

SARTORI

IL CIOCCOLATO I TRADIZIONALI



LATTE * NOCCIOLA

È sempre lui: un *abbinamento perfetto*, nocciola e cioccolato al latte nella versione più giovanile di questa combinazione.

FONDENTE 72 * FONDENTE 61 LATTE 35

Il cioccolato soddisfa le categorie **FEIS**: aspetto nutrizionale **Fisico**, complessità dell'attività di trasformazione **Intelletto**, capacità di sollecitare i sensi **Emozione** e personalizzazione **Spirito**.

FONDENTE * GIANDUIA

Pochi abbinamenti sono così consolidati nella nostra tradizione dolciaria come il cioccolato e le nocciole. Un matrimonio che nel gianduia diventa fondente.

BIANCO * PISTACCHIO

Nell'abbinamento del pistacchio con il cioccolato bianco troviamo l'occasione classica di ricomporre in modo morbido e arrotondato l'aspetto a volte ruvido e duro della frutta secca. Qui il gusto *salato/amaro* del pistacchio incontra la *dolcezza*.

FONDENTE TARTUFO

Rhum e cioccolato fondente. Classico e *intenso* con note decisamente maschili

FONDENTE SCORZA ZENZERO ARANCIA/LIMONE

Sono coriacee, sono succose, sono intense e profumate, le scorze diventano un piacere intenso che diventa persistenza grazie all'amaro della copertura fondente. La *maturità* della tradizione.

FONDENTE BOERI

Un inno alla tradizione e al *buon augurio*. Un nocciolino di ciliegia da conservare nel portafogli la notte di capodanno. La forza del kirsch, la succosità delle marasche e il gusto amaro del cioccolato fondente.

FONDENTE NOCI / DATTERI MARZAPANE

Frutta e marzapane si potrebbe definire un connubio intramontabile. Apparentemente solo zucchero e frutta, nella realtà un sapore che si lega alle nostre radici, alla tradizione fatta di cose semplici ingentilite e potenziate nel gusto per diventare *indimenticabili*.

BIANCO/ LATTE / FONDENTE BRUTTI E BUONI

Un classico della pralineria dove il gusto della frutta secca e candita incontra le coperture "bianca, latte e fondente". Un incontro fatto di *croccantezza* e note decise.



SARTORI

IL CIOCCOLATO GLI EMOZIONALI



LATTE * CROCCANTE

Il croccante delle feste natalizie è il ricordo dei dolci sgranocchiati intorno al tavolo immersi nei *ricordi* di famiglia o dei dolci dell'Epifania che le feste porta via.

LATTE * CAPPUCCINO

Le note del caffè non sono più *amare* ma ingentilite dalle note *dolci* della panna. Il chicco del caffè è lasciato in infusione e regala l'aroma del caffèlatte.

LATTE PERA * CIOCCOLATO

Abbiamo incominciato con la cioccolata sulla pera al forno, poi questo abbinamento è diventato un boccone di *amara freschezza* declinato in diverse forme.

BIANCO PERA GRAPPA WILLIAMS CAREMELLO

Le boule sono un' *esplosione* di gusto legato a raccogliere in un ampolla aromi liquorosi, grappa, liquore alla vaniglia e rhum.

LATTE * CAREMELLO

Nelle sue diverse sfumature è un associazione obbligata. *Delicatissimo* quando le note di caramello sono date dagli zuccheri caramellati del latte bollito che diventano decise quando allo zucchero caramellato si aggiunge la panna.

FONDENTE * MANDARINO CANNELLA

Venivano appesi all'albero di Natale quando i doni erano semplici ed essenziali. Li abbiamo racchiusi in una camicia di fondente che li rende *persistenti* ed *unici*.

LATTE * MARASCHINO CILIEGIA

Quella del maraschino è l'origine di una storia che parte dalla fermentazione delle marasche e si ingentilisce con la *dolcezza* del cioccolato al latte.

BIANCO VANIGLIA

Le boule sono un' *esplosione* di gusto legato a raccogliere in un ampolla aromi liquorosi, grappa, liquore alla vaniglia e rhum.

LATTE ROCHER

Piacere, sorpresa, gioia: una nota di infantile nostalgia. È il sapore del latte, della vaniglia e la croccantezza dei waffer.

SARTORI

IL CIOCCOLATO D'AVANGUARDIA



FONDENTE * RABBARO PEPERONCINO

Il *triangolo* come forma, il *rosso* porpora come colore e *tre* grandi sapori: l'amaro, il piccante e il dolce. Pochi elementi racchiudono in sé una tale armonia meditativa.

FONDENTE * TIMO E LIMONE

Sono *movimento, freschezza ed energia* mitocondriale. Le foglie catturano l'energia solare, i frutti la raccolgono e ce ne fanno dono. Un energia bionda, fresca e intensa.

FONDENTE * CAFFÈ RHUM OLIVELLO SPINOSO

Tre parole: amaro, acido e piccante. Tre sapori che creano movimento. Lo sentiamo quando l'*acidità* dell'olivello dà il brivido, la *piccantezza* del rhum solletica mentre l'*amaro* pulisce e crea persistenza.

FONDENTE SALVIA * PEPE ROSA E PERA

L'aroma delle spezie e delle erbe aromatiche diventa il protagonista di questa prelibatezza. *Dolcezza, freschezza, intensità floreale*, la magia del mondo vegetale.

FONDENTE * ARACHIDI SALATE

L'esperienza non è più dolce o salata, ma è insieme *dolce e salata*. Nel gusto troviamo grande nutrimento ma proprio l'azione in fondo suggerisce che si deve centellinare. Si lavora sui fondamentali: terra, cuore e energia vitale.

FONDENTE CALAMONDINO MENTA

L'azione di movimento è creata dall'*acidità* del calamondino e dalla *piccantezza* della menta ma a differenza di altre combinazioni amare, acide e piccanti, a predominare è la *freschezza*; qualità indomita della menta.

LATTE * TE VERDE ALLA MENTA

In questa pralina c'è tutta la saggezza di una tradizione antica: il tè nel deserto. La *freschezza* del tè e della menta muove e libera l'umidità, *calore* della crema al latte.

FONDENTE * MELA VERDE E ZENZERO

Dolce, amaro, piccante e tanta *freschezza*. C'è bisogno di *calore*! Scaldare è compito dello zenzero, rinfrescare e armonizzare è l'effetto straordinario della mela. Un'azione di equilibrio dinamico sostenuta dalla persistenza amara del cioccolato fondente.

BIANCO * LAMPONE

Un cuore che sembra una lacrima porta in sé aroma. La copertura bianca racchiude un cuore di lampone e cioccolato fondente. La *dolcezza, l'acidità e il piccante* crea movimento, tutto protetto dalla radice giapponese di kuzu che riequilibra la dolcezza.

BIANCO ZENZERO * E MANGO

Allo sguardo bianco, il cuore diventa fondente per legarsi allo zenzero e al mango. *Dolce, amaro e piccante*, tre note che si dirigono sul respiro rafforzandolo grazie anche all'azione della mandorla.

Conosci te stesso
con il metodo FEIS

SARTORI
OLTRE I SENSI

Le persone sono fisiche, emotive,
intellettuali e spirituali.
Altrettanto lo sono i nostri prodotti.
Così trovi i lievitati tradizionali, emozionali
e quelli d'avanguardia.

IL CIOCCOLATO