



GIORDANO CIOCCOLATO

Alla scoperta di un secolo di tradizione

Visitare il laboratorio di questa antica cioccolateria piemontese, significa assistere alla affascinante lavorazione di materie prime di prima qualità: dalla tostatura e macinatura a pietra delle nocciole del Piemonte alla spatolatura a mano del cioccolato. Questi processi danno vita a prodotti unici come i pluripremiati e deliziosi gianduiotti e giacomette, fiori all'occhiello dell'azienda. Quando la tradizione della produzione manuale sposa materie prime di una qualità fuori dal comune, il risultato è sempre irripetibilmente delizioso. Venite a scoprire questo magico mondo fatto di cioccolato!

SCHEDE TECNICHE

Visita guidata alla produzione

Durata	1h30'
Disponibilità	lun-ven dopo Pasqua e nei mesi di settembre, ottobre e gennaio
Prezzo	vista gratuita
Partecipanti per gruppo	min 10 / max 25
Lingua	italiano e inglese
Età minima	3 anni
Note	shopping in azienda, degustazione

