



## Le preziose confezioni Domori per un goloso e raffinato Natale

### Quantum e coltello da cioccolato

In edizione speciale ILBLEND, l'archetipo del cioccolato, dolce, rotondo ed equilibrato, con tutta la finezza purissima del Criollo, con il coltello professionale per cesellarne le scaglie e il tagliere in legno modellato su misura.

Una tavoletta da 500 grammi da scolpire e modellare come dei veri maitre chocolatier.

*Prezzo consigliato: 50 euro*



### DOMORI Single Origins e Blend

Una tavoletta del gusto per un'esperienza sensoriale dal sapore unico. All'interno della confezione due linee complete DOMORI: le sei Single Origins: Apurimac, Arriba, Rio Caribe, Sambirano, Sur del Lago e Teyuna e le due miscele ILBLEND (70%) e IL100%. E inoltre una guida alla degustazione del cacao fine.

*Prezzo consigliato: 75 euro*

### Hacienda San José – Cacao Criollo

Dal cuore indigeno di Domori, gli straordinari Criollos dell'Hacienda San José: Canoabo, Puertomar, Puertofino e Porcelana, incastonati in una scatola di legno che trasmette tutto il fascino esotico del Caribe più autentico. La confezione più pregiata, il regalo più coinvolgente, un presente eccezionale per farsi ricordare nel futuro di chi lo riceve.

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

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