

Сицилийский шоколад из Модики по древнему рецепту ацтеков

Продукция защищенного географического наименования IGP (Indicazione geografica protetta)



Шоколад из Модики IGP с апельсином
100 г



Шоколад из Модики IGP с цитрусовыми
100 г



Шоколад из Модики IGP с лимоном
100 г



Шоколад из Модики IGP с кэрбом
100 г



Шоколад из Модики IGP с кофе
100 г



Шоколад из Модики IGP с ванилью
100 г



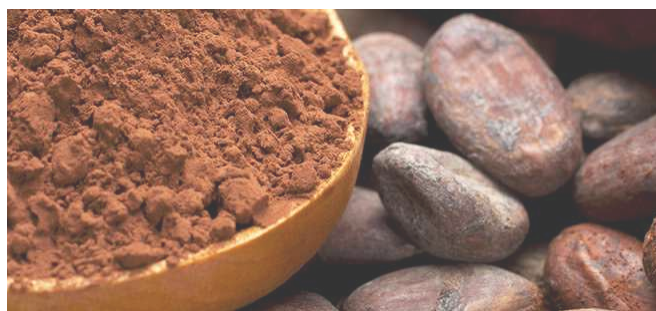
Шоколад из Модики IGP без добавок, 50% какао
100 г



Шоколад из Модики IGP без добавок, 70% какао
100 г



Шоколад из Модики IGP без добавок, 90% какао
100 г



Шоколад без сахара (с кэрбом)
100 г





**Шоколад из Модики IGP
с корицей**
100 г



**Шоколад из Модики IGP
с миндалем**
100 г



**Шоколад из Модики IGP
с фундуком**
100 г



**Шоколад из Модики IGP
с грецким орехом**
100 г



**Шоколад из Модики IGP
с фисташками**
100 г



**Шоколад из Модики IGP
со жгучим перцем**
100 г



**Шоколад из Модики IGP
с мятой**
100 г



**Шоколад из Модики IGP
с солью**
100 г



**Шоколад из Модики IGP
с жасмином**
100 г



**Шоколад из Модики IGP
с гранатом**
100 г



**Шоколад из Модики IGP
с имбирем**
100 г



**Шоколад из Модики IGP
с плодами кактуса**
100 г





**Сицилийский шоколад
с красным вином
Неро д'Авола**

**Шоколад из Модики IGP
с красным вином Nero d'Avola
100 г**

**Шоколад из Модики IGP
с десертным вином Marsala
100 г**



**Сицилийский шоколад
с десертным вином
Марсала**



**Сицилийский шоколад
с ромом**

**Шоколад из Модики IGP
с ромом
100 г**

**Шоколад из Модики IGP
с дикой ежевикой
100 г**



**Сицилийский шоколад
с дикой ежевикой**

Сицилийский шоколад из Модики по древнему рецепту ацтеков

Продукция защищенного географического наименования IGP (Indicazione geografica protetta)



Место производства:
город Модика,
провинция Рагуза,
остров Сицилия



Основанное в 2000 году, предприятие **Ciokarrua S.r.l.** ("Чиокарруа") специализировалось на переработке плодов дерева карруба (кэроб) для получения муки и других производных с целью дальнейшего использования в пищевых целях.

Чуть позже, вдохновленная старинными рецептами сицилийского шоколада, производимого столетиями в городе Модика, компания выпустила линейку шоколада, используя более 18-ти классических рецептов. Сегодня компания

представляет несколько линеек продукции, включая Tradizionale, Ciokebio, Monorigine, Immanovrabili.

Из истории Модики и шоколада

Модика - город, расположенный в самой восточной части о.Сицилия, известен своей архитектурой в стиле "сицилийское барокко", а также своими традициями изготовления шоколада по древней технологии ацтеков. При так называемом "холодном методе" пасту какао нагревают не выше 40°C и растирают с сахаром. Дополнительно не добавляют ни масло, ни другие растительные жиры, ни эмульгаторы. Шоколад кажется на вид грубым, зернистым и твердым. Часто в шоколад добавляют корицу, ваниль, цитрусовые и пр.



"Холодная" обработка шоколада

Во время "холодной" обработки какао-масса не подвергается процессу конширования, т.е. нагреву, интенсивному механическому перемешиванию и полной гомогенизации. Масса обрабатывается при 40°C с добавлением сахарного песка, которому не позволяют ни растаять, ни соединиться с какао-массой. Сахар придает шоколаду необычный "шероховатый" вид и гранулированную рассыпчатую текстуру. При этом максимально сохраняются полезные свойства шоколада и вкусы добавок.



ANTICHE TRADIZIONI
DELLA CONTEA DI MODICA





OlivaITALIA

NATURALE. VERO. ITALIANO

Импортер и официальный дилер в России и странах ЕАЭС

Тел.:7(985)233-95-04
olivaitalia@udi.ru
www.olivaitalia.ru