



Via Brodoloni, 19 – 60031 Castelplanio (AN)
Tel. 0731.215649 – fax 0731.227643
www.cioccolatodibruco.com e-mail: info@cioccolatodibruco.com
P. Iva 02310120429

Il Cioccolato di BruCo è un'azienda marchigiana, produttrice di tavolette e praline di cioccolato da degustazione d'alta qualità. L'obiettivo di questo cioccolatiere per la Campionaria della Qualità 2009 è quello di far conoscere le varietà di cacao più pregiate e preziose, il Criollo, il Trinitario e l'Amelonado Arriba. Si tratta dei cacao più pregiati dell'America meridionale, dotati di finezza, eleganza ed aromi assolutamente fantastici, per una persistenza gustativa che può arrivare sino ai 40 minuti.

Altra caratteristica de Il Cioccolato di Bruco, quella di abbinare preziose spezie alle sue preparazioni.

Vaniglia, cannella, anice e peperoncino, sono queste le spezie tradizionali che sin dal tempo degli Olmechi e dei Maya erano impiegate per la preparazione della cioccolata a quei tempi solo in forma di bevanda.

Ogni tavoletta o pralina del BruCo è ispirata da preparazioni tradizionali, o a ricette originali, rielaborate e adattate al gusto attuale.

Alla Campionaria si potrà gustare tutta la produzione, dalle tavolette con cacao criollo e anice stellato, sino a quelle con cacao amelonado arriba arancio cannella o rum e vaniglia, oppure tavolette fondenti al sale.

Presenti le praline Cabosse con gianduia fondente e granella di cacao, praline all'olio extravergine e lonzetta di fico ricoperta al cioccolato.

Il Cioccolato di Bruco è stato premiato ad Eurochocolate nel 2002 come miglior cioccolato artigianale, nel 2003 è stato nominato dal Nasft di New York, fra i primi prodotti di qualità importati negli Usa.

Durante la Campionaria delle qualità, saranno proposte degustazioni, laboratori, oltre a vere e proprie mini lezioni, sul cioccolato ed il suo mondo, ancora in gran parte da scoprire. Il tutto ovviamente spostato sulla gran qualità e sulla tradizione.