

Amedei: l'uovo di cioccolato assoluto per la Pasqua 2023

Tipologia: Adv

Topic: Food

Amedei: l'uovo di cioccolato assoluto per la Pasqua 2023

Nuove dimensioni, nuove esperienze, squisite sorprese all'interno e cioccolato di altissima qualità: ecco tutte le proposte Amedei per questa Pasqua



Se Amedei definisce il suo cioccolato «assoluto» è perché **la materia prima a dettare tutte le regole del prodotto finale**. Cacao pregiati, zucchero di canna, frutta selezionata e latte, niente lecitina di soia, aromi artificiali o conservanti: **una ricetta corta in grado di esaltare la purezza del cacao fine**. Così, una tavoletta o una pralina diventano un messaggio di divulgazione della cultura del cioccolato, e si fanno veicolo di un'esperienza unica. **Il cioccolato Amedei, infatti, è vincitore di più di novanta premi internazionali e si è aggiudicato negli anni il maggior numero di «Golden Bean»**, i prestigiosi riconoscimenti attribuiti dall'Academy of Chocolate di Londra, a cui accedono solo i prodotti realizzati con il cacao più pregiato.



E se è vero che il cioccolato Amedei è una piccola coccola che ci si può concedere nel quotidiano, è altrettanto vero che

c'è un momento, durante l'anno, in cui non se ne può fare a meno: la Pasqua Non c'è piacere che più ci faccia tornare bambini che scartare un uovo di cioccolato, romperlo con foga e sgranocchiarne qualche pezzetto mentre si va alla ricerca della sorpresa: un rito che si ripete in tutte le famiglie, attorno a tutte le tavole, a qualsiasi età. Per questo Amedei, **in occasione della Pasqua 2023, ha ulteriormente ampliato la sua gamma di proposte** trasformando le sue pluripremiate creazioni di cioccolato in preziose uova di Pasqua. Una selezione che va **dalle uova di cioccolato fondente extra, per i puristi del cacao, alle creazioni più divertenti con frutti rossi, nocciola o pistacchio, fino all'uovo al latte**, nato per celebrare l'ennesima vittoria di Amedei al premio Tavoletta d'Oro della Compagnia del Cioccolato. E per chi ha voglia di innamorarsi delle diverse creazioni, **ci sono anche le uova mini da 80 grammi**, da assaggiare in tutte le versioni proposte.



La Pasqua diventa così l'occasione per trasformare la tradizione delle uova di cioccolato in **un'esperienza sensoriale inedita e sorprendente, intima e profonda**, come è tipico dell'eccellenza che ha sempre caratterizzato il lavoro di Amedei, azienda che ha avuto un **approccio pionieristico di ricerca e pieno controllo su tutta la filiera** dalla pianta-frutto al prodotto finito, portando in Italia il concetto di *bean to bar* per assicurare al suo cioccolato il gusto inimitabile che da sempre lo distingue e lo fa apprezzare in tutto il mondo. Nel percorso che l'ha portata al rango d'eccellenza mondiale, Amedei ha dovuto trasformarsi profondamente, ma è sempre rimasta ferma, nel modo più assoluto, la missione originaria: **essere la portabandiera nel mondo del cioccolato italiano d'eccellenza, tramite cultura, imprenditorialità, innovazione, sostenibilità e genio toscano**. Questo nel tempo ha determinato la costruzione di un posizionamento, ormai universalmente riconosciuto, di azienda d'eccellenza totale per la qualità delle materie prime, dei processi produttivi e dei prodotti finali. Un approccio che rimane in tutta la gamma di cioccolato Amedei, e che è possibile riscoprire anche in occasione di questa Pasqua.



Ecco le uova di «Cioccolato Assoluto», **realizzate con il cacao più prezioso e raro al mondo, lavorato con la sapienza artigianale toscana**. Il più intenso viaggio alla riscoperta dei sensi.

