

IL CIOCCOLATO DI MODICA

16 AROMI... 16 INDESCRIVIBILI SENSAZIONI



CIOKARRUA s.r.l.

Via Sacro Cuore, 64/E - 97015 Modica (RG) Sicilia

Luogo di produz.:

Via Vanella 178 sn - Frigintini (Modica)

Tel/Fax: **0932.77.43.09**

web: www.karrua.it





Espositori da 12 tavolette da gr.100,
in cartoni da 2 o 8 espositori

UN PO' DI STORIA

Nell'angolo più a est di Sicilia, nella splendida e barocca Modica, il rito della preparazione del cioccolato lavorato a bassa temperatura con la "pasta amara", si tramanda di generazione in generazione.

Furono proprio gli spagnoli a portare a Modica il "xocolàtl", un prodotto che gli abitanti del Messico ricavano dai semi di cacao tritati su una pietra chiamata "metate", in modo da far sprigionare il burro di cacao e ottenere una pasta granulosa.

I Modicani appresero questa lavorazione dagli Spagnoli, senza mai passare nel tempo alla fase industriale.

LA LAVORAZIONE

Nella lavorazione a freddo, il cacao non passa attraverso la fase del concaggio: la massa di cacao viene lavorata a 40° con aggiunta di zucchero semolato; non riuscendo a sciogliersi, né ad amalgamarsi, lo zucchero, da al Cioccolato Modicano il caratteristico aspetto "ruvido" dalla consistenza granulosa. La tavoletta si presenta con un colore marrone non uniforme, l'aroma è quello del cacao tostato, con note leggermente astringenti. E' ottimo così com'è o sciolto in acqua come bevanda calda aromatica.



16 AROMI...16 INDESCRIVIBILI SENSAZIONI



CIOCCOLATO ALL'ARANCIA
Ingredienti: Pasta amara di cacao (min. 50%),
Zucchero, Aroma Arancia (Cod. CM01)



CIOCCOLATO AL PEPERONCINO
Ingredienti: Pasta amara di cacao (min. 50%),
Zucchero, Peperoncino (Cod. CM04)



CIOCCOLATO ALLA CARRUBA
Ingredienti: Pasta amara di cacao (min. 50%),
Zucchero, Farina di Carrube (Cod. CM07)



CIOCCOLATO ALLA MENTA
Ingredienti: Pasta amara di cacao (min. 50%),
Zucchero, Aroma Menta (Cod. CM10)



CIOCCOLATO AL SALE
Ingredienti: Pasta amara di cacao (min. 50%),
Zucchero, Sale (Cod. CM13)



CIOCCOLATO SENZA ZUCCHERO AGGIUNTO
Ingredienti: Pasta amara di cacao (min. 60%),
Farina di Carrube (Cod. CM16)



CIOCCOLATO AGLI AGRUMI
Ingredienti: Pasta amara di cacao (min. 50%),
Zucchero, Aromi Arancia, Limone, Mandarino (Cod. CM02)



CIOCCOLATO ALLE MANDORLE
Ingredienti: Pasta amara di cacao (min. 50%),
Zucchero, Mandorla, Aromi (Cod. CM05)



CIOCCOLATO AL CAFFÈ
Ingredienti: Pasta amara di cacao (min. 50%),
Zucchero, Caffè e Aroma (Cod. CM08)



CIOCCOLATO AL PISTACCHIO
Ingredienti: Pasta amara di cacao (min. 50%),
Zucchero, Pistacchio, Aromi (Cod. CM11)



CIOCCOLATO PURO
Ingredienti: Pasta amara di cacao (min. 50%),
Zucchero (Cod. CM14)



CIOCCOLATO AL LIMONE
Ingredienti: Pasta amara di cacao (min. 50%),
Zucchero, Scorza di Limone, Aromi (Cod. CM03)



CIOCCOLATO ALLE NOCCIOLE
Ingredienti: Pasta amara di cacao (min. 50%),
Zucchero, Nocciola, Aromi (Cod. CM06)



CIOCCOLATO ALLA VANIGLIA
Ingredienti: Pasta amara di cacao (min. 50%),
Zucchero, Vaniglia (Cod. CM09)



CIOCCOLATO AL GELSOMINO
Ingredienti: Pasta amara di cacao (min. 50%),
Zucchero, Aroma Gelsomino (Cod. CM12)



CIOCCOLATO ALLA CANNELLA
Ingredienti: Pasta amara di cacao (min. 50%),
Zucchero, Cannella (Cod. CM15)