



## Una trilogia di confezioni regalo Domori per impreziosire il prossimo Natale



### Connubio

Un piccolo cofanetto per un'esperienza di degustazione coinvolgente e raffinata.

Domori propone la finezza purissima del cioccolato Criollo, nelle versioni Puertomar, Puertofino e Canoabo, tre tavolette da 25 grammi ciascuna, e un elegante bicchiere di vetro cristallino per straordinari e deliziosi abbinamenti con liquori e distillati per una completa esperienza sensoriale.

*Prezzo consigliato: 20 euro*

### Quantum e coltello da cioccolata

Il cioccolato Domori diventa un piacere da scolpire e modellare secondo la propria creatività.

Gli strumenti: un tagliere e un coltello professionale.

L'ingrediente: un'invitante tavoletta formato speciale da 500 grammi nelle versioni *ILBlend*, miscela al 70% di cru e criollo, *Nocciolato* con vere nocciole intere Piemonte IGP, e *Mandorlato* con mandorle siciliane di Avola intere e tostate, per un risultato finale di straordinario *equilibrio degli aromi*.

*Prezzi consigliati:*

Quantum *ILBLEND* **50 euro**

Quantum *NOCCIOLATO* **50 euro**

Quantum *MANDORLATO* **50 euro**



### Hacienda San José – Cacao Criollo

Confezione regalo dedicata al cuore indigeno di Domori: l'Hacienda San José in Venezuela, dove l'azienda da anni è impegnata nell'ambizioso progetto di recupero di oltre 10 varietà di criollo, il cacao più pregiato in assoluto.

Una collezione di 24 tavolette assortite di Criollo Canoabo, Puertofino, Puertomar e Porcelana racchiusi in una scatola di legno che riporta ai profumi e alle atmosfere del Caribe più antico.

*Prezzo consigliato: 100 euro*

Tutte le confezioni sono in vendita nel canale gourmet: enoteche & wine bar, bar di prestigio e locali enogastronomici.

**Domori**, riferimento nel mondo del cioccolato gourmet, lavora solo ed esclusivamente le varietà più pregiate di cacao destinate alla vendita al dettaglio in negozi specializzati e all'impiego nell'alta pasticceria. La filosofia dell'azienda si fonda sulla ricerca della qualità, perseguita anche grazie al controllo dell'intera filiera produttiva, dalla piantagione alla tostatura in stabilimento - seguita con sapienza e maestria da un team di esperti - fino alla commercializzazione.

Gianluca Franzoni è l'anima dell'azienda, la prima ad aver elaborato e a diffondere un codice di degustazione del cioccolato secondo i canoni dell'eccellenza (aromaticità, rotondità, pulizia e persistenza), guidando l'analisi sensoriale della tavoletta.

### Per ulteriori informazioni e richiesta immagini:

Cohn & Wolfe - Milano

Giorgia Meretti/Alessandra Bettelli - Tel.: +39-02-20239.375/374

Le immagini possono essere richieste a: [giorgia.meretti.ce@cohnwolfe.com](mailto:giorgia.meretti.ce@cohnwolfe.com)