



DAL 25 OTTOBRE 2019 ZICCAT SI FA IN TRE:

**A TORINO, IN CORSO SVIZZERA 49, ARRIVA ANCHE L'ANGOLO
CAFFETTERIA, LA GELATERIA E LA BOUTIQUE DEL GUSTO**

Da venerdì 25 ottobre ci sarà un angolo in più di dolcezza a Torino, nuovo nella forma (e formula), e nella posizione.

Aprire infatti in Corso Svizzera 49 **il nuovo punto vendita Ziccat**, marchio del cioccolato torinese, dopo quello di via Bardonecchia 185 e piazza Borromini 78/a che ha da poco compiuto un anno, in quelli che furono gli spazi della Torrefazione Maggiore.

Nei locali, completamente rinnovati, protagonista indiscusso è il cioccolato Ziccat: dalla pralinera tradizionale alle proposte più originali, frutto di accostamenti e textures diverse, da cui nascono proposte insolite, come la pralina con Ganache al doppio gusto vaniglia e gelatina al lampone o quella con Ganache con amaretto e gelatina alla pesca. E ancora Gianduiotti, Tavolette, Dragées e Cremini in moltissime varianti.

Ma non solo, perché **il nuovo punto vendita Ziccat diventa anche caffetteria, gelateria e boutique del gusto**, grazie alla collaborazione con una selezione dei Maestri del Gusto di Torino e Provincia, che proporranno le loro specialità sugli scaffali del negozio.

In vetrina i migliori artigiani del territorio: dai prodotti della **Torrefazione Boutic Caffè** al gelato di **Tosca**, dal **Torrone Scalenghe** alle bollicine delle **Cantine Balbiano**, dalle etichette selezionate dall'**Enoteca Rossorubino** agli infusi, thè e tisane di **The Tea**.

Tra le novità spicca la collaborazione con la **Gelateria Tosca** di Riccardo Serra con cui Ziccat ha studiato alcuni gusti a base cioccolato che ruoteranno durante i mesi primaverili ed estivi: tra questi **Cioccolato Madagascar**, **Cioccolato Los Palmaritos** e l'atteso **gusto Kalamansi**, che celebra una delle praline iconiche di Ziccat dal gusto agrumato e fresco.

In occasione dell'inaugurazione del 25 ottobre (ore 18) si potranno degustare alcune delle specialità del marchio, come i mini gianduiotti, ma anche il gelato e la cioccolata calda, esclusivamente preparata secondo ricetta tradizionale.

ZICCAT

Corso Svizzera 49, 10143 Torino

Orario: dal lunedì al sabato 7,30-19,30

Domenica chiusi

www.ziccat.it

info@ziccat.it

Ufficio stampa Ziccat: Francesca Martinengo francesca@francescamartinengo.com

mob. + 39 335 6044680

www.francescamartinengo.com