

## **E' Pasqua nella Fabbrica del Cioccolato Gay-Odin** **Uova e colombe, capolavori di fine cioccolato ottenuti con l'antico metodo artigianale**

NAPOLI – A Napoli la storica **Fabbrica del Cioccolato Gay-Odin**, in vico Vetriera12, è punto di riferimento per quanti desiderano festeggiare la **Pasqua** gustando e regalando prodotti unici, decorati e lavorati a mano da esperti artigiani.

Nei laboratori Gay-Odin le uova di cioccolato vengono realizzate in numerose varianti e in diverse pezzature pensate per accontentare ogni palato: c'è **l'uovo extra fondente con fave di cacao** e quello al **cioccolato fondente amaro al 99%** realizzato senza zucchero né latte, una chicca per intenditori che amano i sapori decisi e suadenti del cacao. E' possibile scegliere anche tra un ventaglio di proposte arricchite con frutta secca che mixano alla perfezione la sensualità delle note calde del cioccolato alla texture croccante: sono le **uova rifinite con granella di nocciole, noci, mandorle o pistacchio**. Dal gusto esplosivo sono invece le **uova di cioccolato piccante**, realizzate con una speciale macina di peperoncino e per i più golosi le **uova al gusto gianduia fondente e gianduia al latte**. E poi, immancabili, **le uova decorate con glassa colorata**, tutte personalizzabili con dediche e disegni eseguiti a mano.

Veri e propri capolavori gastronomici sono invece **le uova di Cioccolato Foresta** disponibili nella versione **classica al latte o fondente**: il cioccolato foresta, prodotto iconico Gay-Odin, viene infatti modellato ad arte per creare soffici sbuffi di cioccolato, tanto eleganti alla vista quanto friabili al palato, che regalano un'esperienza sensoriale senza eguali. E per chi non rinuncia al piacere di portare in tavola la colomba pasquale Gay-Odin propone quattro varianti del dolce più tradizionale delle feste: la **Colomba ricoperta di cioccolato foresta sia latte che fondente**, la **colomba ricoperta con glassa di cioccolato fondente** e la **colomba farcita con golose gocce di cioccolato foresta**. Il segreto del successo dei prodotti Gay-Odin risiede nella tostatura "gentile" del cacao – il criollo varietà rara e particolarmente aromatica e il cacao di provenienza centro americana - importato crudo e lavorato a legna, a basse temperature, per mantenere inalterate le proprietà organolettiche delle singole fave. La qualità delle materie prime impiegate, la decorazione e il confezionamento realizzati ancora oggi a mano rendono inoltre ogni prodotto un capolavoro artigianale unico nel suo genere.

Tutte le specialità Gay-Odin sono personalizzabili su richiesta attraverso il canale retail: i clienti infatti possono richiedere decorazioni *ad hoc* o decidere se inserire all'interno delle uova pasquali sorprese speciali.

I prodotti possono essere ordinati e spediti in tutto il mondo mediante il sito [gay-odin.it](http://gay-odin.it)

*Antica Fabbrica di Cioccolato, Via Vetriera, 12 - 80100, Napoli*  
*Punti vendita a Napoli, Milano e Roma [gay-odin.it](http://gay-odin.it)*  
*Ufficio stampa dipunto studio T. 081 681505*