

XOCO

castellani

food & equipment

MONO VARIETÀ

Viaggio alle origini del cacao con Xoco Gourmet



LUNEDÌ 21 OTTOBRE 2024
dalle 9.30 alle 12.30

Partecipa a un'esperienza esclusiva dedicata al cacao d'eccellenza con Xoco Gourmet e la pastry chef Diana Cruz. In un evento unico, avrai l'opportunità di degustare creazioni gourmet come panettone, viennoiserie, pain au chocolat, ganache e cioccolata da bere, realizzate con **cacao Mono Varietà**, totalmente tracciato e proveniente da una filiera controllata.

L'incontro sarà guidato da **Aurora Zancanaro**, titolare di Le Polveri, e Diana Cruz, che condivideranno due prospettive complementari: da un lato, l'esperienza di Aurora nell'uso del cacao selezionato artigianalmente, e dall'altro, la conoscenza botanica e aromatica di Diana, che come chef esalterà la qualità del cacao in ogni creazione.

Non si tratta solo di una degustazione, ma di un **viaggio alla scoperta dell'origine** e del valore autentico del **cacao Xoco**, lontano dalle logiche industriali. Un momento prezioso per chi crede nell'importanza della qualità, della trasparenza e della sostenibilità del prodotto.

presso Le Polveri
Via Vespri Siciliani 16 | Milano

Evento gratuito a numero chiuso
Posti limitati, prenotazione obbligatoria

[max 2 persone per azienda-disdetta entro 24 via mail o telefono]

+ 39 040 232619 | info@castellanisrl.com | castellanisrl.com