

Ziccat

l'arte del cioccolato dal 1958

ZICCAT, DA 60 ANNI ECCELLENZA DEL CIOCCOLATO ARTIGIANALE TORINESE

Ziccat, marchio del cioccolato artigianale torinese nato nel 1958, ha festeggiato lo scorso anno i **sessanta**anni di attività del suo laboratorio.



Il marchio, da sempre attento alla lavorazione del cioccolato secondo tradizione, ha saputo negli anni rinnovarsi per le proposte, anche creative, che hanno conquistato i clienti.

Partendo proprio da quella **pralineria** con cui il nome Ziccat si è affermato a Torino e non solo, e che continua a rimanere una delle scelte più amate dai clienti: il viaggio nella storia del

cioccolato inizia dal **Preferito**, una ciliegia al maraschino ricoperta di fondente, e dalla **Castagna**, una crema di marroni aromatizzata al rum e ricoperta anch'essa di fondente.

Senza dimenticare i **gianduiotti**, anche in versione **mini**: piccoli ma grandi in bontà e gusto.

Accanto a questi classici sono tante le novità, nate dall'esperienza, dalla formazione e dall'estro dei giovani cioccolatieri Ziccat – Alexis Rosso, Vincenzo Iarriccio e Lorenzo Melchiorre (quest'ultimo con esperienze importanti alle spalle, tra le quali un stage a El Bullidí di Ferran Adrià).



Proprio in occasione dell'apertura del secondo punto vendita in **piazza Borromini**, dopo lo 'storico' spazio vendita con laboratorio di via Bardonecchia, sono state proposte due nuove creazioni, ideate in collaborazione con i Maestri del Gusto: una pralina che ha un cuore di

Ufficio stampa Ziccat:

Francesca Martinengo francesca@francescamartinengo.com - mob. + 39 335 6044680

www.francescamartinengo.com



riduzione di Collina Torinese Cari DOC dell’Azienda Balbiano, storico e rarissimo vino da dessert che nasce dai vigneti di Villa della Regina, e ganache al Cassis. E una seconda pralina con infuso di frutti rossi -selezionato da The Tea - e ganache al fondente. Come sempre tutti i prodotti Ziccat sono **senza glutine** – adatti quindi ai celiaci – e assolutamente senza grassi idrogenati e olio di palma.

Il nuovo punto vendita offre, in uno spazio di 120 mq, oltre al meglio del cioccolato Ziccat, (che continua ad essere comunque prodotto nel laboratorio di via Bardonecchia), anche una speciale area attrezzata con una mini – temperatrice per dimostrazioni ‘live’ della lavorazione del cioccolato.

Ziccat

Piazza Borromini 78/a, Torino

Aperti dal lunedì a sabato con orario 9-13 e 15-19

Chiusi domenica

Ziccat Fabbrica artigiana cioccolato – laboratorio e punto vendita

Via Bardonecchia 185, Torino

Aperti dal lunedì al sabato dalle 9 alle 18,30

Tel. 011 7792352

www.ziccat.it - info@ziccat.it

Ufficio stampa Ziccat:

Francesca Martinengo francesca@francescamartinengo.com - mob. + 39 335 6044680

www.francescamartinengo.com