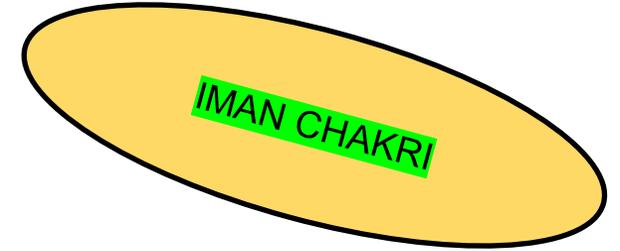


*Vieni a trovarci*

# *Cioccolato* *Leonidas*

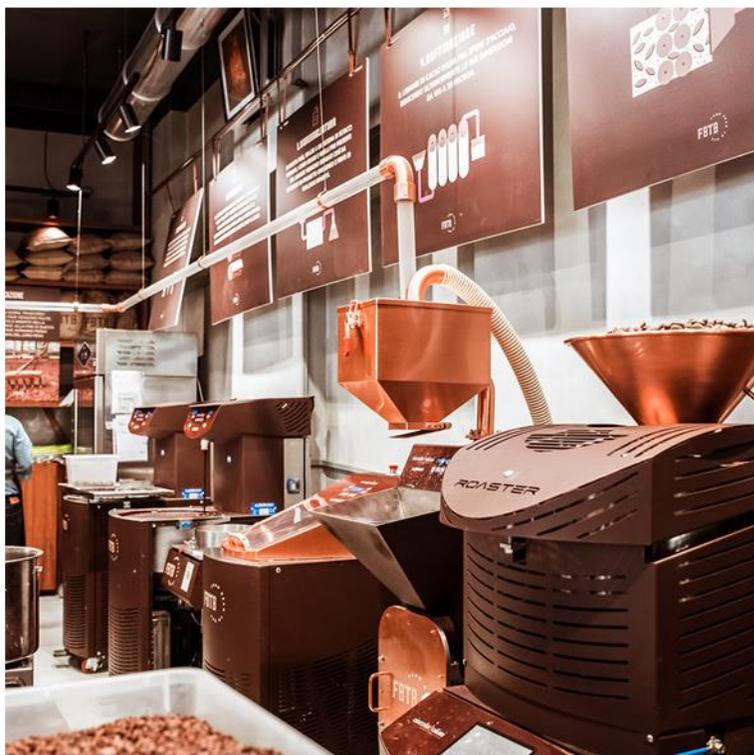


*Chi  
siamo?*

*Leonidas* è un team composto da Maitress  
Chocolatiers, pasticceri, e nutrizionisti con un obiettivo  
comune: produrre cioccolato sano, di ottima qualità,  
senza rinunciare al gusto.

*Fave di cacao fresche*

*I nostri macchinari*



*Parliamo di  
noi*

*La nostra piantagione di cacao sostenibile*



***Leonidas*** è un'azienda che produce  
cioccolato sostenibile.

*Il cacao **Leonidas**, infatti proviene da colture  
italiane 100% con sede a Rosolini in provincia di  
Siracusa.*

*Soci e dipendenti collaborano per mandare avanti  
questo progetto guidato dal fondatore dell'azienda.*

*La nostra pasticceria*



*La nostra  
specialità*

## *Il cioccolato rosa*

*Il cioccolato Leonidas rosa è un cioccolato rosa del tutto naturale, nel suo processo di creazione non subisce alterazioni ad opera di conservanti e soprattutto coloranti: il cioccolato è rosa perché le sue fave sono rosa,*



*È stato definito il quarto cioccolato o cioccolato di quarta generazione perché dopo il cioccolato fondente, il cioccolato al latte e il cioccolato bianco, il cioccolato rosa è la prima vera invenzione sul cioccolato dopo 80 anni.*

# La produzione del cioccolato



Raccolta

Fermentazione

Essiccazione

Tostatura

Frantumazione



Granella

Macinazione

Raffinazione

Bucce

Estrazione burro di cacao  
(con solventi)



Liquore di cacao  
(pasta o massa di cacao)

Torta

Spremitura

Burro di cacao

Deodorizzazione

Polverizzazione

Cacao in polvere



Burro di cacao



## *La produzione*

*Innanzitutto, si procede alla pulizia delle fave di cacao, meccanicamente o a mano.*

*La pulizia elimina i detriti e le impurità (frammenti di terra, sassolini, fibre di juta e così via) che inquinerebbero il prodotto e potrebbero anche danneggiare le macchine che eseguono le lavorazioni.*

*La fase di produzione del cioccolato successiva alla pulizia è la tostatura (o torrefazione). La tostatura è una delle fasi di lavorazione del cacao più importanti relativamente allo sviluppo degli aromi del cacao.*





*Granella*

*Le fasi di produzione del cioccolato successive alla tostatura – ma in alcuni casi precedenti – sono l'eliminazione della buccia e la frantumazione delle fave. Il risultato della frantumazione si chiama granella.*



*Burro di cacao*

*Proseguendo nella considerazione delle fasi di produzione del cioccolato troviamo la macinatura delle fave di cacao: la granella ottenuta viene macinata. Il passo successivo nella lavorazione del cacao è la spremitura. In tale fase, si spinge la massa di cacao con grande forza (si arriva a circa 400 atmosfere!) contro un filtro. La parte secca, con un poco di burro di cacao (il cacao magro in polvere contiene il 10 – 12% di grasso) viene trattenuta, mentre il burro di cacao passa.*

*A questo punto, si procede a raffinare la parte secca, cioè a polverizzarla finemente (i grani sono di 20 – 40 micron): siamo arrivati alla polvere di cacao!*



*Polvere di cacao*

# *La nostra fabbrica*



*Macchinari di ultima generazione*

---





# *I prodotti*



*La nostra Pasticceria delizierà  
il vostro palato con la nostra  
passione, professionalità e  
qualità al vostro servizio, con la  
gioia di rendere i nostri prodotti  
momenti di piacevole dolcezza  
in ogni occasione.*

*La nostra pasticceria*



*Occasioni da  
non perdere*

*Visite guidate:  
Sono disponibili visite guidate per adulti e bambini nella nostra*  
**«Fabbrica del cioccolato»**



*Visita guidata*

*I nostri esperti vi mostrano  
il loro mestiere*



*Vuoi proporci una collaborazione?  
Invia una mail a [Leonidaschocolate@gmail.com](mailto:Leonidaschocolate@gmail.com),  
la tua richiesta sarà accolta da uno dei nostri soci  
entro qualche giorno lavorativo .*



*Vieni a trovarci*

*Leonidas*



*Ti aspettiamo*

