Cultura e impegno
la nostra forza

Soroptimist International d'Italia

Club di NAPOLI

Progetto 2013-2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO 2

NOME CIOCCOLATO

DESCRIZIONE

Il cioccolato Gay Odin è prodotto con i frutti di cacao Criollo (nome scientifico *Theobroma cacao cacao*) una varietà pregiata esclusiva del centro America. Le sue caratteristiche sono distintive e producono solo il 10 % della produzione mondiale ma si tratta della più alta qualità di cacao del mondo, raro e ricercato per l'alta pasticceria.

Azienda artigianale produce cioccolato di tutti i tipi, con antiche ricette e con materie prime di qualità extra seguendo tutte le regole dell'arte del cioccolato artigianale. Il segreto? Ingredienti di ottima qualità, dosi ben precise e niente conservanti, solo così il risultato è garantito. Il cioccolato si scioglie in bocca, il suo sapore è inconfondibile e l'aroma è intenso.





AZIENDA PRODUTTRICE)

Un "bottega" fondata da Isidoro Odin e Onorina Gay nel 1892 e oggi guidata da Marisa Maglietta Del Vecchio e dalla sua famiglia.

Gay Odin srl Via Vetriera, 12 80100 Napoli Italia
Telefono: +39 081 41 78 43 **Fax:** +39 081 195 25 074
Sito web www.gay-odin.it **Mail:** info@gayodin.it



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

La Gay Odin produce con il suo cioccolato cioccolatini di tutti i tipi: al caffè , alla panna, al liquore, alle mandorle di Modica e Nocciole di Giffoni IGP, ma anche gelati come il tartufo foresta, la scapigliata (tartufo al gianduia e alla scorzetta d'arancio), la coviglia in vari gusti di cioccolata, la Torta Foresta e la Torta Vesuvio un omaggio al simbolo partenopeo per eccellenza.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI

La fabbrica dal decreto del ministro Ronchey è inserita dal 25/02/1993 tra i monumenti nazionali, qui macchine d'epoca perfettamente funzionanti insieme a macchinari moderni e mani esperte lavorano delizie per il palato seguendo le ricette del fondatore Isidoro Odin. La capacità di saper tramandare il mestiere, più che la tecnologia, conservare una tradizione che resiste al tempo sono le caratteristiche di questa azienda tutta italiana. Da un palazzo alle spalle di Via dei Mille, il cioccolato arriva nelle case di tutti gli amanti delle cose buone.

Il bel marchio liberty Gay Odin che identifica un cioccolato di qualità e di nicchia per veri intenditori

PLUS (punti di forza)

Tostatura lenta del cacao in forno a legna per conservare tutti i principi nutraceutici.

Club di NAPOLI Progetto 2013-2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Ricetta della tradizione
TORTA DI MANDORLE AL CIOCCOLATO

Perché è la tua ricetta preferita

La preparava la mamma nelle grandi occasioni della famiglia ed io l'aiutavo con grande senso di orgoglio e di responsabilità, la torta di famiglia è poi diventato un prodotto Gay-Odin

Ingredienti

- 6 uova freschissime
- 200 g di zucchero
- 200 g di burro
- 200 g di mandorle
- 200 g di cioccolato fondente



Preparazione

Montare con 6 tuorli e lo zucchero uno zabaione, poi tritare le mandorle a granella sottile e aggiungerle allo zabaione insieme al burro reso morbido a temperatura ambiente e al cioccolato fondente ridotto in polvere.

A parte montare gli albumi a neve e aggiungerli con garbo all'impasto già pronto.

Foderare una teglia tonda con carta argentata, versare l'impasto della torta e mettere tutto al forno per 40 minuti a 160°C.

Quindi sfornare la torta capovolta, liberare il dolce dalla carta argentata e presentarlo guarnirlo come si vuole magari con zucchero vanigliato e cioccolato "foresta".