutte le attività sul cioccolato fondente e presentando la **nuova gamma di Tavolette Dark**.



In linea con le tendenze di consumo degli ultimi anni che hanno visto crescere di gran lunga il numero di estimatori del cioccolato fondente, Caffarel regalerà **autentici attimi di gusto** con le **7 ricette** della linea, nate dall’unione tra il finissimo cioccolato Caffarel e ingredienti attentamente selezionati.

Per scoprire i piaceri del fondente, esaltandone le note aromatiche e i profili sensoriali, il marchio torinese sarà presente con uno stand, per tutta la durata della manifestazione, in **Piazza della Repubblica** e organizzerà numerose attività presso il **polo degustazione di Eurochocolate** nel centro Camerale Galeazzo Alessi, in via Mazzini: qui, tutti i giorni dalle ore 18.00 alle ore 19.00, sarà possibile partecipare a una degustazione guidata delle nuove tavolette dark, mentre sabato 14, mercoledì 18 e sabato 21 ottobre, nella medesima fascia oraria, Caffarel e un esperto sommelier abbineranno le tavolette a **distillati, vini liquorosi o vini passiti** con cui condividono il “carattere gustativo”.

Eurochocolate rappresenterà anche una nuova occasione per conoscere da vicino l’originale gianduiotto di Torino, inventato da Caffarel miscelando con cura il cacao più pregiato e le nocciole piemontesi più fragranti: in **Largo delle Libertà** verrà, infatti, allestito uno **Stand Gianduiotto** dedicato alle specialità Gianduia. Mito della tradizione dolciaria artigianale italiana e simbolo riconosciuto a livello internazionale, il gianduiotto è un’esperienza di gusto che come per le favole migliori si tramanda di generazione in generazione e si rinnova grazie all’estro creativo dei Maestri Caffarel.



Caffarel, inoltre, sarà presente presso lo stand **Gluten Free** di Eurochocolate in **Piazza Matteotti** con una selezione di prodotti adatti alle persone celiache.

Con la nuova Linea Dark, Caffarel propone un viaggio alla scoperta dei piaceri del cioccolato fondente, da assaporare lentamente, da scegliere ogni giorno.

Ufficio Stampa Caffarel
Gruppo Mario Mele & Partners - 02.4677631
Benedetta Mele, benedetta.mele@gruppommp.it
Paola Lapertosa, paola.lapertosa@gruppommp.it