



## L'Halloween di Peck

*Il brand di alta gastronomia celebra la notte del 31 ottobre con una speciale torta in edizione limitata ed originali forme di cioccolato, ispirate ai simboli più celebri della festa più paurosa dell'anno.*

Milano, ottobre 2022 | Dolcetto o scherzetto? Per il 31 ottobre **Peck**, propone creazioni uniche e spaventosamente golose, ideali per festeggiare in maniera giocosa e appetitosa Halloween: unendo al divertimento l'unicità delle creazioni di alta pasticceria dell'enogastronomia di via Spadari.

Per la notte più paurosa dell'anno, i maestri pasticceri di Peck, guidati dal *pastry chef* **Galileo Reposo**, hanno interpretato la ricorrenza con diverse creazioni dalle inedite combinazioni di sapori: dalla **Creepy Cake**, una torta a base di cassis, alle immancabili opere in cioccolato realizzate per sorprendere e lasciarsi abbandonare al piacere.

Le creazioni di pasticceria sono da sempre realizzate a mano negli storici laboratori di via Spadari con materie prime pregiate e rare. Possono essere acquistate presso **i 3 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).



### Creepy Cake

Una creazione di alta pasticceria dall'aspetto volutamente spaventoso, grazie ad un'esplosione realizzata con il **cassis** o **ribes nero**, su una candida base di **mandorle e yogurt**. Una torta che racchiude il contrasto perfetto tra acidità del ribes, sapore intenso della mandorla e dolcezza inconfondibile dello yogurt greco. La **Creepy Cake** è disponibile, in edizione limitata, in versione classica e in monoporzione.

Prezzo: 75 € al kg



### Mummia, Zucca e Fantasma

I più amati personaggi di Halloween, **Mummia, Zucca e Fantasma**, prendono forma grazie alle sapienti mani dei mastri pasticceri di **Peck**. Le creazioni di cioccolato firmate Peck, realizzate interamente con cioccolato equatoriale 55% e ricoperte di pasta di zucchero, sono pensate per la gioia dei più piccoli e per deliziare il palato dei più grandi.

Prezzo: 18 € l'uno

#### Ufficio Stampa

---

NEMO  
MONTI

Nemo Monti - T + 39 02 89070279 - Piazzale Principessa Clotilde 4 - 20121 Milano

[www.nemomonti.com](http://www.nemomonti.com)

Per contatti: [beatrice@nemomonti.com](mailto:beatrice@nemomonti.com)