



Comunicato Stampa

Il Pistacchio di Bronte “Vincente” Il pistacchio più buono che c'è!

Milano, Luglio 2012 – A Bronte, città etnea, si raccoglie un pistacchio conosciuto in tutto il mondo per la sua bontà. A partire da questa preziosissima materia prima, Vincente Delicacies produce dolci sublimi, di altissima qualità, lavorati secondo l'antica tradizione siciliana e aggiornati dal ricercato design dei dolci stessi e delle loro splendide confezioni.

La storia di Vincente nasce dalla voglia di costruire qualcosa di magico, di estremamente virtuoso ed elegante. Qualcosa che muove dalla forza dell'esperienza e da anni d'intenso lavoro maturato nel campo dell'alta pasticceria siciliana.

I dolci Vincente hanno un legame forte e innegabile col territorio, ma la creatività (dei giovani pasticceri) del grande laboratorio di pasticceria genera prelibatezze sempre nuove, buonissime per i loro ingredienti, bellissime per le loro forme. La ricerca del buono e del bello è l'obiettivo per poter offrire in Italia e nel mondo un pezzo autentico della Sicilia attraverso i suoi sapori più caratteristici:

I pistacchi di Bronte, le mandorle di Avola, il miele di Zafferana etnea, insieme al migliore cacao sudamericano e poche altre selezionatissime materie prime, unite a creare piccoli capolavori di alta pasticceria lavorati rigorosamente a mano e senza l'utilizzo di alcun additivo artificiale.

Tra le irresistibili specialità Vincente troverai:

- **Le Paste di mandorla** al pistacchio ricoperte di finissimo cioccolato. Un classico siciliano a cui nessuno riesce a resistere, arricchito dal pistacchio di Bronte e impreziosito dalla finissima copertura.

In confezione cilindrica da 150 g.

- **I Tocchetti di croccante** Matador nelle tre varianti al pistacchio, alle mandorle e alle nocciole di Sicilia. Tre virtuose variazioni su un vero standard. Disponibili anche ricoperti di finissimo cioccolato.

Nella scatola cilindrica Prestige da 150 g..

- **I torroncini morbidi assortiti ricoperti di cioccolato**, Glamour, da offrire come caramelle, da gustare con calma, da scartare come se fossero bijoux.

Nel cofanetto metallico da 500 g.

- **la Crema spalmabile artigianale al pistacchio**, Si tratta di una vera leccornia, solo chi lavora proprio a Bronte questi preziosissimi pistacchi può produrre una crema sublime come questa.

Nel barattolo di vetro da 180 g.

Scegliere Vincente significa offrire il massimo del gusto e della raffinatezza. Ingredienti di altissima qualità, la sapienza della lavorazione tradizionale unita all'innovazione e alla creatività del design d'avanguardia. Tutto questo in ogni inimitabile specialità dolciaria Vincente Delicacies.

Nei migliori negozi della tua città.

Per ulteriori informazioni: <http://vincentedelicacies.com/delicacies/>

Ufficio Stampa:

Comunicazione al Cubo Federico Rossi Mob. 334 1125803 Mail. federico.rossi@comcubo.it