

CUORENERO: Smoked Chocolate da meditazione

CUORENERO: smoked chocolate to meditate over

E' possibile creare un cioccolato mai assaggiato prima, con un ingrediente inedito, mai accostato al cacao? Ci ha pensato Cuorenero. E Smoked Chocolate è l'ultima insolita novità, nel formato ruota da spezzare a spicchi. Non è un prodotto qualsiasi, al suo interno veri pezzetti di fichi affumicati si uniscono al puro fondente dell'America Latina. Il risultato è un cioccolato da intenditori.

Le armonie di gusto tra il cioccolato al 70% cacao, la dolcezza del fico e la nota aromatica del fumo sono subito percepibili e lo rendono un vero e proprio cibo da meditazione.

Con Smoked Chocolate gli abbinamenti diventano raffinati e certamente non scontati. E' consigliabile degustarlo con distillati di grande pregio, preferibilmente invecchiati. Ma anche con un formaggi morbidi e delicati, come la ricotta ed il caprino.

Is it possible to create a chocolate that has never been tried before, using unrecorded ingredients, that does not even taste close to the chocolate we know? Cuorenero has thought of it. Smoked Chocolate. The latest



in unusual products which comes to the consumer in a round form, in breakable segments.

Unlike any other chocolate, inside are found pieces of real smoked fig which combine with pure Latin American plain chocolate. The result is a chocolate worthy of connoisseurs.

The harmony in taste between the 70% chocolate, the sweetness of the fig and the notable smokey aroma are immediately recognisable and make it a veritable food to meditate over.

With Smoked Chocolate the combinations become refined and are in no way taken for granted. We recommend trying it with a mature fine brandy or sherry, but also with a soft, delicate cheese such as ricotta or goats cheese.