



**CAFFAREL A EUROCHOCOLATE 2013
PERUGIA, 18 - 27 OTTOBRE**

A Perugia dal 18 al 27 ottobre Caffarel e il suo cioccolato d'eccellenza saranno tra i protagonisti della ventesima edizione di **Eurochocolate**. Quest'anno la manifestazione dedicata al cioccolato festeggerà il suo ventesimo compleanno, dedicando il proprio impegno all'ecosostenibilità e all'ecologia, con il claim ufficiale *"Evergreen / la sostenibile leggerezza dell'essere"*.

L'*evergreen* di cui Caffarel può vantare l'invenzione è sicuramente il **Gianduia 1865**, l'originale "icona" gourmet, nata nel capoluogo piemontese quasi 150 anni fa da una ricetta elaborata da **Pier Paul Caffarel** e da **Michele Prochet**. Ancora oggi un piccolo capolavoro della tradizione cioccolatiera italiana, il Gianduiotto Caffarel è riconosciuto in tutto il mondo per la sua **morbidezza, delicatezza e gusto inconfondibili**.

Il Gianduiotto sarà la *star* dello stand Maxi Gianduiotto multicolore presente in Piazza Italia. Per i golosi estimatori del Gianduiotto e di tutti i prodotti Caffarel vi sarà anche un secondo stand in piazza della Repubblica a Perugia.

Il Gianduia 1865 di Caffarel, *l'autentico gianduiotto di Torino*, apprezzato dai palati più raffinati, è stato declinato dall'azienda piemontese in due versioni uniche e insostituibili: la *limited edition tricolore* e il *Gianduiotto Multicolore*.



La novità di quest'anno è proprio la **limited edition tricolore**, ambasciatrice in tutto il mondo dell'eccellenza gastronomica italiana. Il Gianduia 1865 si veste, infatti, con il tricolore per celebrare l'eccellenza del *Made in Italy* nel mondo.

Per conquistare invece gli appassionati di cioccolato più attenti alle tendenze della moda, Caffarel ha vestito il suo classico **Gianduiotto con un elegante incarto multicolor**. Fuxia, verde acido, blu elettrico, lilla e arancione: colori accesi ed elettrizzanti per un cioccolatino che non ha mai smesso di sorprendere e affascinare per il suo aroma.



La tradizionale ricetta, per cui il Gianduiotto Caffarel è famoso a livello internazionale, infatti non è mai cambiata e questo ha permesso di continuare a proporre un prodotto di alta qualità. Sono tre gli ingredienti che rendono unico e speciale il Gianduia 1865: **cacao, zucchero e nocciole Piemonte IGP**. La consueta fragranza vellutata delle nocciole piemontesi e il profumo intenso dei migliori cacao del mondo continuano a essere caratteristiche principali dell'aroma e della squisitezza di un cioccolatino che, dalla sua nascita, è prodotto ancora con **l'antico metodo dell'estrusione**, un movimento meccanico capace di trasformare il processo manuale del pasticciare e di sprigionare una goccia densa e vellutata che andrà a creare la tipica forma a barchetta rovesciata.