

## UOVO DI PASQUA PERNIGOTTI RICETTA ANNIVERSARIO 150 ANNI

Milano, 2 febbraio 2010 - Per celebrare il traguardo dei **150 anni Pernigotti** presenta l'*Uovo di Pasqua Anniversario*: in **edizione limitata**, che esalta ed onora la "lunga storia d'amore" tra il cioccolato Gianduia e Pernigotti.

Per l'**Uovo di Pasqua Pernigotti**, 280 gr. di piacere che coinvolge i 5 sensi e invade corpo e spirito, Pernigotti ha realizzato la **Ricetta Anniversario**: un equilibrio perfetto tra Cioccolato Gianduia, nocciole selezionate e il pregiato cacao Arriba dell'Ecuador. La ricetta dona a questo speciale uovo morbidezza e un gusto particolarmente intenso e ricco.



Preziosa e raffinata, Pernigotti ha ideato una **confezione color oro** ideale per essere regalata agli amici più cari. Il packaging, chic, dalle linee ricercate e i colori brillanti, protegge l'aroma che rende unico e ricco questo gustoso *cadeau*.

Il **Gianduia** è simbolo del cioccolato italiano, una delicata miscela di cacao e nocciole, che caratterizza tutta la produzione firmata Pernigotti. Da **150 anni Pernigotti** offre prodotti di altissima qualità, frutto dell'accurata selezione di materie prime, della passione e dell'amore per ogni creazione, che nascono da un'esperienza ultracentenaria. Nata nel **1860**, è leader nella produzione del più nobile e rinomato cioccolatino italiano, il *Gianduiotto*, e specialista assoluto del cioccolato *Gianduia* che si declina nelle linee firmate Oroggianduia (Gianduia classico) e Nerggianduia (Gianduia fondente).

***Fermati un attimo, respira e mordi il cibo degli Dei che delicatamente inonda il palato di una moltitudine di sensazioni...***

Per informazioni alla stampa:  
Cantiere di Comunicazione  
Roberta dal Verme  
r.dalverme@cantieredicomunicazione.com  
Tel 02.87383180