

Gran São Tomé, il cioccolato dell'isola africana si unisce all'aquilanità dei Calvisi in un torrone speciale

14 Dicembre 2023



L'AQUILA – Il Gran Sasso si incontra con l'isola africana di São Tomé. Lo fa in un torrone dal gusto e dimensioni speciali. Ancora una volta a firmarlo è Dolci Aveja, che per il secondo anno di fila propone per il Natale il Gran São Tomé, un torrone che già dalla grammatura si presenta unico. In 333 grammi si mescolano la croccantezza e l'aromaticità del cioccolato fondente che arriva direttamente dall'isola africana e la morbidezza e la dolcezza del tipico torrone tenero aquilano.

Questo torrone è in edizione speciale, prodotto dalla famiglia Calvisi in 333 pezzi acquistabili nei loro punti vendita.

“Lo scorso anno”, ricorda a *Virtù Quotidiane* **Claudio Calvisi**, “questo torrone è andato a ruba. Siccome non abbiamo mai voluto scontentare nessuno, e portare la gioia nelle persone, abbiamo voluto riproporre questo raffinato prodotto. È un torrone di nicchia per chi vuole vivere una speciale esperienza di gusto. Il cioccolato di São Tomé è molto particolare e costoso e quindi anche quest’anno la produzione è in edizione limitata”.

Seguendo la cabala legata al numero 99 della città dell’Aquila, il torrone è in 333 pezzi ed è di 333 grammi. “Il torrone Aquilano sta diventando un brand riconosciuto ma inflazionato”, riflette Claudio. “Troviamo continuamente nuovi produttori, anche semplici brand che lo commercializzano senza neanche produrlo. Storicamente tutto quello che esce dal nostro laboratorio è prodotto da noi con le nostre ricette e abbiamo pensato che proprio noi dovevamo sperimentare affiancando al prodotto tradizionale qualcosa di diverso portando la tradizione nell’innovazione. Abbiamo scelto questo cioccolato monorigine che pur essendo un fondente al 70 per cento, per via della particolare posizione dell’isola, del clima, del terreno, ha una spiccata aromaticità che è unica. Questo tocco esotico si unisce poi all’aquilanità che esplode nel torrone morbido rigorosamente prodotto dopo l’arrivo in laboratorio del nuovo raccolto delle nocciole italiane appena pronte”.

Il Gran São Tomé di Dolci Aveja è impreziosito da una confezione di pregio, in una scatola nera e oro chiusa dalla cera lacca messa a mano, ed è realizzato con il trenta per cento in più di nocciole.

Questo torrone, prodotto nel formato più grande realizzato da Dolci Aveja, si affianca agli altri speciali torroni della gamma, come ad esempio quello “bianco glassato e incartato a mano, simbolo di artigianalità, che si trovano esclusivamente nei nostri punti vendita. Il classico aquilano, il torrone morbido bianco e il nocciolato gianduia sono invece sempre disponibili nei migliori negozi”.

LE FOTO







pubbliredazionale

www.virtuquotidiane.it Gran São Tomé, il cioccolato dell'isola africana si unisce all'aquilanità dei Calvisi in un torrone speciale