



# DOMORI

## Il cioccolato di qualità superiore

Il cioccolato Domori è un'esperienza fuori dall'ordinario, un "racconto" sensoriale unico e senza compromessi. La sua storia è fatta di primati che segnano vere e proprie rivoluzioni nel mondo del cacao: è la prima azienda al mondo a impiegare solo cacao fine, a realizzare una tavoletta 100% con una formula antica e semplice, e a creare un Codice di Degustazione del Cioccolato per permettere a tutti di scoprire le infinite sfumature del cacao fine. Immergetevi in una visita che vi porta alla scoperta di un processo produttivo unico, volto alla conservazione delle note aromatiche naturalmente presenti nelle fave delle migliori varietà selezionate. Solo così Domori mantiene intatta la natura e l'essenza originaria del cacao che rende i suoi prodotti così speciali.

### SCHEMA TECNICA

#### Visita guidata alla produzione

<b>Durata</b>	da 1h a 3h
<b>Disponibilità</b>	lun-ven tutto l'anno dalle 10.00 alle 15.00, possibilità di prenotazione anche il sab
<b>Prezzo</b>	adulti gratis degustazione € 5,00 a persona laboratorio € 10,00 a persona
<b>Partecipanti per gruppo</b>	min 10 / max 50
<b>Lingua</b>	italiano, inglese
<b>Età minima</b>	6 anni
<b>Note</b>	shopping in azienda, degustazione, laboratorio temperaggio



**Domori**  
Via Pinerolo, 76 - None (TO)  
[it.domori.com](http://it.domori.com)

→ km 25