EUROCHOCOLATE 2011

# Fabbri: tentazioni al cioccolato

*Alla* kermesse *di Perugia anche le golosità dell'azienda bolognese: dalla nuova cioccolata Zero alle Cioccociliegie in liquore di cacao fino alle inimitabili praline all'Amarena e al gelato "fatto in casa"*

*Bologna, settembre 2011* – Deliziose cioccolate in tazza, ma con zero zuccheri aggiunti. Golose ciliegie denocciolate immerse in una crema al liquore di cacao. Squisite praline all'Amarena. E ancora salse dolci e un eccellente gelato *home-made* al cioccolato.
Dalla **Fabbri** arrivano "buonissime" notizie per tutti i *fan* del cioccolato che, **dal 14 al 23 ottobre**, correranno a Perugia per **Eurochocolate** 2011.

La diciottesima edizione della *kermesse* golosa interamente dedicata al cioccolato offrirà ai suoi visitatori anche tante perle di bontà firmate dalla storica azienda bolognese, che reinterpreta il "cibo degli dei" in numerose, irresistibili varianti.

*Sponsor* della manifestazione anche quest'anno, Fabbri porterà a Perugia il suo **Chococioc Zero**, nuovissimo preparato per **cioccolate in tazza dal bassissimo apporto calorico** (78 kcal per 100 g di cioccolata preparata utilizzando latte scremato).
Presso lo *stand* Fabbri, in Largo della Libertà, Chococioc Zero non sarà solo venduto: fumanti tazze di cioccolata calda saranno offerte in degustazione.

Un prodotto che, oltre a permettere di gustare la cioccolata calda senza sensi di colpa, è adattissimo anche a chi soffre di celiachia: per questo sarà presente anche presso lo *stand* GF di Eurochocolate, dedicato ai prodotti ***gluten free***.

Fra i protagonisti di Eurochocolate ci saranno anche le **CioccoCiliegie**. Una versione ancor più ghiotta delle mitiche ciliegie al liquore di Fabbri: i frutti – denocciolati – sono avvolti da una liquorosa **crema al cacao**. Autentiche perle di bontà da gustare non solo presso lo *stand* dell'azienda: due maxi-Cioccociliegie, alte tre metri e posizionate in due aree della città, si trasformeranno in divertentissimi punti di vendita e degustazione.

E poteva forse mancare l'**Amarena**, il prodotto-simbolo di questa azienda ultra-centenaria? Un frutto che con il cioccolato va a nozze. Ecco perché Fabbri propone a Eurochocolate le sue **praline all'Amarena**: bellissimi (e buonissimi) cioccolatini facili da preparare a casa grazie al **Kroccant**, la morbida salsa al cioccolato che solidifica a contatto con il freddo.

**Ufficio stampa: Lead Communication** | **T. +39 02 860616** | **F. +39 02 864357**
Anita Lissona, anita.lissona@leadcom.it
Alessandro Bizzotto, alessandro.bizzotto@leadcom.it

Pochi minuti e la creatività esplode: oltre che nella preparazione delle praline all'Amarena, il Kroccant può essere utilizzato per decorare gelati e *dessert*, ma anche per rendere croccante la frutta o qualsiasi tipo di dolce. Ma a Perugia potrà essere assaggiato anche un grande classico: il **Top al Cioccolato**, la cremosissima salsa che è ormai un *must* per tantissime ricette dolci.

*Last but not least*, brividi di gusto con il **Preparato per gelato al cioccolato**: il rivoluzionario prodotto Fabbri ideale per riproporre in pochi minuti tutta la bontà del buon gelato artigianale anche a casa. Un piacere freddo da concedersi davvero tutto l'anno!

Resistere sarà molto difficile: farsi tentare dalle **specialità Fabbri al cioccolato**, del resto, si rivelerà quanto mai piacevole. E, come osservava Oscar Wilde, l'unico modo per liberarsi di una tentazione… è cedervi!

**Ufficio stampa: Lead Communication** | **T. +39 02 860616** | **F. +39 02 864357**
Anita Lissona, anita.lissona@leadcom.it
Alessandro Bizzotto, alessandro.bizzotto@leadcom.it