

Что такое сицилийский шоколад?

Сицилийский, а точнее, модиканский шоколад - это не просто плитка, это история и многовековые традиции, уходящие корнями к быту ацтекских племен, некогда населявших Мексику. В начале 1500-х годов, испанские конкистадоры познакомились в Новом Свете с таким ранее неизвестным продуктом, как "Xocolatl", полученный из семян какао. Этот продукт употреблялся в пищу как в твердой форме, так и в виде ритуального напитка. Шоколад ценился ацтеками за свои свойства бодрить и улучшать настроение человека.

На Сицилию рецептура попала с испанским завоеванием в XV-XVI вв. и прижилась в городке Модика.

В чем особенности производства?

- Сырые какао бобы растирают вручную и нагревают до температуры максимум 40°C; какао-масло плавится и в какао массу добавляют сахар и специи.

- Полученную массу переливают в прямоугольные алюминиевые формочки, которые придают шоколадным батончикам форму, и остужают. Примечательно, что при таких температурах сахар не плавится и остается цельным в структуре, что придает шоколаду присущую лишь ему пористость и неоднородность.

- Пока шоколад затвердевает, формы размещают на большом деревянном подносе, который постоянно ударяют по светло-серому мрамору кухонной столешницы. Этот необычный шумный ритуал на самом деле служит для того, чтобы убрать пузырьки воздуха и сделать верхнюю сторону шоколадных батончиков блестящей и гладкой готово!

В чем его уникальность?

- Сырье для производства содержит все оригинальные масла какао, помогая сохранять все полезные вещества и органолептические свойства конечного продукта.

- При производстве используется только тростниковый сахар.

- «Холодный» способ производства уникален и придает шоколаду неповторимый вкус и текстуру.



Olivaitalia
NATURALE. VERO. ITALIANO

Импортер и представитель в России и странах ЕЭС

Тел.: 7(985)233-95-04
olivaitalia@udi.ru
www.olivaitalia.ru



CIOCCOLATO DI MODICA I.G.P.



CERTIFICATO DA ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAFT



Апельсин Цитрусовые Лимон Кэроб Кофе Ваниль



50% какао 70% какао 90% какао Корица Фундук Миндаль



Острый перец Мята Соль Жасмин Гранат Имбирь



Грецкий орех Фисташки



Плоды кактуса Стевия



75% какао Морская соль Корица&Ваниль Мандарин

CARRUBATO di SICILIA

Уникальный в своем роде традиционный сицилийский шоколад "Carrubato di Sicilia", созданный без добавления какао. Вместо какао главным ингредиентом выступает античный символ Сицилии - плоды кэроба (рождового дерева), что делает шоколад еще более уникальным и аутентичным. Кэроб имеет более нежный и сладкий вкус, нежели какао, а ещё он богат клетчаткой, практически лишен жиров (1%) и укрепляет иммунитет. Шоколад на основе кэроба несомненно понравится вам, если вы придерживаетесь здорового питания, стараетесь сократить потребление сахара и просто любите открывать для себя новые вкусы!



Апельсин 55% кэроб Мёд Фундук

Линейка "Cioccolato di Modica" создана с максимальной заботой об окружающей среде, специально для приверженцев здорового образа жизни и аутентичных вкусов. Все ингредиенты произрастают в экологически чистых условиях и проходят тщательный отбор в несколько этапов перед производством. Если вы небезразличны к проблемам экологии и тщательно следите за своим рационом, линия био способна удовлетворить всем вашим запросам!



#IMANOVABILIFORCIOKARRUA CIOCCOLATO ARTIGIANALE SICILIANO



Плоды кактуса & Цитрусовые Морская соль & Базилик 85% какао & Гранат

Эксклюзивному подарку требуется эксклюзивное оформление... Встречайте! Разработанная совместно с сицилийскими художниками и дизайнерами бюро "I Manovrabili" серия шоколада #IMANOVABILIFORCIOKARRUA. Три особых вкуса, упакованные в произведения изобразительного искусства. Серия дизайнерского арт-шоколада ограничена. Спешите порадовать себя и близких оригинальным подарком и эксклюзивным удовольствием!



Сан-Томе и Принсипи Перу Сьерра Леоне



Эквадор Колумбия Венесуэла

Линия шоколада ВtВ ("Bean-to-Bar"), созданная из отобранных вручную какао бобов непосредственно в регионах их произрастания: Эквадоре, Колумбии, Венесуэле и др. Уникальный аромат и вкус, повышенное содержание какао не оставят равнодушным ни одного гурмана, а любители горячего шоколада непременно оценят плотную текстуру и многогранный букет, сопровождающийся длительным послевкусием.

