

## Tempo di torroni nella storica fabbrica Gay-Odin di Napoli

### Ingredienti artigianali e 100% naturali per un *must* gastronomico senza tempo

-

NAPOLI – Gay-Odin apre la stagione del cioccolato. Con l'avvicinarsi del giorno di Ognissanti la storica Fabbrica del cioccolato, a Napoli dal 1894, diventa fucina di sorprendenti aromi e varietà di cacao selezionate per la preparazione dei cosiddetti **torroni dei morti**: una tradizione tipica partenopea, nata per celebrare le anime dei defunti che, secondo la credenza popolare, in questo periodo dell'anno tornano in vita per trovare ristoro nelle offerte dei propri cari. Oggi i torroni sono soprattutto un appuntamento gastronomico irrinunciabile che Gay-Odin celebra con svariate farciture: creme alla nocciola, alla gianduia, al caffè, al pistacchio. A fare la differenza è la consistenza, morbida e avvolgente al palato, frutto di una attenta lavorazione del cacao che si differenzia dal torrone classico, molto più duro e caramellato. **Fuori un guscio sottile e croccante di cacao, dentro una cremosa farcitura impreziosita da frutta secca e canditi.** Si può scegliere tra un vasto ventaglio di combinazioni: c'è il classico **torrone cioccolato e nocciole**, quello al **cioccolato fondente e pistacchi**, il torrone al gusto **cassata e cioccolato**, alla **gianduia**, al **caffè**, al **rum** e quello con "rottami" di **marroni**. Tra i più richiesti il torrone "**Figaro**" realizzato con stratificazioni cromatiche di gianduia – bianca, scura e alle ghiande– il tutto ricoperto da una sottile sfoglia di cioccolato fondente con granella di pistacchio che ricorda i celebri cremini e i *Verdeprato* della casa; il **torrone "Ghianda"** anche conosciuto come torrone "*alla crema al the*" - sebbene non ci sia alcuna traccia di the nell'impasto - una tenera gianduia bianca ricoperta da granella di mandorle. Ed ancora il torrone "Ferro" con caramello, mandorle tostate con buccia e i diavolini di zucchero in superficie.

Tutte golose mattonelle, intarsiate ad arte, frutto di un perfetto equilibrio di ingredienti genuini e 100% naturali. Il segreto del successo del torrone Gay-Odin risiede infatti nelle materie prime impiegate dai maestri artigiani a cominciare proprio dal cacao: il criollo, varietà rara e particolarmente aromatica, e fave di provenienza centro americana tostate lentamente a legna, a basse temperature, per mantenere inalterate le loro proprietà organolettiche. E poi una selezione di eccellenze italiane e del territorio che rendono autentico il gusto di ogni prodotto: dalle mandorle pugliesi alle nocciole di Giffoni, dalle noci di Sorrento alle scorzette d'arancia a Km0 provenienti dal giardino che circonda la fabbrica. Il torrone Gay-Odin è un fine pasto perfetto da portare in tavola per sedurre gli ospiti con le note calde del cacao, o un goloso cadeau da consegnare in eleganti scatole regalo color blue e impreziosite da antiche vedute di Napoli. Le prelibatezze Gay-Odin sono inoltre acquistabili online mediante il sito [gay-odin.it](http://gay-odin.it), pronte per essere consegnate e gustate in tutta Italia e nel mondo.

*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*

• **dipunto studio srl**

via Francesco Crispi 116, 80122 Napoli • Tel. e Fax +39 081 681505 • [info@dipuntostudio.it](mailto:info@dipuntostudio.it) • *p.iva* 06584961210 • REA NA 824833