

## **Barrique Chocolate di Cuorenero**

Si è appena conclusa ISM, la più grande ed importante fiera dolciaria nel mondo, il cui compito è scoprire ed introdurre gli ultimi trend del settore, i prodotti più innovativi e aggiornare le prospettive del mercato dolciario. Protagonista assoluta di questa manifestazione internazionale è stata la linea Barrique Chocolate di Cuorenero, che ha conquistato il cuore di tutti: clienti, stampa internazionale, radio e televisioni locali.



Tutti i riflettori erano puntati su di lei perchè non si tratta di semplice cioccolato. Citato anche da ISM-Koelnmesse come la composizione più raffinata e fantasiosa, emerge nel vasto mondo del cioccolato fondente con Barrique Chocolate stagionato con una foglia di tabacco Kentucky, Barrique Chocolate stagionato con una stecca di cannella del Madagascar e Barrique Chocolate stagionato con un baccello di vaniglia Bourbon.

Il segreto e la forza di questi preziosi prodotti sono nel naturale procedimento di aromatizzazione, messo a punto e brevettato dalla [Sugar Company](#), simile all'affinamento del vino in barrique. Nel caso di Barrique Chocolate Tabacco un lingotto di puro fondente al 70% cacao proveniente dall'America Latina viene sottoposto per alcuni mesi ad invecchiamento con una foglia di tabacco Kentucky arrotolata a mano ed essiccata su bracieri di legno di rovere.

Questo fa sì che, durante la stagionatura, la fragranza venga trasferita al cioccolato dando vita ad un ineguagliabile mix di aromi. Barrique Chocolate stagionato con tabacco si accompagna in modo sublime ai distillati più pregiati e a champagne e spumanti.

Stesso procedimento viene compiuto con una stecca intera di cannella del Madagascar, che trasferisce il suo speziato aroma al cioccolato, e con un baccello di vaniglia Bourbon, che fa scaturire deliziosi aromi di miele e di bosco.

Eccellente se degustato da solo, ma sublime è l'abbinamento di Barrique Chocolate Cannella a vini rossi strutturati, birre ad alta fermentazione e distillati come rum e whisky single malt. Per Barrique Chocolate Vaniglia perfetto è il mariage con vini bianchi corposi ed invecchiati, vini passiti, liquorosi e grappe.