

Cioccolato in barrique e smoked



La linea Barrique Chocolate è una delle ultime proposte di **Cuorenero**. Presentata con successo all'ISM di Co-

lonia emerge in tre versioni stagionate del fondente: con foglia di tabacco Kentucky, con stecca di vaniglia Bourbon e stecca di cannella del Madagascar. Il naturale procedimento di aromatizzazione, messo a punto e brevettato dalla **Sugar Company**, è simile all'affinamento del vino in barrique. Nel caso di Barrique Chocolate Tabacco, un lingotto di puro fondente 70% cacao proveniente dall'America Latina è sottoposto per alcuni mesi ad invecchiamento con una foglia di tabacco Kentucky arrotolata a mano ed essiccata su bracieri di legno di rovere. Stesso procedimento per la stecca intera di cannella, che trasferisce il suo aroma speziato al cioccolato, e il baccello di vaniglia che infonde aromi di miele e di bosco.

Smoked Chocolate è, invece, l'insolita novità, nel formato a ruota da spezzare a spicchi. I pezzetti di fichi affumicati al suo interno si uniscono al fondente rendendolo un cibo da meditazione (www.cuorenero.it).