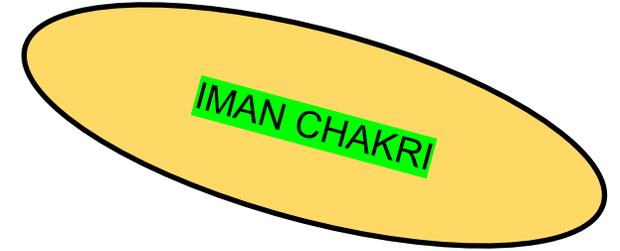


Vieni a trovarci

Cioccolato *Leonidas*

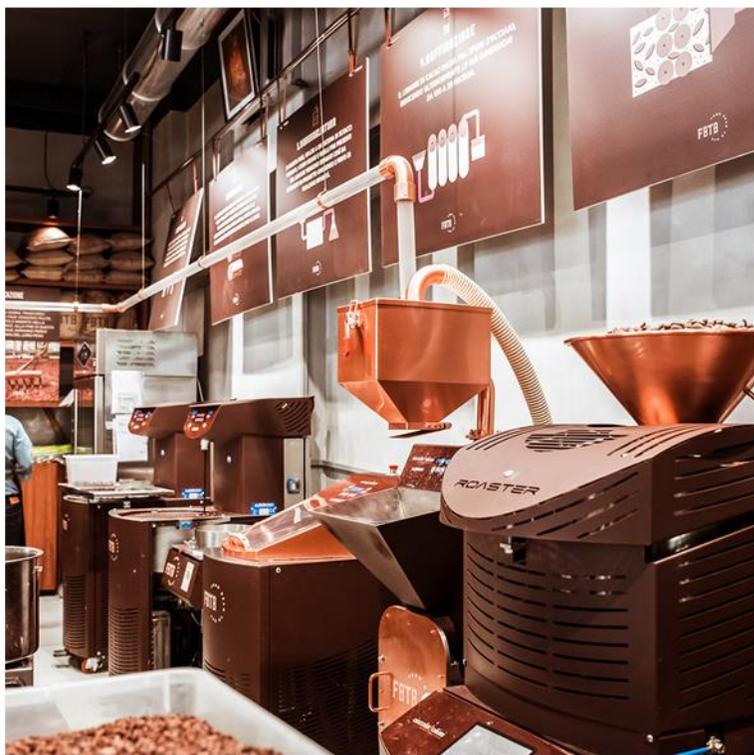


*Chi
siamo?*

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,
la tua richiesta sarà accolta da uno dei nostri soci
entro qualche giorno lavorativo .*



Vieni a trovarci

Leonidas



Ti aspettiamo

