

Ciokofusion
sensazioni extravellutate



classica

Classic
Clasico
Klassicus
Classique



bianca

White
Blanco
Weiße
Blanc



gianduja

Gianduja



fondente

Dark Chocolate
Chocolate Amargo
Zartbitter-Schokolade
Chocolat Plaine

Ciokofusion
sensazioni extravellutate



torroncino

Torroncino
Turròn



croccantino rhum

Caramel & Rhum
Crocanti Rom
Krokant
Rocher & Rhum



amaretto

Macaroon
Amaretto
Makrone
Amaretto



nocciola

Hazelnut
Avellana
Haselnnß
Noisette

aromatica

l'aroma delle emozioni

Cioccolata, non solo

Chiudi gli occhi, respira il profumo e lascia parlare il gusto; fatti conquistare dai sapori esclusivi di Aromatica. Ogni sorso, una nuova emozione che parte dalle labbra per coinvolgere tutti i sensi.

Prodotti caldi e freddi, cremosi e invitanti, capaci di solleticare le sensazioni e liberare le emozioni. Un'esperienza da vivere e da ripetere; attimi intensi, impossibili da dimenticare.

Giffè

Il ginseng rinnova il caffè

Cremi

l'irresistibile dessert

Jeló[®]
gelato

novità
duemilaundici



Delizie di CIOCCOLATA

Il cioccolato, delizia del palato per milioni di estimatori, è oggi uno dei prodotti dolciari per eccellenza in tutte le varie forme che la sua versatilità gli consente di assumere, dalle classiche tavolette di cioccolato fondente, al latte, bianco, al caffè, ma anche di essere gustato in forma di crema densa e profumata. Prodotto mescolando cacao, latte e zucchero, può venire aromatizzato con l'introduzione di altri ingredienti, le nocciole, il caffè, le mandorle o altri ancora come gli amaretti o il gusto estremo del fondente per accontentare anche i gusti più ricercati.

Il nome del "nobile alimento" deriva dallo spagnolo "chocolate", che a sua volta trae origine dal termine azteco "chocolatl" o "xocolatl". Derivato dai frutti della pianta del cacao, originaria del centro-america, era già ben conosciuto ai tempi dei Maya, che gli attribuivano grande importanza. In realtà in quell'epoca dei Maya non esisteva ancora il cioccolato come lo conosciamo oggi, i frutti della pianta venivano utilizzati per produrre una bevanda (lo "xocolatl" appunto) molto aromatica, a cui venivano riconosciute proprietà stimolanti e meravigliose, addirittura magiche.

Il cioccolato come lo gustiamo anche oggi, arrivò in Europa nella metà del Cinquecento, introdotto in Spagna alla corte di Carlo V come squisita bevanda calda e zuccherata, adatta alla convivialità ed a una pausa **rigenerante**.

Un peccato di gola a cui cediamo volentieri...

aromatica

l'aroma delle emozioni

Via A. Costa, 33 - 47122 Forlì, Italia
tel. +39 0543 36969
info@aromatica.biz - www.aromatica.biz

aromatica

l'aroma delle emozioni

Ciokofusion
sensazioni extravellutate