



LA LINEA VANINI DI ICAM SI ARRICCHISCE DI DUE NUOVI GUSTI

Pera e cannella e limone e pepe rosa: ecco i nuovi sapori del cioccolato premium italiano prodotto con il cacao più antico del mondo

Milano, Dicembre 2015 – **Vanini**, linea di cioccolato premium firmata **ICAM**, presenta l'estensione di gamma con due nuovi gusti, rivolti agli appassionati di cioccolato che amano provare sapori diversi e sperimentare abbinamenti inattesi: è per loro che **ICAM** ha pensato alla tavoletta di cioccolato fondente con limone e pepe rosa ed a quella con pera e cannella.

La tavoletta di cioccolato **fondente 62% con limone e pepe rosa** accompagna il consumatore alla scoperta dell'unione armoniosa tra il gusto morbido e rotondo del cacao Bagua e la piacevole acidità del limone del Mediterraneo. La consistenza leggermente croccante e i delicati sentori speziati del pepe rosa conquistano il palato immergendolo in una raffinata esperienza sensoriale. Questo cioccolato dalle note fresche e speziate è il dolce perfetto da abbinare a una Vodka secca, a un Rum bianco oppure a un Moscato d'Asti passito.

La tavoletta di cioccolato **fondente 62% con pera e cannella**, con il suo gusto delicato e rotondo, regala un'esperienza affascinante anche al degustatore più esigente. L'intensità aromatica del cacao Bagua si arricchisce con le note fruttate della pera, e il leggero sapore di cannella stuzzica il palato, lasciando il piacere e il calore di una torta fatta in casa. Pera e cannella è il cioccolato ideale da abbinare a un Gambrinus, a un Recioto rosso o a un Valpolicella passito.

La gamma Vanini è prodotta utilizzando il **cacao Bagua** del Perù, probabilmente il più antico del mondo, coltivato già dal 3000 a.C. Il cacao Bagua, dal sapore autentico e pregiato, rende esclusive le tavolette Vanini e permette di ottenere risultati di eccellente qualità attraverso ricette sorprendenti, capaci di stupire ed appagare il palato di tutti i consumatori ed anche dei degustatori più esigenti.

I due nuovi gusti vanno ad arricchire la gamma composta di **tavolette di cioccolato al latte, fondente e gianduiotti**.

Sono tre le referenze per le tavolette di cioccolato al latte finissimo (100g): **classica, con sale di Sicilia, con scorza di arancia mediterranea**.

Le tavolette di cioccolato fondente (100g) sono invece disponibili in ben cinque varianti: **fondente 62% con rosmarino, fondente 74% con grué di cacao, fondente 86%, fondente 62% con limone e pepe rosa e fondente 62% con pera e cannella**.

Tre varietà infine per i **gianduiotti - classici, fondenti e con pasta di mandorle** - disponibili in confezioni da 120 grammi.

Per chi vuole provare tutti i gusti di tavolette cioccolato e gianduiotti sono disponibili prestigiosi i astucci assortiti con 8 e 12 mini tavolette da 15 g ciascuna oltre alla scatola regalo con tutto l'assortimento dei gianduiotti Vanini.

A un anno dal lancio della linea Bagua, potete trovare i prodotti Vanini comodamente online collegandosi al sito <http://www.chocolate-shop.it/it/brand/vanini> oppure in diversi punti vendita della penisola.

Questo il dettaglio delle insegne Nord Ovest in Esselunga, Carrefour, Il Gigante, Bennet e Simply, nel Nord Est Cadoro, Aspiag e Alì, al Sud Multicedi, Megamark ed Ergon.

Inoltre, da fine settembre è attiva una pagina Facebook, dedicata al cioccolato Vanini, in poche settimane ha già superato gli oltre 11 mila "like", questo il link <https://www.facebook.com/VaniniCioccolato/>.

Per ulteriori informazioni:

UFFICIO STAMPA ICAM

Carla Trigilia – 366 6134629 - carla.trigilia@msslgroup.com

Sabrina Piediferro – 335 7856109 - sabrina.piediferro@msslgroup.com

Ottavia Giusteri – 0277336476 - ottaviamaria.giusteri@publicisconsultants.it