

Selezione Chococlub

Continua il successo della linea firmata Chococlub

Prodotti di altissima qualità, originali ed esclusivi, di alta commerciabilità, promossi in un circuito dedicato e selezionati da un'associazione leader nel campo del cioccolato da 10 anni: ecco gli ingredienti del progetto di Selezione Chococlub.

Selezionata tra migliaia di partecipanti alle manifestazioni Chococlub in tutta Italia, pertanto con garanzia di gradimento, Selezione Chococlub ha trovato nella conoscenza consolidata del settore della cioccolateria-pasticceria, nei contatti e nelle collaborazioni con i migliori maestri cioccolatieri ed artigiani italiani, sviluppati da Chococlub, la forza per diventare un gruppo di prodotti in grado di soddisfare anche le passioni più ambiziose e difficili degli amanti del cioccolato.

Selezione Chococlub nasce per rispondere all'esigenza di presentare ai propri clienti il meglio in commercio e per permettere a coloro che la scelgono di differenziarsi da tutti, offrendo cioccolato ed ingredienti di altissima qualità lavorati dall'eccellenza italiana.

Lo studio di ogni dettaglio ha creato un'offerta dal packaging accattivante e dalle soluzioni pratiche e versatili in termini di presentazione (corner, vetrinette, teche) e stoccaggio: tavolette, praline, dragées, creme spalmabili, cioccolatini speziati...e altre creazioni pronte a avvolgere i 5 sensi dei clienti. I prodotti di Selezione sono oggetto ideale per proporre ai propri clienti degustazioni guidate in cui illustrare caratteristiche organolettiche, metodi di lavorazione e qualità superiore.

Referenze per Selezione: pasticcerie, bar, ristoranti, enoteche, gelaterie... attente alla qualità e customer oriented.

Upgrade naturale del progetto Selezione Chococlub è il concept di Chocoteca sviluppato sempre da Chococlub: un locale dedicato al cioccolato e sviluppato da un'idea semplice ma proprio per questo molto efficace – il primo franchising multimarca.

Va da sé che il progetto di Selezione è un progetto in crescita e che nel prossimo anno si arricchirà di nuove interessanti proposte.



Per informazioni ordini o approfondimenti
d.ferrero@chococlub.com
0173/366596

La Repubblica Dominicana

Viaggio alla scoperta delle piantagioni di cacao

La Repubblica Dominicana terra di natura, divertimento, colori e sapori tropicali accoglie i suoi turisti con paesaggi meravigliosi, cucina esotica, gente cordiale ed ospitale e numerose attività di svago culturale.

Rum, sigari, caffè, cacao, tabacco, musica e merengue sono le esportazioni nazionali.

La Repubblica Dominicana è uno dei maggiori esportatori di cacao al mondo e si posiziona al secondo posto nelle Americhe esportando il 92% del cacao coltivato.

Circa il 53% della terra in grado di produrre cacao è coltivata e la maggior parte di questi terreni si trova a nord ovest.

Il cacao dominicano è classificato in due categorie in base a che sia fermentato (Hispaniola) o non fermentato (Sanchez). Il Sanchez trova particolare gradimento nel mercato degli Stati Uniti grazie al suo alto contenuto di burro di cacao e del suo colore.



L'Hispaniola invece è più apprezzato sui mercati europei.

Il cacao una volta fermentato o no, secondo i paesi di invio, viene fatto essiccare e stoccato per essere spedito verso i paesi produttori di cioccolato che nelle loro aziende lo lavoreranno per trasformarlo nel "cibo degli Dei": tavolette, praline, cioccolatini, creme calde e fredde...tutti ad allietare i 5 sensi.

Il cioccolato ha origini antichissime ed ancora oggi affascina ed appassiona grandi e piccini. Degustare ed apprezzare un cioccolato significa conoscerlo, saperne valutare il colore e la lucentezza attraverso la vista, il suono di rottura attraverso l'udito, la consistenza attraverso il tatto, distinguerne profumi e aromi con naso e bocca.

Chococlub – Associazione Italiana Amatori Cioccolato, consapevole della grandezza e complessità del mondo del cioccolato, dopo anni di studi e di contatti con produttori di cacao e cioccolato ha messo a punto un intero corso dedicato alla scoperta di questo mondo: processi produttivi di cacao e cioccolato, tecniche degustative, abbinamenti, normativa e analisi sensoriale di questo alimento che solo attraverso l'uso corretto e completo 5 sensi rivela a chi lo degusta tutta la sua pienezza.

Chococlub propone il suo corso a coloro che del cacao e del cioccolato vogliono scoprire tutto: provenienza, lavorazioni aspetti degustativi, nutrizionali...

La Repubblica Dominicana con le sue piantagioni, e Chococlub attraverso la sua sede dominicana (Chococlub – Repubblica Dominicana) vi invitano a scoprire un mondo fatto di passione, colori, ritmi e profumi travolgenti...un mondo da scoprire: emozioni da guardare, ascoltare, respirare, sentire e degustare vi aspettano!

Per iscrizioni corsi e per organizzarne:
n.dogliani@chococlub.com