COMUNICATO STAMPA

IL PANE DI FAFFA E IL MOLINO F.LLI VALIGI PROTAGONISTI DI QUALITÁ AD EUROCHOCOLATE 2011

Eurochocolate festeggia il traguardo della maturità con la presenza, all'edizione **2011**, di due aziende umbre sinonimo di **qualità e genuinità nella filiera produttiva del pane**.
Dall'origine al prodotto finito. Dal chicco di grano al pane.

Sarà **Il Fornaio Faffa dal 1851**, panificio storico della città di Perugia, con il suo **pane artigianale e cotto a legna** a far si che si realizzi il gustoso **connubio con il cioccolato** nelle aree dedicate alla **Spalm Beach** di Eurochocolate, la fantasiosa quanto insolita spiaggia dove gli innumerevoli visitatori ed amanti della dolce kermesse che affollano ogni anno la città nel corso dell'evento, potranno gustare la classica fetta di **pane e cioccolato** comodamente sdraiati su veri e propri lettini prendisole all'ombra di un colorato ombrellone.

Tutto ciò grazie al prezioso sostegno del **Molino F.lli Valigi** di Marsciano, che festeggia ad Eurocholate il 50esimo anniversario di attività, **fornitore di farina** da diversi anni del Forno Faffa e suo **partner esclusivo** durante la diciottesima edizione della dolce kermesse perugina.

Un attenzione speciale, al compimento dei 18 anni, Eurochocolate ha voluto porre dunque sulla qualità del prodotto **pane** che sarà consegnato **appena sfornato ogni mattina**.

Da un lato il **Pane di Faffa**, garanzia di un **pane fresco** e genuino come si faceva una volta, dall'altro le **farine del Molino F.lli Valigi**, garanzia di **farine 100% italiane**, frutto di una severa selezione dei grani nei campi da parte di agronomi specializzati e di rigidi controlli durante tutto il processo di lavorazione industriale fino al prodotto finito per mantenere viva la **tradizione e la genuinità nel totale rispetto della natura**.