



Il San Valentino di Peck: le forme e i gusti dell'amore

*Per il Giorno degli Innamorati la pasticceria si fa arte da Peck:
l'alta gastronomia milanese esplora forme, colori e gusto
dando vita a inedite idee regalo.*

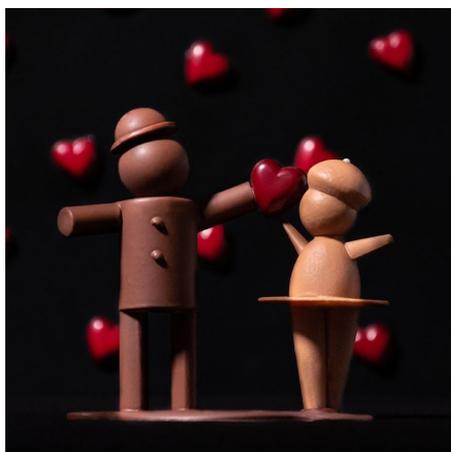
Milano, 14 febbraio 2021 | Passione, ricerca e creatività sono da sempre gli ingredienti alla base delle creazioni di pasticceria di Peck. Caratteristiche che, unite all'eccellenza delle materie prime, rendono uniche le proposte dell'alta gastronomia milanese. Ancora di più a San Valentino.

Per il 14 febbraio il *Pastry Chef Peck Galileo Reposo* propone 6 creazioni dedicate a celebrare le molte diverse forme dell'amore: opere in cioccolato, tavolette decorate, dolci raffinatezze e inattesi retrogusti pensati per sorprendere, divertire e abbandonarsi al piacere dei sensi, con eleganza e buon gusto in stile Peck.

Le creazioni di Peck sono da sempre realizzate a mano negli storici laboratori di via Spadari con materie prime pregiate e rare, tra cui un blend delle migliori fave di cacao da tutto il mondo.

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) - oppure online sull'e-commerce di **Peck** (<https://delivery.peck.it/>) nella sezione dedicata a "San Valentino".

LUI & LEI



Una coppia di innamorati si scambia un goloso cuore al cacao, simbolo dei loro sentimenti: questa scultura di cioccolato celebra la bellezza e la spontaneità dell'amore.

Le due figure sono diverse e allo stesso tempo complementari:

Lei, dalle forme morbide e sinuose, è realizzata in *cioccolato al latte biskelia* e presenta irresistibili note di caramello e biscotto tostato, a rappresentare la dolcezza femminile;

Lui, dalle linee più nette, è costituito di *cioccolato fondente all'85%*, a simboleggiare la tenacia maschile.

Prezzo: 30 euro

EXOTIC PASSION



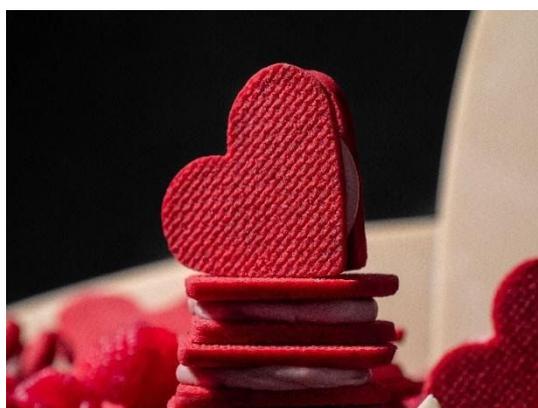
Una torta a forma di cuore racchiude le migliori materie prime di stagione: arance Moro siciliane, ananas e crema chantilly al peperoncino fresco per conferire un leggero tocco di piccantezza. Questo inedito connubio di ingredienti dà vita a un dolce all'insegna di armonia, freschezza e dal lieve sentore esotico.

Un'autentica esplosione di sapore, per celebrare con gusto il Giorno degli Innamorati.

La torta è disponibile anche in versione monoporzione.

Prezzo: monoporzione 75 euro al kg ; torta 70 euro al kg

LOVE COOKIES



Due biscottini di friabile pasta frolla a forma di cuore contengono una deliziosa ganache di cioccolato bianco e lampone.

Prezzo: 12 euro a confezione

TAVOLETTA “RED HEART”



Un'irresistibile tavoletta di cioccolato equatoriale fondente 55% ospita al suo interno 5 cuori ripieni di lampone e frutto della passione croccante.
Un dono perfetto per celebrare ogni genere di amore.
Prezzo: 5,5 euro

TAVOLETTA “I LOVE YOU”



Una tavoletta di cioccolato bianco diventa una tela incorniciata di cioccolato, che si fa portavoce di un messaggio d'amore scritto a mano, sempre unico, come unico è l'amore.
Disponibile nella versione in cioccolato bianco ivoire 35% e cioccolato fondente 55%.
Prezzo: 13 euro

TAVOLETTA “BY PECK WITH LOVE”



Una serie speciale di tavolette serigrafate, dove la scritta Peck,
con un gioco di dimensioni e orientamenti diversi,
va inaspettatamente a creare un cuore rosso.
Disponibili nelle diverse versioni al cioccolato al latte, fondente 55% bianco ivoire 35%
Prezzo: 10 €

Ufficio Stampa

NEMO
MONTI

Nemo Monti - T + 39 02 89070279 - Via Milazzo 10 - 20121 Milano
www.nemomonti.com
Per contatti: Gaia Bregni - gaia@nemomonti.com