CUCINA & VINI
Mensile
DAMAR 2018

PANETTONE FORESTA DELLA FABBRICA DEL CIOCCOLATO GAY-ODIN DI NAPOLI

La **Fabbrica del Cioccolato Gay-Odin**, la storica azienda partenopea specializzata nella lavorazione del cioccolato, per questo Natale 2019 ha realizzato il golosissimo **Panettone Foresta**. Un prodotto nato dal perfetto connubio di tradizione pasticcera 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. L'interno è quello morbido e umido al punto giusto, la parte esterna è impreziosita da delicati rami di fine cioccolato a latte o fondente che danno vita a un prodotto elegante, dalla consistenza friabile che si scioglie al palato. Il segreto dell'aroma inconfondibile del cioccolato foresta risiede nella tostatura "gentile" del cacao nella varietà criollo. 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, creano lo stesso intreccio dei rami di un albero. Il Panettone Foresta, come tutte le specialità Gay-Odin possono essere ordinate e spedite in tutto il mondo attraverso il sito www.gay-odin.it.