



TOSCANO BLACK 66%

I “Toscano Black” sono tre miscele di diverse varietà - provenienti dalle piantagioni selezionate in esclusiva da Amedei - in composizioni dove variano sia la miscela che la percentuale di cacao utilizzati. E’ il cioccolato con cui Cecilia Tessieri, maitre chocolatier di Amedei, modula la sua filosofia del fondente. Questo è il “cioccolato vero”, il prodotto di oltre trecento anni di sperimentazioni, di discussioni, di tendenze e di costumi dai tempi delle prime colonie all’Illuminismo, dalla Francia al Belgio all’Olanda e all’Italia. Si cerca di racchiudere in un napolitain tutto il gusto che il cioccolato può dare. E’ un prodotto dell’abilità e dell’intelligenza oltre che della piantagione. Due note uniscono questi blend: lo scrocchio netto indice di una perfetta cristallizzazione; un palato pulito, segno di una corretta lavorazione dal seme al cioccolato.

Profumi:

Profumo di cioccolato, sottobosco fresco in crescita e di frutti di bosco: ribes, fragoline, lamponi e more. Profumo di legni pregiati.

Gusto:

Scrocchio netto, sapore largo e fruttato, pieno, piacevolmente acidulo, ricco, sembra di sentire i biscotti ripieni di frutta ricoperti di cioccolato. E’ un cioccolato che invoglia ad un ulteriore assaggio.

The “Toscano Black” are three blends of different varieties -from plantations selected exclusively by Amedei - in compositions in which both the blend and the percentage of cacao used varies. It is the chocolate upon which Cecilia Tessieri, Amedei maitre chocolatier, models her philosophy of dark chocolate. This is the “real chocolate”, the product of over three hundred years of experiments, discussions, trends and customs from the era of the first colonies to the Enlightenment, from France to Belgium, Holland and to Italy. We attempt to embrace in just one napolitain all the flavour the chocolate has to offer. It is a product of skill and intelligence as well as of the plantation. Two features unite all of these blends: the clean snap, sign of perfect crystallization; a clean palate, sign of correct processing of the beans.

Aromas:

Aroma of chocolate, freshly grown forest undergrowth and forest fruits: redcurrants, wild strawberries, raspberries and blackberries. Aroma of esteemed woods.

Taste:

Clean snap, extensive fruity flavour, full, pleasantly acid, rich, reminiscent of fruit filled biscuits covered in chocolate. A chocolate that makes you want to taste it again.

Disponibile in:

Available in:

- Barre da 1 Kg
1 Kg / 35,2 oz Bars
- Tavolette da 100 grammi
100 g / 3,5 oz Bars
- Selezioni da 12 Napolitains
Selection of 12 Napolitains
- Napolitains da 4,7 grammi
4,7 g / 0,16 oz Napolitains

Cioccolato Fondente Extra 66%
66% Extra Dark Chocolate

Note per la degustazione:

Tasting session notes:

Toscano Black 66%

www.amedei.it

Un viaggio alla ricerca del piacere. *A voyage to the discovery of pleasure.*