

GREZZO RAW, IL PRIMO UOVO DI CIOCCOLATO CRUDO AL MONDO

21 Marzo 2019



ROMA - Grezzo Raw Chocolate, la prima pasticceria crudista del Mondo fondata a Roma nel 2014, ha presentato il primo Uovo di Pasqua crudista, vegan e biologico, non contaminato da lattosio e glutine, realizzato con fave di cacao non tostate provenienti dalle incontaminate foreste amazzoniche.

“Siamo orgogliosi di presentare questo prodotto davvero speciale” dice in una nota **Nicola Salvi**, fondatore di Grezzo, “il primo realizzato con materie prime di impareggiabile qualità: il cioccolato crudo e lo zucchero di cocco e naturalmente artigianale. E siamo ancor più fieri in quanto questo primato è tutto italiano. Quello che vogliamo comunicare attraverso i nostri prodotti è un messaggio molto importante: abbiamo voluto ribaltare l’idea che ciò che è dolce faccia male alla salute. Non è così, e insieme allo staff di pasticceri siamo riusciti a preparare dolci buoni e sani, in grado di nutrire, mantenendo tutte le proprietà di quelli che vengono chiamati ‘superfood’, ovvero quegli alimenti che sono amici della salute. Riuscire a

stare meglio dopo aver mangiato un dolce vuol dire ampliare il concetto di benessere, cercando anche di andare incontro a chi ha particolari intolleranze o patologie. E infatti il nostro motto è: cambiamo il mondo, un dolce alla volta!”.

“Il cioccolato crudo mantiene le sue meravigliose proprietà nutritive mentre lo zucchero di cocco, ricco di fibre, sali minerali e vitamine, ha un basso indice glicemico. Dall’unione di questi ingredienti (pasta di cacao, burro di cacao e zucchero di cocco) è nato un cioccolato unico anche nel gusto. La lavorazione è difficile, non è un cioccolato facile da modellare, ma anche in questo siamo riusciti a vincere la sfida”, aggiunge.

Particolarmente importante è l’Uovo al 70%, totalmente privo di zuccheri e dolcificanti, preparato solo con pasta di cacao crudo e burro di cacao crudo, ideale per diabetici e persone con problemi di glicemia, ma anche per gli amanti del cioccolato puro, senza interferenze.

Nel 2019, ad ampliare la gamma proposta, ci saranno Uova con fondente crudo al 65%, variante leggermente più dolce, e un 90% Forte per gli amanti dell’extra fondente, oltre al classico cioccolato crudo all’80%, il più venduto della gamma. Il 70% e il 65% verranno proposti anche in variante con granella di nocciole.

Il cioccolato crudo è cinque volte più ricco di proprietà nutritive rispetto al cioccolato tradizionale. Le fave di cacao, ovvero i semi del frutto del cacao, vengono inizialmente raccolte, lasciate fermentare e successivamente essiccate naturalmente al sole in modo da mantenere inalterate tutte le sostanze benefiche che rendono famoso il cacao. La sola essiccazione (sotto i 42 gradi) è un processo alternativo alla tostatura, attualmente utilizzata su ampia scala in commercio, che con la sua alta temperatura (oltre 170 gradi) distrugge gran parte del gusto autentico e delle proprietà benefiche del cacao.

Un cioccolato, quindi, privo di additivi, eccipienti e aromi artificiali, che preserva la naturalità e la bontà del cacao restituendo un gusto unico, un sapore inconfondibile e proprietà naturali straordinarie.

Per dolcificare viene utilizzato lo zucchero di cocco, non raffinato e senza conservanti, estratto dalla palma del cocco, ricco di vitamine e sali minerali oltre che di inulina, fibra che rallenta l’assorbimento del saccarosio e che attribuisce a questo zucchero un indice glicemico basso (solo 35) rendendolo adatto a chi vuole tenere sotto controllo la glicemia. Lo zucchero di cocco ha una lavorazione semplice e breve, che lo rende uno dei dolcificanti più naturali al mondo.

L’Uovo di Pasqua di cioccolato crudo, grazie alla selezione degli ingredienti e alle modalità di lavorazione, con oltre 800 micronutrienti, valori di anti-ossidanti 5 volte superiori al cioccolato

tradizionale, al gusto originale ed autentico, non alterato dalla lavorazione, diventa un piacere senza sensi di colpa.

L'approccio crudista alla pasticceria stravolge tutte le basi classiche evitando l'uso di farina, latte, lieviti, uova e zucchero bianco e naturalmente senza 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 nella salute del consumatore.

Grezzo Raw Chocolate ha vinto il premio Bottega dell'Anno 2015 del Gambero Rosso e il premio Migliore Pasticceria d'Italia del Golosario 2015.