



Nome: Domori
Luogo: None (TO)
Specialità: Cioccolato
Sito Web: www.domori.com

Quello che potrebbe sembrare un semplice modo di produrre cioccolato, è, in realtà, un vero e proprio viaggio all'insegna della passione per la ricerca di aromi perfetti, simbolo di qualità assoluta. Abbiamo esplorato gli angoli più remoti del mondo e, in Venezuela, abbiamo incontrato il nostro compagno di viaggio, il cacao fine più raro in assoluto, lo 0,001% del cacao mondiale, il Criollo.

Lo abbiamo scelto perché è il più puro e perché mettiamo passione nel coltivare le sue preziose e delicatissime piante.

Le coltiviamo con cura e lavoriamo il suo frutto con procedimenti mirati alla tutela dell'aroma naturale delle fave di cacao, per regalare sapori unici e sensazioni indimenticabili.

Per permettere a tutti gli estimatori del cacao nel mondo di conoscere, gustare e riconoscere questo pregiato cacao fine, siamo stati i primi ad identificare le caratteristiche proprie di un cioccolato d'eccellenza. Aromaticità, rotondità, purezza e persistenza sono le fondamenta, ma anche i termini di paragone, che hanno permesso di riscoprire e recuperare solo le migliori piantagioni.

