

La tradizione si rinnova e Sperlari entra nel mondo del cioccolato: materie prime eccellenti e cura artigianale, così nascono le nuove buonissime praline Sperlari

Nell'anno del suo 185° anniversario, la storica azienda cremonese lancia una collezione di golose praline capaci di regalare un'esperienza gustativa unica!

Milano, 28 ottobre 2021 – La tradizione si rinnova e Sperlari entra nel mondo del Cioccolato, grazie alla preziosa alleanza con Dulcioliva, azienda con quasi 100 anni di storia nel settore delle specialità al cioccolato.

Quattro praline d'eccellenza a marchio proprio, prodotte con cura artigianale e materie prime di alta qualità nello storico stabilimento piemontese, terra di grande tradizione nella produzione del cioccolato. La collezione di praline Sperlari comprende due varietà di Tartufi (una referenza al gianduia e una assortita al torroncino e cioccolato fondente extra) e due Tesori, (una praline con nocciola intera e ripiena con crema alla nocciola e una ripiena con crema e granella al pistacchio).

L'ingresso di Sperlari nel segmento cioccolato consentirà all'azienda cremonese di ampliare la sua golosa offerta nel mondo dei prodotti stagionali in Italia dove Sperlari, dal 2021 riconosciuta marchio storico italiano, sta portando avanti un grande lavoro di valorizzazione della tradizione italiana grazie alla produzione, italiana da sempre, di prodotti di alta qualità.

Le eleganti confezioni di praline Sperlari da 160 gr. saranno disponibili da ottobre in tutti i canali della GDO e online su www.spacciosperlari.it.

TESORI NOCCIOLA:

Cioccolato finissimo fondente ripieno con crema alla nocciola e nocciola intera italiana.

I Tesori Sperlari alla nocciola racchiudono una dolce sorpresa. Il segreto del nostro gusto unico nasce da una originale ricetta. Un guscio croccante di cioccolato finissimo fondente ripieno con crema morbida alla nocciola che avvolge la nocciola italiana intera. Differenti consistenze che si fondono in un'esplosione di gusto e golosità, tutta da condividere.

Formato: 160g



TESORI PISTACCHIO:

Cioccolato extra fondente ripieno di crema con granella di pistacchi. I Tesori Sperlari al pistacchio racchiudono una dolce sorpresa. Il segreto del nostro gusto unico nasce da una originale ricetta: un guscio croccante di cioccolato Extra fondente ripieno di crema morbida con croccante granella di pistacchio. Differenti consistenze che si fondono in un'esplosione di gusto e golosità, tutta da condividere!



TARTUFI GIANDUIA:

Cioccolato finissimo al latte con nocciole italiane. Il tartufo dolce è una vera specialità, tutta da condividere. Il segreto del nostro gusto unico nasce da un'antica ricetta: ingredienti di qualità che scegliamo con cura, come il cioccolato e le nocciole italiane e che lavoriamo con passione. Un'esplosione di gusto e golosità.



TARTUFI ASSORTITI:

Cioccolato finissimo al latte con granella di torrone o cioccolato fondente extra con nocciole italiane. Il tartufo dolce è una vera specialità, tutta da condividere. Il segreto del nostro gusto unico nasce da un'antica ricetta: ingredienti di qualità che scegliamo con cura, come il cioccolato e le nocciole italiane e che lavoriamo con passione. Un'esplosione di gusto e golosità.



Sperlari

Fondata nel 1836, Sperlari è leader in Italia nei mercati dei prodotti stagionali (torrone e mostarda) e dei dolcificanti, ed è il secondo player nel mercato delle caramelle. I brand più conosciuti sono Sperlari (caramelle - Gelées alla frutta e molte altre, il famoso torrone, i torroncini ed i Morbidelli, la mostarda), Saila (caramelle rinfrescanti di liquirizia e menta), Galatine (le storiche, originali tavolette al latte), Dietorelle (caramelle senza zucchero) e Dietor (dolcificanti). Sperlari impiega oltre 400 dipendenti presso i propri uffici di Milano e Cremona e quattro siti produttivi. Dal 2017 Sperlari è di proprietà del Gruppo Katjes International. Per ulteriori informazioni: sperlari.it; saila.it; galatine.it; dietor.it; dietorelle.it.

Ufficio stampa Sperlari:

Heritage House - Via Hoepli 3, Milano

T +39 02 22198652

Stefania Bambini

M +39 388 8275139

E stefania.bambini@heritage-house.eu