



**Antonelli Silio Srl**  
 Via Nazionale, 47 - Pollenza (MC) ITALY  
 Tel. +39.0733.203076  
**[www.antonellisilio.it](http://www.antonellisilio.it)**

ANTONELLI SILIO  
 ITALIAN TASTE

**CIOCOLATA**  
 calda  
**GOURMET**

SINCE 1973  
 PREMIUM QUALITY

# i l C I O C C O L A T O



L'albero del cacao è una pianta tropicale che da frutti oblungi, rugosi, all'interno dei quali si trovano le fave. I frutti pendono colorati dai rami, i grandi fiori bianchi si stagliano contro il verde delle foglie e blu del cielo.

Il cioccolato è una scoperta relativamente recente come ingrediente per noi europei, ma straordinariamente antica per i popoli dell'America Centrale, che conoscevano e apprezzavano le fave di cacao già nel 2.000 a.C. La sua forma più nobile e pura, che deriva dalla lavorazione del cacao naturale, è arrivata in Europa dopo la scoperta dell'America. Ci sono voluti poi un paio di secoli al vecchio continente per comprendere quello che per i Maya era già noto: consumare cacao fa star bene, rilascia nel nostro corpo sostanze deliziosamente eccitanti (serotonina ed endorfine) che migliorano l'umore, donandoci una piacevole sensazione di benessere.

In una cioccolata calda Gourmet Antonelli potrete assaporare un gusto di qualità superiore che nasce da un'accurata selezione di cacao di prima scelta. Un gusto avvolgente, vellutato ed intenso. La scelta perfetta per riscaldare il cuore.

*The cocoa tree is a tropical plant that produce oblong, rugged fruit within beans are located. The fruit hangs on the branches, the large white flowers stand against the green leaves and blue of the sky.*

*Chocolate is a relatively recent discovery as an ingredient for us Europeans, but remarkably ancient for the people of Central America, who knew and appreciated cocoa beans already in 2000 BC.*

*Its most noble and pure form, derived from the processing of natural cocoa, has arrived in Europe after America's discovery. In the old continent needed a couple of centuries to understand what the Maya was already familiar with: cocoa consumption makes it good, releasing in our body deliciously exciting substances (serotonin and endorphins) that improve mood, giving us a pleasant feeling of wellbeing.*

*In a hot chocolate Gourmet Antonelli you can taste a superior quality that is born from an accurate selection of high quality cocoa. A hugging, velvety and intense taste. The perfect choice to warm your heart.*



- Cioccolata alla Cannella\***
- Cioccolata al Caramello Salato\****
- Cioccolata al Cardamomo\***
- Cioccolata alla Mandorla\****
- Cioccolata alla Menta\***
- Cioccolata alla Nocciola\****
- Cioccolata al Pistacchio\***
- Cioccolata al Rhum\****
- Cioccolata allo Zabaione\***
- 
- Cioccolata Arancia Cannella**

**\* disponibile FONDENTE**