



## La Pasqua di cioccolato di Peck

*La gastronomia milanese presenta le sue proposte per la Pasqua: 6 nuovi virtuosismi di alta pasticceria regalano, durante le feste, preziosi momenti di dolcezza. Con un inedito omaggio al mondo dell'enologia e un gesto di solidarietà per la Caritas Ambrosiana.*

Milano, marzo 2021 | Ogni anno Peck porta sulle nostre tavole, lo spirito, i sapori e le tradizioni delle feste. Lo fa anche questa **Pasqua**, presentando le sue proposte di uova e sculture di cioccolato: per rendere omaggio alla tradizione con raffinatezza, gusto e un tocco di creatività.

Simbolo di questa stagione è l'iconico "**Chocolate Grape**": un uovo che celebra il mondo dell'enologia così caro a Peck, la cui enoteca è una delle più importanti d'Italia. La relazione con il vino rappresenta il fil rouge di questa proposta pasquale: all'interno di alcune uova sarà infatti possibile trovare un regalo a tema enologico.

In aggiunta alle tradizionali uova è disponibile un universo di **personaggi di cioccolato** che reinterpretano con ironia l'iconografia pasquale. Elemento immancabile sono poi le **Colombe** di Peck, disponibili nella versione *classica* o *ai 3 cioccolati*.

In questo momento di emergenza non solo sanitaria, ma anche economica e sociale non manca un pensiero alla solidarietà: per ogni uovo acquistato (a partire da 500 grammi), la gastronomia milanese donerà una **Colomba Peck** alla **Caritas Ambrosiana**. Un piccolo gesto per far sentire la propria vicinanza e regalare un momento di conforto ai nostri concittadini che si trovano in difficoltà in questo periodo storico così particolare.

Le creazioni di Peck sono realizzate a mano, all'interno dei laboratori di via Spadari dalla squadra di esperti maestri pasticceri guidata dal **Pastry Chef Galileo Reposo**. Si distinguono per la selezione delle migliori materie prime e i blend di cioccolato di differenti qualità - **Abinao, Tainori, Araguani, Guanaja, Manjari e Caraibe** – che sorprendono il palato con sapori unici e sempre diversi.

Possono essere acquistate nei tre negozi Peck di Milano - il Flagship di via Spadari 9; Peck CityLife in Piazza Tre Torri; Peck Porta Venezia in via Salvini 3 (Metro Palestro) - oppure online, sull'e-commerce di Peck (<https://delivery.peck.it/>) nella sezione dedicata alla Pasqua.



### **Chocolate Grape: l'omaggio di Peck al mondo del vino**

Per la Pasqua 2021, Peck fa dialogare l'arte del cioccolato con l'affascinante mondo dell'enologia. L'enoteca di via Spadari, una delle migliori d'Italia, costituisce un vero e proprio "tempio" per gli amanti del vino: al suo interno è possibile trovare una selezione di circa 3.600 etichette provenienti da tutto il mondo.

Un universo a cui Peck rende omaggio con l'Uovo "**Chocolate Grape**". Questa elegante opera d'arte in cioccolato rappresenta un acino d'uva appena raccolto dal suo tralcio di vite. Decorato e



dipinto a mano, è realizzato prevalentemente con *cioccolato Manjari* che si distingue per le sue note allo stesso tempo acide e fruttate, esattamente come il sapore del frutto che rappresenta.

Prezzo: a partire da 52 € per 300 gr



### **Fruit Surprise**

Deliziose pepite di frutta secca pralinata impreziosiscono quest'uovo come un intarsio di gemme. Un tocco di golosità che si unisce alla morbidezza e profumo del *cioccolato Caraibe* nella versione fondente e alla bontà del cioccolato equatoriale nella versione al latte.

Prezzo: a partire da 32 € per 150 gr



### **Space Egg**

Quest'uovo, che rievoca un pianeta circondato da anelli, stupisce per il suo sapore ricercato. Il cioccolato bianco degli anelli si combina al *cioccolato Tainori* dell'uovo, il cui gusto spazia dal caramellato al biscottato, sorprendendo a ogni nuovo assaggio il palato.

Prezzo: Da 75 € per 500 gr



### **Happy Sheep**

Peck reinterpreta una delle icone della Pasqua con ironia e leggerezza: l'originale pecorella è ritratta mentre sorregge un ovetto. Realizzata con una prevalenza di *cioccolato Caraibe* si distingue al palato per le sue note equilibrate e raffinate.

Prezzo: 60 €



### **Chick in the Egg**

Il simbolo per eccellenza delle feste pasquali fa capolino, schiudendo il guscio dell'uovo. Dolce di aspetto e di fatto, il pulcino è realizzato con cioccolato bianco, il cui sorprendente aroma di vaniglia e latte, si incontra con le note intense e profumate del *cioccolato fondente Guanaja*.

Prezzo: 55 €



### **Magic Rabbit**

Il celebre motto "tirare fuori un coniglio dal cilindro" prende forma in questa sorprendente creazione pasquale. Ironico e al tempo stesso elegante, il coniglio magico di Peck è realizzato principalmente con *cioccolato Abinao* di provenienza africana che conferisce un gusto forte ed elegante.

Prezzo: 65 €



## La Colomba di Peck: storia, tradizione, sapore



La leggenda sull'origine della Colomba pasquale narra che nel VI secolo, durante l'assedio di Pavia, il re longobardo Alboino si vide offrire in segno di pace un pan dolce a forma di colomba. Secoli dopo, questo dolce è divenuto una vera e propria tradizione gastronomica della Pasqua, simbolo di amore e solidarietà.

La Colomba di Peck è un morbido pan dolce, ottenuto grazie a 72 ore di lavorazione. È realizzata utilizzando solo materie prime d'eccellenza: farina con germe di grano macinato a pietra, vaniglia del Madagascar, miele d'acacia toscano e cubetti di scorza di arance candite. Soffice all'interno, presenta all'esterno la classica glassatura con zucchero e mandorle. È disponibile in due varianti: "Classica" e "Ai 3 cioccolati", il cui impasto è impreziosito da pepite di cioccolato bianco, al latte e fondente.



Prezzo: 30 € per la versione classica, 34€ per quella ai 3 cioccolati.

### Ufficio Stampa:

---

NEMO  
MONTI

Nemo Monti: T + 39 02 89070279 - Via Milazzo 10 - 20121 Milano [www.nemomonti.com](http://www.nemomonti.com)  
Per contatti: Gaia Bregni – [gaia@nemomonti.com](mailto:gaia@nemomonti.com)