



# OXICOA CIOCCOLATO

Vieni a scoprire il cioccolato per tutti!

Oxicoa è un'azienda che produce cioccolato nel rispetto della tradizione dolciaria torinese. Il prodotto di punta è certamente il gianduiotto; la sua ricetta prevede la scelta dei più fini cacao e la pasta di nocciola Piemonte IGP. Andando oltre la tradizione Oxicoa ha realizzato nuove prelibatezze a forma di gianduiotto dando origine alle varietà: pistacchio, mandorla, caffè, miele, arancia e altro ancora. Oxicoa si è impegnata a produrre anche per chi ha restrizioni nella dieta come diabetici, celiaci e intolleranti al lattosio. Scopri tutte le leccornie proposte dal laboratorio artigiano: creme spalmabili, tavolette, barrette, cremini, giancremini, liquorosi, nocciolati, dragées, cioccolato senza zuccheri e creme di cacao senza zuccheri e molto altro ancora.

## SCHEMA TECNICA

### Visita guidata alla produzione

Durata	1h30'
Disponibilità	lun-ven - dopo Pasqua e nei mesi di settembre, ottobre e gennaio
Prezzo	€ 1,50 a persona
Partecipanti per gruppo	min 10 / max 25
Lingua	italiano, inglese
Età minima	6 anni
Note	shopping in azienda, degustazione

