

COMUNICATO STAMPA

IL NATALE SANO E SOSTENIBILE ANCHE A TAVOLA

Si può passare un Natale sereno all'insegna della salute e della sostenibilità anche a tavola? Direttamente dall'esperienza pasticceria vegano-crudista, una serie di spunti interessanti per realizzare questo obiettivo ambizioso.

Grezzo Raw Chocolate sta preparando un Natale 2021 diverso da solito. Tante, infatti, le proposte che andranno a colorare e deliziare le tavole degli italiani che hanno voglia di esperienze golose, nuove, nutrienti, sane e sostenibili.

La pasticceria crudista, per definizione, si distingue per la ricerca di ricette ricche di materie prime pregiate, esclusivamente vegetali e biologiche, ma soprattutto equilibrate dal punto di vista dei macronutrienti - grazie a una elevata presenza di proteine e fibre e a un basso contenuto di zuccheri (a volte, questi ultimi sono del tutto assenti).

Per il Natale 2021, Grezzo propone nuove versioni del suo dolce di Natale, il **Krumorino**, un dolce destinato a diventare iconico per la pasticceria crudista tout court, grazie alla sua speciale frolla crudista ottenuta con frutta secca senza cottura.

Oltre alla classica versione con **mandorle, cioccolato crudo, uvetta e arancia** - riproposta con un nuovo cuore cremoso al cioccolato crudo - per questo Natale Grezzo propone una **golosa versione al pistacchio** e una innovativa alla **nocciola senza zucchero** dolcificata con **eritritolo**.

L'eritritolo è protagonista anche di altri prodotti della stagione 2021, come il **Torrone Triplo Cioccolato Crudo senza zucchero**, dove questo dolcificante naturale e senza calorie, accompagna tre diverse esperienze di cioccolato per gli amanti del vero fondente.

La **Collezione Torrioni 2021** vede altre nuove proposte come il **Torrone con cuore cremoso al Caramello Salato Crudista**, una densa e profumata crema ottenuta senza cottura.

E infine, il Torrone al **Pistacchio**, un torrone di cioccolato crudo ripieno con crema al pistacchio.

A seguire i già noti: **Torrone di mandorle uvetta e spezie** dal profumo intensamente natalizio e l'amatissimo **Torrone Gianduione** senza zucchero e **Torrone Nocciolato** con nocciole intere DOP di Viterbo.

Il cioccolato crudo è l'ingrediente speciale che caratterizza in modo particolare questi torrioni.

Come ci racconta il fondatore di Grezzo Raw Chocolate, Nicola Salvi: "Il cioccolato crudo impiegato nelle ricette è realizzato a partire da fave di cacao Theobroma, provenienti dalle foreste amazzoniche, non tostate ma semplicemente essiccate al sole. Questo processo permette il mantenimento di tutti i valori nutrizionali del cacao che altrimenti andrebbero persi con la tostatura, normalmente impiegata nella produzione del cioccolato. Grazie alla lavorazione a freddo, il cioccolato crudo contiene oltre cinque volte gli antiossidanti rispetto a quello tradizionale. All'interno del nostro laboratorio, il cioccolato viene prodotto con il metodo bean-to-bar, ovvero seguendo tutte le fasi di lavorazione a partire dalle fave di cacao fino ad arrivare alla tavoletta o, in questo caso, al torrone".

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

Le materie prime utilizzate come ingredienti, ricercate scrupolosamente, sono tutte biologiche e sostenibili. Come ad esempio i dolcificanti usati: zucchero di cocco e agave integrali, ottenuti senza tagliare neanche una pianta.

Gli ingredienti vegetali hanno un'impronta ambientale decisamente ridotta, risultando così più sostenibili e green. La selezione di Grezzo Raw Chocolate è ancora più scrupolosa: principalmente frutta e semi, ovvero prodotti che vengono colti senza tagliare piante in modo da preservare la capacità delle stesse di assorbire CO2 tutto l'anno. E' noto infatti che le coltivazioni stagionali, come ad esempio il frumento, hanno un bilancio di CO2 negativo.

Anche la scelta di utilizzare esclusivamente materie prime biologiche nasce dalla necessità di ridurre l'uso di pesticidi e fertilizzanti chimici che inquinano il terreno, le falde acquifere, l'aria non solo in fase di uso, ma anche durante la loro produzione.

Non è un caso infatti, che **Grezzo Raw Chocolate sia la pasticceria più green d'Italia.**

Grezzo Raw Chocolate è una delle poche pasticcerie a proporre dolci inclusivi, adatti a persone con esigenze alimentari specifiche, offrendo sempre prodotti che possano soddisfare le loro necessità, che siano sicuri, certificati e di ottima 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