



Domori al Salone Internazionale del Gusto 2008 di Torino

Il primo esempio al mondo di cacao criollo Chuao 100% recuperato, tostato e lavorato da Gianluca Franzoni

**Lunedì 27 ottobre 2008, ore 12.00
Laboratori del Gusto, Pad. 5**

Milano, 27 ottobre 2008 – Nell'ambito della prossima edizione del Salone Internazionale del Gusto 2008 di Torino, **Domori** sarà presente ai **Laboratori del Gusto** con un'anteprima mondiale.

"*Esiste davvero il cacao criollo?*" è il titolo dell'appuntamento in programma lunedì 27 ottobre al Padiglione 5, durante il quale **Gianluca Franzoni**, presidente e fondatore dell'azienda, presenta una rarissima varietà di cacao criollo, il **Chuao 100%**.

Un viaggio alla scoperta dell'essenza più pura della nobiltà del cacao pregiato a partire dall'assaggio delle fave, tostate in diretta da Franzoni, alla degustazione in tavoletta 70% fino alla preparazione di un dessert abbinato al rum.

A partire dal 23 ottobre alle ore 11 è possibile prenotarsi presso la Reception Eventi del Salone del Gusto al prezzo di 20,00 euro.

Domori è presente al Salone Internazionale del Gusto, Padiglione 3 stand C26.

Per ulteriori informazioni e richiesta immagini:

Cohn & Wolfe - Milano

Giorgia Meretti/Susanna Picucci - Tel.: +39-02-20239.375/386

giorgia.meretti.ce@cohnwolfe.com

***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. 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.*