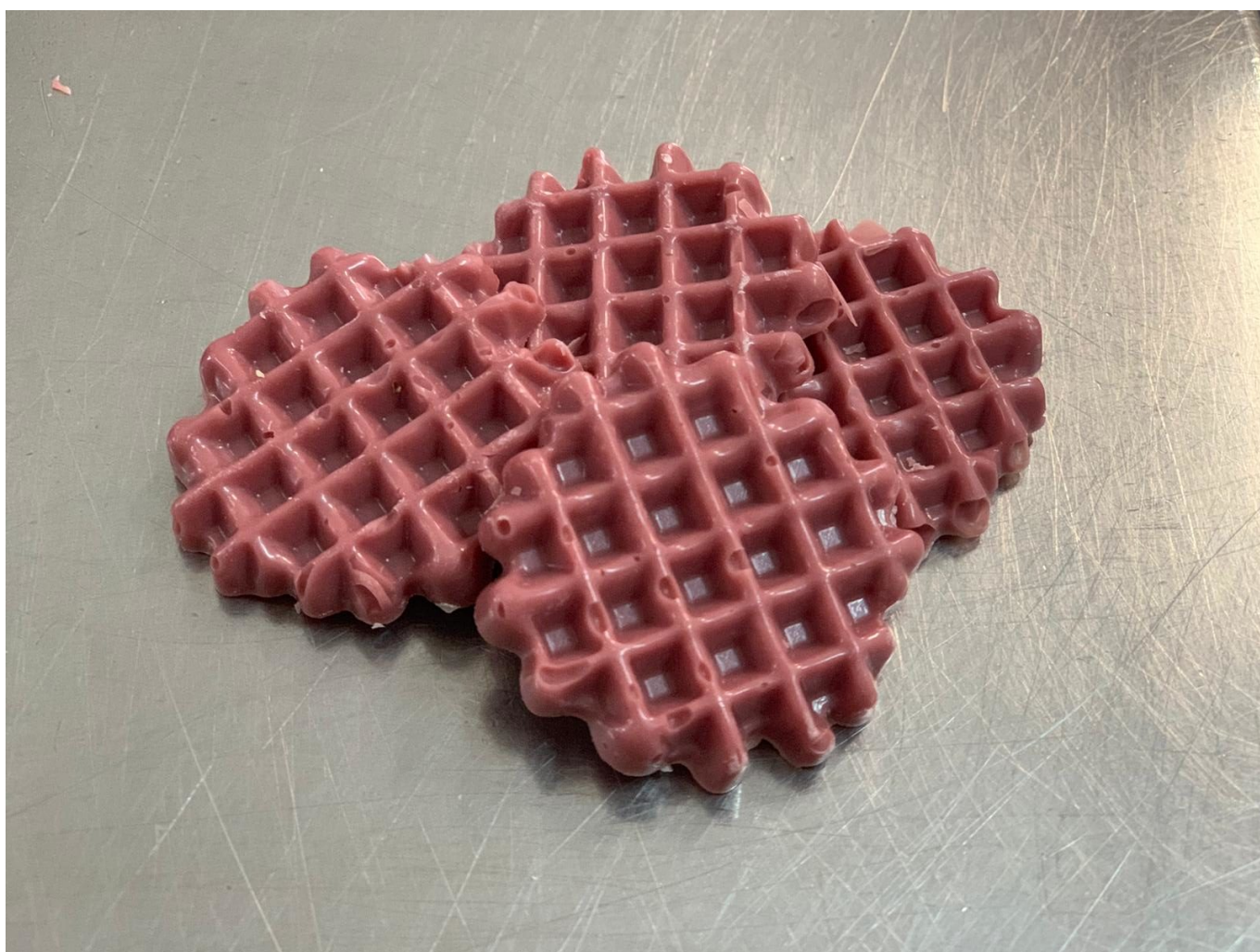


RUBY CHOCOLATE, CIOCCOLATO E FERRATELLE ROSA DI DOLCI AVEJA CELEBRANO IL GIRO D'ITALIA



L'AQUILA - Un cioccolato dal colore rosa e senza additivi artificiali dedicato al Giro d'Italia che domani, 17 maggio, approda nel cuore dell'Aquila per la sua settimana tappa.

L'azienda dolciaria artigianale Dolci Aveja, fondata nel 1977 da **Maria Teresa Spagnoli**, titolare insieme al marito, il mastro cioccolataio **Mariano Calvisi**, ha per l'occasione ampliato il proprio assortimento inserendo tra prodotti il Ruby Chocolate, già disponibile tra gli scaffali del punto vendita a Cavalletto d'Ocre.

“Si tratta - spiegano i produttori - di un cioccolato meno dolce degli altri, che deve la propria colorazione a una fava color rubino che cresce nei paesi in cui si coltiva normalmente il cacao, come Costa d'Avorio, Brasile ed Ecuador e il cui colore richiama le fragole e i lamponi, nonostante non contenga frutta, né tantomeno coloranti o conservanti”.

Il Ruby Chocolate è reperibile sia in tavoletta, sia nel formato “ferratella”.

Per saperne di più, è possibile visitare il sito internet dell'azienda all'indirizzo <http://www.dolciaveja.it/il-cioccolato-rosa/>. (m.s.)

