



comunicato stampa - Milano, 2 Dicembre 2016

## **Col Natale arrivano all'Iper i maître chocolatier e il menu delle feste diventa un capolavoro.**

***Ogni giorno gli alchimisti del cioccolato formati da Iper creano golosità irresistibili sotto gli occhi dei clienti. E danno il tocco finale a un menu natalizio che accosta nuove idee ai classici dell'insegna.***

Dolce Natale al sapore di cioccolato. E' l'idea di **Iper, La grande i** che da oggi, nei suoi **atelier del gusto** - laboratori di pasticceria a vista negli ipermercati - fa rivivere l'antica tradizione dei **maître chocolatier**. Gli specialisti Iper di questa arte raffinata preparano diversi tipi di eccellente cioccolato, grazie alla selezione di ingredienti della Scuola Tessieri e al giusto mix di metodo e fantasia.

Nascono così, ogni giorno, praline e cioccolatini, tavolette e barrette di cioccolato al latte, bianco o fondente, preparate esclusivamente con **burro di cacao ed estratti naturali di vaniglia**, disponibili in vari assortimenti. 6 sono le varietà di **praline**, prodotto icona dell'atelier, mentre i tipi di **cioccolatini** superano la decina. A questi si aggiungono **tartufi, boeri** e golose **variazioni sul tema** come meringhe striate al cioccolato, baci di dama ungheresi, frutta fresca glassata al cioccolato, scorzette d'arancia tuffate nel cioccolato fondente. (v. scheda in calce)

Il laboratorio di pasticceria va ad aggiungersi agli altri **atelier** produttivi di cui **Iper, La grande i** si è dotata per tutti i **reparti freschissimi**, dalla produzione del pane (a lievitazione naturale, bio, kamut, Senator Cappelli, etc.) fino alla gastronomia. Grazie a questi satelliti del gusto e alla consulenza del personale addetto, il menu natalizio diventa raffinato e semplice da organizzare, dall'antipasto al dolce. Con una menzione speciale per il **panettone artigianale**, disponibile nelle diverse tipologie, preparato giornalmente con Burro Soresina e uova italiane di galline allevate a terra, e lievitato per oltre 20 ore. E per il **Pâté Maison** preparato con carne di vitello, da assaporare con il **pan brioche di Nanterre**, un abbinamento evergreen in casa Iper. che si completa con il vino giusto a cui Iper dedica estrema attenzione con una selezione a 360 gradi che include le etichette a marchio **Grandi Vigne**, il progetto che valorizza le eccellenze vitivinicole italiane.

Natale dolce e raffinato da **Iper, La grande i**. Che conferma la sua filosofia dell'alimentazione: ingredienti sani e naturali, qualità eccellente, produzioni locali a filiera corta, una lavorazione sapiente che privilegia il fresco, trasparenza e servizio al cliente. E il prezzo giusto per chi acquista e chi produce.

### **Scheda del cioccolato**

Oltre **6 varietà di praline** (tra cui Orange con cioccolato fondente e cointreau o Williams con cioccolato edistillato di pere) e più di **10 varietà di cioccolatini** (tra cui al limoncello, al rum e al latte e miele). E poi tartufi, marron glaces, meringhe striate al cioccolato, lingue di gatto bagnate al cioccolato fondente, frollini al cioccolato, baci di dama ungheresi, boeri, frutta fresca glassata al cioccolato, scorzette d'arancia bagnate nel cioccolato fondente fino ad arrivare alle classiche barrette di cioccolato, al latte, bianco o fondente al 72%, e al 58% oppure con nocciole, con riso soffiato, con pistacchi, con pinoli e con noci.

### **Le pasticcerie Iper e la Scuola dei Mestieri**

Le pasticcerie degli Ipermercati *Iper, La grande i* sono un luogo magico dove poter rivivere l'antica tradizione dei maître chocolatier, grazie ad uomini e donne che fanno una vera e propria missione della loro passione per i dolci e dell'esperienza periodicamente arricchita in corsi di aggiornamento organizzati dall'insegna presso la Scuola dei Mestieri in collaborazione con la Scuola Tessieri. La Scuola dei Mestieri è un percorso formativo specifico per i prodotti "freschi" che ha l'obiettivo di creare figure professionali fedeli ai valori Iper e preparate nello svolgimento dei propri mestieri. Una formazione sul campo che si arricchisce periodicamente di aggiornamenti professionali, progetti dedicati alla sicurezza sul lavoro e al corretto utilizzo e riciclo dei materiali d'imballaggio

**Iper, La grande i** rappresenta una delle più importanti realtà nel panorama nazionale della Grande Distribuzione Organizzata, tra le poche interamente di proprietà italiana. Con 27 punti vendita, in 7 regioni fa parte del Gruppo Finiper, nato nel 1974 ad opera dell'imprenditore Marco Brunelli. La mission del Gruppo Finiper è rendere la qualità accessibile a tutti. Ampiezza dell'assortimento, qualità, sostenibilità, convenienza e italianità sono i principi ispiratori che guidano le scelte di Iper, La grande i.

Web site: [www.iper.it](http://www.iper.it)

Facebook: <https://www.facebook.com/ipermercati.iper/?fref=ts>

Per ulteriori informazioni e immagini rivolgersi a:

Iper, La grande i

Direzione Comunicazione e Relazioni Esterne

Via Marco Ulpio Traiano 57, 20149 Milano

tel. 02 39207111

Antonella Emilio - [antonella.emilio@iper.it](mailto:antonella.emilio@iper.it)

Celeste Birocchi - [celeste.birocchi@iper.it](mailto:celeste.birocchi@iper.it)

in allegato Menu delle feste e immagini in bassa risoluzione