Uovo Toscano Classico



Le tavolette di cioccolato Amedei si trasformano in uova di Pasqua: c'è **Uovo Toscano Latte**, realizzato con il capostipite dei cioccolati al latte della Fabbrica del cioccolato Amedei: un blend delicato, ottenuto dall'incontro di preziosi semi di cacao selezionati (Madagascar, Ghana, Venezuela) e latte intero. C'è l'**Uovo Toscano Black 70**, realizzato con un blend deciso, ottenuto dall'unione di tre qualità genetiche di cacao provenienti da Madagascar, Ghana, Ecuador e Venezuela: un cioccolato fondente al 70% dal gusto rotondo. Per gli indecisi, c'è anche l'**Uovo Bigusto**, capace di togliervi dall'imbarazzo della scelta: da un lato Toscano Latte, dall'altro Toscano Black, per un incontro veramente speciale.

Uovo Toscano Frutti Rossi, Nocciola e Pistacchio



Per i più golosi, Amedei ha pensato a una gamma di uova di cioccolato più creative: **Uovo Toscano ai Frutti Rossi** è una prova d'artista di frutti rossi su tela fondente, con fragole, ciliegie e lamponi disidratati che forniscono un'acidità ben bilanciata dalla morbidezza del cioccolato fondente. L'**Uovo Toscano Nocciola**, invece, è ormai un grande classico, realizzato con eccelso cioccolato al latte che ospita al suo interno le migliori nocciole della varietà Piemonte IGP, delicatamente tostate ad aria nella Fabbrica del Cioccolato Amedei. L'**Uovo Toscano Pistacchio**, infine, è una bandiera italiana del saper fare cioccolato bianco, in cui il bianco del cioccolato incontra il verde dei pistacchi di Bronte e il rosso della passione messa dai cioccolatieri di Amedei nel progettare un sapore spazzante, che evolve con il maturare del frutto nel cioccolato, in un crescendo di delizia.

Uovo Toscano Il Piccolo



Una delle novità di Amedei per questa Pasqua 2023 è «**Il Piccolo**», un uovo da 80 grammi disponibile in quattro diverse versioni (vendute esclusivamente nelle migliori enoteche, negozi alimentari specializzati e department stores): al **Latte**, **Black 70**, **Nocciola** e **Frutti Rossi**. Per chi vuole concedersi giusto un piccolo momento di dolcezza, o magari per chi vuole testare più di un gusto, lasciando spazio alla golosità.

Selezione Fondenti Edizione Limitata



Un'altra novità è la selezione di uova fondenti in limited edition (anche questi venduti esclusivamente nelle migliori enoteche, negozi alimentari specializzati e department stores), una vera specialità per gli amanti del miglior cacao sul mercato. Una confezione che contiene **tre uova che sono delle vere prove della maestria Amedei** che in questa linea di fondenti si esprime sia nella ricerca e selezione delle materie prime più pregiate e delle piantagioni più rare, sia nell'arte di armonizzarle in blend inaspettati o in soluzioni innovative e uniche nel mondo del cioccolato. L'edizione limitata contiene tre uova da 80 grammi ciascuna: c'è il **Bianco de Criollo**, terzo Golden Bean nella Fabbrica del cioccolato Amedei presso l'Academy of Chocolate di Londra nel 2013, è considerato uno dei migliori cacao al mondo e prende il suo nome dal seme utilizzato per la sua realizzazione, Piura Gran Blanco, una qualità genetica coltivata al Nord del Perù. Poi c'è il **Porcelana**, fatto con cacao Criollo, la varietà genetica più rara al mondo: prende il nome dalla colorazione bianchissima dei suoi semi ed è noto in tutto il mondo per il suo sapore amabile e rotondo. Infine c'è il **Nove**, vincitore di numerosi Golden Bean presso l'Academy of Chocolate di Londra, vero «tesoro di famiglia» della Fabbrica del cioccolato Amedei. Qui confluiscono cacao provenienti da nove piantagioni diverse, per un fondente al 75% potente ed equilibrato, dove i profumi delle cultivar rimangono in un gusto inconfondibile.

27/03/2023

Fonte: <https://www.vanityfair.it/branded/article/amedei-luovo-di-cioccolato-assoluto-per-la-pasqua-2023>