

## **Speciale Festa della Mamma: Grezzo Raw Chocolate celebra l'incredibile valore delle madri con nuovi dolci crudisti, vegani e senza glutine**

Roma, aprile 2022 - I dolci sono messaggi di amore, ancora di più se ispirati alla persona a cui vogliamo donarli. Come non preparare un dolce speciale per festeggiare le madri?

Nasce così il **Cuore di Mamma Lamponi e Cioccolato Crudo**, destinato a fare scuola nella pasticceria crudista: dalla copertura di cioccolato crudo fondente senza zucchero, si arriva a una ganache al cioccolato crudo, passando per una morbida frolla agrodolce dal colore ottenuto dalla combinazione del lampone con la rapa rossa, per poi finire con un cuore di cremoso cioccolato bianco crudista, delicatamente agrumato.

*“Per questa esperienza gustativa di qualità superiore”,* come ci racconta il CEO di Grezzo Raw Chocolate, Nicola Salvi, *“ci siamo ispirati alla figura della mamma e alle sue deliziose complessità, tutte accomunate da un cuore limpido e caloroso, capace di sorprendere al momento giusto”*. E continua: *“Dare il nome a questo dolce è stato piuttosto semplice. Per questo lo abbiamo chiamato, senza troppi giri di parole, Cuore di Mamma”*.

Non mancano altre prelibatezze crudiste all'appello, come il **Golden Love**, un cuore con una morbida frolla al gusto di caramello salato e di nocciola, avvolto da una croccante copertura di cioccolato crudo con granella di

nocciole. Un dolce ideale per fare un regalo pieno di amore.

E l'offerta di Grezzo Raw Chocolate per la Festa della Mamma non finisce qui: nei *Flagship Store* di Roma è possibile trovare una gamma ancora più ampia di dolci pensati per festeggiare la mamma al meglio.

A tiratura limitata, viene proposta la **Mimosa Crudista** nel doppio formato torta e monoporzione: Pan di Spagna crudista, quindi senza cottura o lievitazione e colorato naturalmente con la curcuma, ottenuto con soli ingredienti vegetali e biologici attraverso un metodo innovativo di lavorazione a freddo. Il tutto con una dolce sorpresa all'interno: una crema al limone ricoperta da una glassa di cioccolato bianco crudista si trova proprio nel cuore di questo dolce, simbolo della femminilità.

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 e farine raffinate.

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

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

L'approccio crudista alla pasticceria stravolge tutte le basi classiche evitando l'uso di farina, latte, lieviti, uova, zucchero bianco e, naturalmente, di cottura. Il concetto di qualità si amplia: non è più solo collegato al prodotto, bensì si estende fino a considerare le **conseguenze di lungo periodo sulla salute** del consumatore.

## **Contatti**

### **Grezzo Raw Chocolate**

Via Urbana 130 Roma (zona rione Monti)

Piazza Mattei 14 (zona Largo Argentina)

<https://grezzorawchocolate.com>

@grezzorawchocolate