

COMUNICATO STAMPA

TORRONI BIOLOGICI DI CIOCCOLATO CRUDO

Grezzo Raw Chocolate, pasticceria artigianale vegana e crudista, procede senza sosta verso la creazione di nuovi dolci caratterizzati da ingredienti crudi, vegetali e biologici, presentando la **nuova collezione di Torroni di Cioccolato Crudo**.

In particolare la Collezione 2021 è caratterizzata da tre nuove ricette: il Torrone **Triplo Cioccolato senza zuccheri**, composto da un ripieno di cioccolato crudo con granella di fave di cacao non tostate e una copertura di cioccolato crudo; il Torrone con **Cuore Cremoso al Caramello Salato**, ripieno con il caramello salato crudista, ideato e prodotto direttamente dal laboratorio della pasticceria; 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; Torrone Gianduione senza zucchero e Torrone Nocciolato.

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

Grezzo 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
email
telefono
data