

San Valentino al gusto di Caramello Salato, perché abbiamo tutti bisogno di più dolcezza

Il giorno di San Valentino è l'occasione perfetta per fare un regalo a chi ci è vicino, ma anche a chi non vediamo da tanto tempo o perfino a noi stessi.

“Il caramello salato è il tema di questo San Valentino 2022 in cui tutti abbiamo bisogno di più dolcezza”, afferma Nicola Salvi, CEO di Grezzo Raw Chocolate, “I dolci di Grezzo Raw Chocolate sono stati ideati per festeggiare l'Amore, un sentimento che non può essere circoscritto al solo rapporto di coppia, perché è il carburante della vita in tutti i suoi ambiti.”

Grezzo Raw Chocolate, infatti, ha ideato nuovi dolci e cioccolatini per trasformarli in regali pieni di amore, adatti a tutti

Ciò che contraddistingue questa pasticceria dalle altre è proprio la voglia di offrire dolci che non siano soltanto una memorabile esperienza gustativa, ma anche un concentrato di benessere e nutrimento. Grazie alla speciale lavorazione a freddo e alla selezione di ingredienti vegetali, naturali, biologici e integrali, i dolci di San Valentino sapranno raccontare una scelta fatta con amore e cura di ogni dettaglio.

Il caramello salato è il protagonista di tutti i dolci del San Valentino 2022 di Grezzo: caratterizzato dalla totale assenza di cottura, viene prodotto a freddo grazie ad una specifica combinazione di ingredienti, tra cui l'agave integrale e lo zucchero di cocco integrale, ovvero dolcificanti ricchi di fibre e nutrienti.

Tra le nuove creazioni 2022 ci sono gli *Opposites*, cioccolatini bicolore a forma di cuore, fatti a mano uno per uno e tutti diversi tra di loro, con cioccolato crudo fondente e cioccolato bianco al caramello salato: gli opposti che si incontrano e che riescono ad unirsi nonostante le imperfezioni e le differenze. Questi cioccolatini sono la metafora di tutti i rapporti perché si sa che la magia dell'amore è quella di tenere insieme le differenze.

Non mancano i dolci al cucchiaio, come *Cuore Caramello*, una torta che potrà essere acquistata esclusivamente nei punti vendita di Roma, caratterizzata da una copertura di cioccolato crudo fondente, un morbido impasto al cacao crudo e un ripieno cremoso di ganache al caramello salato: una vera e propria novità tra i prodotti di Grezzo. E altri classici rivisitati come il *Cuore Emblema al Pistacchio*, il *Cuore Emblema alla Nocciola*, e una edizione limitata della *Sacher crudista con ripieno di composta al lampone*.

Per chi non abita nei dintorni di Roma, Grezzo ha ideato il *Golden Love*: una torta a forma di cuore, contraddistinta da una copertura di cioccolato crudo con granella di

nocciola che racchiude al suo interno un cuore morbido al caramello salato e nocciola.

Non potevano mancare i classici M'AMI, i cioccolatini dell'Amore di Grezzo per eccellenza, in tre diversi gusti: nocciola e cioccolato crudo, nocciola e cioccolato bianco crudista, pistacchio e cioccolato bianco crudista.

Grezzo Raw Chocolate, grazie alle tecniche di pasticceria crudista, dal 2014 propone dolci vegetali sani e nutrienti, sfatando il mito della tradizione che vuole dolci ricchi di zuccheri raffinati e calorie vuote.

Le materie prime utilizzate come ingredienti, ricercate scrupolosamente, sono tutte biologiche e sostenibili.

Grezzo è una delle poche pasticcerie a proporre dolci inclusivi, adatti a persone con esigenze alimentari specifiche come il senza glutine, senza lattosio, senza zucchero, offrendo sempre prodotti che possano soddisfare le loro necessità, che siano sicuri, certificati e di altissima qualità.

Per approfondimenti è possibile visitare il sito web <https://grezzorawchocolate.com/>

Grezzo Raw Chocolate
Nicola Salvi
nic@grezzoitalia.it

Grezzo Raw Chocolate Monti
Via Urbana 130, Roma

Grezzo Raw Chocolate Ghetto
Piazza Mattei 14

Shop on line
<https://grezzorawchocolate.com>