

Il Panettone Foresta di Gay-Odin

Il fiore all'occhiello della storica Fabbrica di Cioccolato partenopea diventa fine pasto delle feste

Nella **Fabbrica del Cioccolato Gay-Odin** si respira aria di festa. Nel laboratorio della storica azienda partenopea, al civico 12 di vico Vetriera a due passi dalle vie dello shopping natalizio, esperti maestri cioccolatieri lavorano ad arte le fave di cacao più puro per impreziosire i lievitati delle feste. Fiore all'occhiello della produzione stagionale è il **Panettone Foresta** nato dal perfetto connubio di tradizione pasticceria e artigianalità partenopea: l'impasto Offella, nato dall'incrocio tra un panettone e un pandoro classico a lievitazione naturale, è infatti esaltato dalle note calde e avvolgenti della Foresta, prodotto iconico e brevetto Gay-Odin dal 1920.

Dentro una texture morbida e umida al punto giusto, fuori delicati rami di fine cioccolato a latte o fondente, frutto di una lavorazione che coniuga bontà e leggerezza e che non ha eguali al mondo. Il Panettone Foresta è un prodotto elegante, dalla consistenza friabile che si scioglie al palato avvolgendo bocca e spirito. Il segreto dell'aroma inconfondibile del cioccolato foresta risiede nella tostatura "gentile" del cacao – il criollo varietà rara e particolarmente aromatica e quello di provenienza centro americana - importato crudo e lavorato a legna, a basse temperature, per mantenere inalterate le proprietà organolettiche delle singole fave. Una volta tostate e ridotte in fine granella le fave assumono la consistenza di una morbida pasta di cacao pronta per essere stesa in sottili sfoglie. Ma è la fase finale della lavorazione che conferisce alla Foresta la sua forma tipica: mani esperte infatti realizzano vaporose pieghe di cioccolato che, strette tra loro, richiamano alla memoria i rami intrecciati di un albero. Un fine pasto di grande impatto visivo, perfetto per portare in tavola un tocco di raffinata eleganza e intramontabile dolcezza.

La selezione di lievitati Gay-Odin comprende anche altre specialità natalizie a base di cioccolato foresta come: il **pandoro Foresta** e il **panettone farcito con gocce di Foresta** a cui si aggiungono il **pandoro** e il **panettone ricoperti di cioccolato fondente**. E per chi ricerca un regalo speciale Gay-Odin offre la possibilità di comporre **strenne natalizie personalizzabili** con specialità artigianali che accontentano ogni palato: eleganti cesti da riempire con una selezione di oltre 40 nudi artigianali – *Imperiali, Chocorhum, Cozze, Africanelle, Navette, Chicci di caffè, Preferiti, Trifogli, Cico Cico, Tazzine di caffè, Cremini, Cassatine e Scorzette all'arancia* - tavolette di cioccolata aromatizzate, le celebri noci e ghiande "cioccolatini" con guscio di wafer farciti con crema gianduia e ancora liquori al cioccolato e le deliziose creme spalmabili della casa. Prodotti golosi, frutto di antiche ricette, ideali anche per riempire la Calza della Befana con un carico di prelibatezze al cioccolato che fanno la felicità dei più piccoli. Tutte le specialità Gay-Odin possono essere ordinate e spedite in tutto il mondo attraverso il sito gay-odin.it

Antica Fabbrica di Cioccolato, Via Vetriera, 12 - 80100, Napoli
Punti vendita a Napoli, Milano e Roma
gay-odin.it

Ufficio stampa dipunto studio T. 081 681505