

Il torrone al cioccolato di Gay-Odin

Ricette antiche e ingredienti 100% naturali per uno dei prodotti più amati della tradizione campana

NAPOLI – Golose mattonelle di cioccolato, croccanti fuori e dal cuore cremoso, arricchite con frutta secca e canditi. E' così che si presentano i **torroni** della storica **Fabbrica del Cioccolato Gay-Odin** che, in occasione del giorno di Ognissanti, si appresta a celebrare una delle tradizioni popolari più antiche e sentite di Napoli: la leggenda vuole infatti che, in questo giorno dell'anno, le anime dei defunti tornino dall'aldilà affrontando un viaggio lungo e faticoso. L'unico modo che hanno i vivi per esorcizzare la paura dell'ignoto e della morte è offrire a queste anime in pellegrinaggio accoglienza e ristoro.

Una tradizione che affonda radici profonde e che ancora oggi viene commemorata da Gay-Odin con la preparazione dei celebri torroni partenopei. Entrando in uno dei punti vendita del brand (dislocati tra Napoli, Roma e Milano) è infatti possibile lasciarsi rapire dal profumo del cacao più puro - il criollo e le fave di provenienza centro americana – accuratamente selezionato e lavorato secondo tecniche artigianali per ottenere un ricco assortimento di torroni: si può scegliere tra il **Torrone Ghianda** un croccante guscio di mandorle che custodisce al suo interno una delicata crema gianduia; il **Torrone Figaro** una stratificazione di gianduia - bianca, scura e alle ghiande – rifinita da una sottile sfoglia di cioccolato e granella di pistacchio e il **Torrone Ferro** realizzato con un impasto di caramello, mandorle tostate e rifinito in superficie con diavolini di zucchero. Coloro che amano i sapori più tradizionali invece possono scegliere tra un ventaglio di gusti classici che spaziano dal **torrone cioccolato fondente e pistacchi** al **torrone al caffè**, dal **torrone al rhum** a quello gusto **cassata e cioccolato** e per chi preferisce i sapori intensi c'è anche il **torrone con "rottami" di marroni**. Belle le confezioni regalo, eleganti ceste tutte personalizzabili dove è possibile alternare il tipico dolce di Ognissanti con nudi artigianali della casa, praline, cremini e cialde ripiene di crema al cioccolato.

Il segreto del successo di Gay-Odin risiede in una lavorazione "gentile" delle materie prime, realizzata secondo metodi artigianali e nel pieno rispetto delle antiche ricette di famiglia. Il risultato sono prodotti unici, realizzati con ingredienti 100% naturali – cacao puro importato crudo, mandorle pugliesi, nocciole di Giffoni, pistacchio siciliano, scorzette d'arancia a km0 – che ne garantiscono gusto e genuinità, proprio come una volta.

I prodotti Gay-Odin possono essere ordinati e spediti in tutta Italia tramite 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