



Le nuove creazioni di cioccolato per una Pasqua firmata Peck

Uova e sculture di cioccolato, frutto delle più avanzate tecniche di pasticceria, regalano momenti di dolcezza durante le feste.

Milano, marzo 2022 | Per la Pasqua 2022 lo storico brand di alta gastronomia milanese presenta le sue creazioni di cioccolato: uova e sculture capaci di unire tradizione e creatività, estetica e *savoir faire*, portando sulle tavole delle feste momenti di gioia e condivisione.

A partire dalle nuove uova “**Double Soul**”, dove il cioccolato fondente si unisce a materie prime inaspettate, creando cinque diverse combinazioni di sapori: dalla rinomata fava di tonka, al prezioso zafferano, dall’agrumato cedro, fino all’esotico frutto della passione e al pungente peperoncino. Sono impreziosite da una **raffinata decorazione esterna**, che rievoca l’ingrediente speciale con cui sono realizzate. Alle uova si aggiungono tre nuovi **personaggi di cioccolato**: *Easter Panda*, *Gufy* e *Curious Rabbit* reinterpretano i simboli della Pasqua con leggerezza e originalità, dando vita a un universo di cioccolato giocoso e colorato.

Immancabili per Pasqua le **Colombe** di Peck, disponibili nella versione *classica o ai 3 cioccolati*: un soffice pan dolce, ottenuto grazie a 72 ore di lavorazione e con l’utilizzo delle migliori materie prime.

Realizzate interamente a mano, con pregiato cioccolato di origine equatoriale, le creazioni pasquali di Peck nascono all’interno dei laboratori di via Spadari dalla squadra di esperti maestri pasticceri guidata dal **Pastry Chef Galileo Reposo**. Sono acquistabili in tutti e 3 i 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.



Double Soul

Novità della Pasqua 2022, sono le uova Double Soul. Pregiato cioccolato fondente equatoriale si unisce a un ingrediente come fava di tonka, zafferano, frutto della passione, peperoncino e cedro dando vita a cinque opere d’arte dipinte a mano. Il gusto del cioccolato si combina a sapori decisi creando un uovo dalla “doppia anima”, un inaspettato connubio tra gusto e qualità.

Prezzo: 52 € per 300 grammi



Curious Rabbit

La più simpatica delle creazioni di Pasqua, rappresenta un coniglio curioso ritratto nell'atto di ricercare la sua carota per la più dolce delle abbuffate pasquali. Realizzato con cioccolato bianco Ivoire e con cioccolato fondente equatoriale al 55%.

Prezzo: 60 € per 500 grammi



Gufy

Altero ed elegante il gufo pasquale di Peck stupisce per la perfetta resa dei suoi dettagli che lo rendono una creazione di indiscusso fascino. Realizzato con cioccolato fondente equatoriale al 55%. Prezzo: 55 € per 460 grammi



Easter Panda

330 grammi di golosità e dolcezza danno vita ad un tenero panda che si fa portatore della tradizione pasquale custodendo un colorato ovetto. Realizzato con cioccolato bianco Ivoire e con cioccolato fondente equatoriale al 55%. Prezzo: 45 € per 330 grammi



Fruit Surprise

La forza del cioccolato si unisce al gusto della frutta secca e del croccantino, che compongono la sua preziosa guarnitura. Una creazione golosa ma allo stesso tempo elegante e raffinata, disponibile nella versione al latte o fondente con cioccolato equatoriale al 55%.

Prezzo: a partire da 40 € per 150 gr



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 materie prime d'eccellenza: infuso di vaniglia Bourbon del Madagascar e cubetti di scorza di arance candite in vasca a cielo aperto con leggero sciroppo; soffice all'interno presenta all'esterno la ricca glassatura decorata con mandorle e pepite di zucchero. Prezzo: 33 € per la versione classica, 36 € per quella ai 3 cioccolati.

Ufficio Stampa:

NEMO
MONTI

Nemo Monti: info@nemomonti.com; T 02 39288624 - Piazzale Principessa Clotilde 4, Milano
www.nemomonti.com