

Le Uova di Pasqua di Peck: capolavori da gustare

Sei "storie di cioccolato" per raccontare la Pasqua.

Sei viaggi nel gusto, nell'alta pasticceria, nel desiderio di sognare e giocare con le tradizioni.



Pasqua 2019 | **Peck** dà forma alla tradizione dell'uovo di Pasqua con sei nuove creazioni nelle quali forma, decorazione e sapore si fondono in un unico gesto estetico. L'esperienza e la creatività del **Pastry Chef Galileo Reposo** si uniscono alla ricercatezza delle materie prime e alle più avanzate tecniche di pasticceria per dare vita a delle vere opere d'arte in cioccolato.

Le **Uova di Pasqua di Peck** sono realizzate a mano negli storici laboratori di via Spadari: creazioni uniche capaci di reinterpretare la tradizione con eleganza, ma anche leggerezza e originalità. Tutte le uova di cioccolato di Peck sono realizzate con un blend di fave di cacao provenienti da piantagioni equatoriali, con una percentuale del 55% per quelle fondenti e del 35% nella versione al latte



COCCODÈ

Deliziose uova e sfere di cioccolato fondente si uniscono per creare questo simpatico - e gustoso - personaggio. La gallina di Peck rielabora uno dei classici soggetti pasquali con un tocco di spirito e ironia.

Prezzo: 35 euro



ELEPHANT EGG

L'elefantino più celebre al mondo diventa una prelibatezza al cioccolato.

L'Elephant Egg è realizzato con cioccolato fondente spruzzato e burro di cacao colorato.

Prezzo: 35 euro



ASTROUOVO

Appaiono come dei pianeti di una galassia immaginaria: sono uova al cioccolato fondente equatoriale. Disponibili in svariati temi cromatici e dimensioni, presentano sfumature ottenute con un'innovativa tecnica ad aria compressa.

Prezzo: a partire da 10 euro per 60 grammi



FIORE DI PASQUA

Con l'arrivo della Primavera, fiori e rampicanti sbocciano e prendono vita... Una creazione che rende omaggio al classico uovo decorato con motivi floreali, reinterpreandolo con una tecnica moderna e contemporanea.

L'uovo è realizzato con cioccolato fondente, il fiore in cioccolato bianco.

Prezzo: a partire da 52 euro per 300 grammi



L'ABBRACCIO

Due colori complementari lilla e giallo, rappresentano l'incontro tra forze contrapposte. Come in un abbraccio, le foglie - ritagliate, modellate, colorate - sono avvolte, prima che si cristallizzino, intorno all'uovo realizzato con colorazione al burro di cacao.

Prezzo: a partire da 52 euro per 300 grammi



EGG-SPLOSION

L'uovo non nasconde, ma rivela meraviglie al cioccolato fondente e al latte che fanno capolino affacciandosi in una anticipazione di sorpresa: mini-cabosse (il frutto della pianta del cacao) di diverse colorazioni, tavolette di cioccolato impreziosite da frutta secca e fior di sale di Maldon, cioccolatini con frutta secca. L'uovo si distingue per un particolare effetto vellutato ottenuto cospargendone la superficie a freddo con cioccolato nebulizzato.

Prezzo: a partire da 24 euro per 150 grammi

Ufficio Stampa

NEMO
MONTI

Nemo Monti | Via Milazzo 10, 20121 Milano | T + 39 02 89070279 | www.nemomonti.com

Per contatti: Gaia Bregni gaia@nemomonti.com