



CIOMOD

—
SICILY

CIOCCOLATO DI MODICA I.G.P.

"Un sogno fatto in Sicilia"
Leonardo Sciascia



. 0923



P PHARMA
Line s.r.l.

Distributore esclusivo

IL CIOCCOLATO DI MODICA

La Storia

Il cioccolato di Modica ha origini antichissime e trova le sue radici in quello che si definisce: “il popolo del quinto sole”, gli Aztechi, che regnarono in America centrale e meridionale dal XIII al XVI secolo. Tra le grandi e meravigliose culture e tradizioni di questo straordinario popolo dell’antico Messico, il **cacao** ricopriva un ruolo importante : veniva infatti considerato cibo nutriente, e utilizzato anche per i suoi benefici e proprietà curative.

L'arrivo degli spagnoli in Messico portò la fava del cacao in Europa, sino a Modica: la dominazione spagnola in Sicilia fece sì che questo metodo trovasse in questo contesto una sua naturale collocazione. Furono proprio gli Spagnoli che aggiunsero per la prima volta lo zucchero durante la lavorazione delle fave di cacao.

**Ancora oggi il cioccolato di Modica viene prodotto
seconda l’antica ricetta!**



La caratteristica principale che contraddistingue il cioccolato di Modica IGP è il processo di lavorazione cosiddetto “**a freddo**”.

Infatti, il punto di fusione del cacao è a 42/45 gradi, mentre quello dello zucchero è superiore (64/70 gradi). Pertanto, sciogliendo il cacao e aggiungendo lo zucchero di canna, senza alzare la temperatura oltre i 45 gradi, il composto si miscela senza che lo zucchero fonda, dando così una piacevole sensazione granulosa nella degustazione del cioccolato.

Il cioccolato di Modica IGP non contiene grassi aggiunti, né burro di cacao, né latte, né i suoi derivati, quindi è LATTOSIO FREE. Inoltre, non contiene né lecitina, né glutine: ADATTO ANCHE AI CELIACI.

Il cioccolato di Modica IGP è un potente antidepressivo nonché antiossidante.

CIOMOD

PRODUZIONE DI CIOCCOLATO DI MODICA I.G.P.

La Ciomod nasce a Modica nel 2003. Utilizzando i migliori ingredienti nel rispetto della storia, l'idea è stata quella di far convivere armoniosamente la tradizione della lavorazione con la ricerca meticolosa delle materie prime.



Varie tipologie di frutti pregiati del cacao (CABOSSA) utilizzati da Ciomod per la produzione del cioccolato di Modica I.G.P.



CIOCCOLATO DI MODICA I.G.P.



LINEA NEROPURO

Tavoletta 100g

Confezioni da 12 pezzi



60 g
ZEROZUCCHERO
cod. art. 413/01012



NEROPURO 65%
cod. art. 413/01002



PEPERONCINO
cod. art. 413/01005



SCORZE ARANCIA
cod. art. 413/01009



SALE DI SICILIA
cod. art. 413/01008



PISTACCHIO
cod. art. 413/01010



MANDORLA
cod. art. 413/01011



GELSOMINO
cod. art. 413/01007



VANIGLIA
cod. art. 413/01004



CAFFE'
cod. art. 413/01006



NEROPURO 80%
cod. art. 413/01001



CANNELLA
cod. art. 413/01003

.0923

PHARMA
Line s.r.l.

Distributore esclusivo

CIOCCOLATO DI MODICA I.G.P.



LINEA NEROPURO

Tavolette da 100g di bontà



60 g

CIOCCOLATO NEROPURO ZEROZUCCHERO

Neropuro senza zucchero.

Solo 1 ingrediente:
100% massa di cacao.

cod. art. 413/01012



8 032646 310542



CIOCCOLATO NEROPURO

Neropuro al 65%, ideale per gli amanti del sapore del cioccolato puro. Un gusto intenso e deciso.

Solo 2 ingredienti:
massa di cacao,
zucchero di canna.

cod. art. 413/01002



8 032646 313260



CIOCCOLATO PEPERONCINO

Un mix perfetto, dato dall'unione del sapore del cioccolato e dal retrogusto piccante, per deliziarsi in qualsiasi momento!

cod. art. 413/01005



8 032646 313284



CIOCCOLATO SCORZE ARANCIA

Il sapore delle arance di Sicilia rende unico questo prodotto, perfetto da degustare in ogni momento della giornata.

cod. art. 413/01009



8 032646 313345



CIOCCOLATO SALE DI SICILIA

Una tavoletta che nasce dal progetto di integrare il più nobile dei cacao con i profumi e i sapori caratteristici della Sicilia.

cod. art. 413/01008



8 032646 313369



CIOCCOLATO PISTACCHIO

Un accostamento che genera un gusto rotondo e particolarmente intenso, ideale per chi ama il pistacchio.

cod. art. 413/01010



8 032646 313321

PHARMA
Line s.r.l.

Distributore esclusivo

CIOCCOLATO DI MODICA I.G.P.



LINEA NEROPURO Tavolette da 100g di bontà



CIOCCOLATO MANDORLA

Sapore intenso e deciso.
Un prelibato prodotto
ideato per gli amanti
della frutta
secca e del cacao, l'idea
giusta per uno
spuntino in tutto relax.

cod. art. 413/01011



8 032646 313338



CIOCCOLATO GELSOMINO

L'unione tra le fave di
cacao ed i
profumatissimi fiori di
gelsomino: due
ingredienti che si
fondono insieme per
un'esperienza
gustativa unica.

cod. art. 413/01007



8 032646 313352



CIOCCOLATO VANIGLIA

Regala al palato un
piacevole gusto, all'olfatto
rievoca le note classiche
del cacao e della
vaniglia. Ideale per
concedersi una pausa.

cod. art. 413/01004



8 032646 313291



CIOCCOLATO CAFFÈ

Il cacao, dal gusto
intenso e persistente, si
abbina perfettamente al
retrogusto del caffè,
regalando al palato una
straordinaria
sensazione di dolcezza.

cod. art. 413/01006



8 032646 313314



CIOCCOLATO 80%

Ideale per gli amanti
del sapore del
cioccolato puro. Un
gusto senza
compromessi, per un
prodotto intenso e
deciso.

cod. art. 413/01001



8 032646 313383



CIOCCOLATO CANNELLA

Un delicato incrocio tra
cacao e cannella, un
sapore originale e un
gusto deciso. Prelibato
snack per ogni momento
della giornata!

cod. art. 413/01003



8 032646 313307

PHARMA
Line s.r.l.

Distributore esclusivo



ESPOSITORE NEROPURO DA BANCO

144 PZ ASSORTITI
(12 pz per referenza)

cod. art. 413/99001



0241303099001

DIMENSIONI: 64cmx35cmx26cm


CIOMOD
 SICILY


PHARMA
 Line s.r.l.

Distributore esclusivo

CIOCCOLATO DI MODICA IGP NEROPURO

SOLO FAVE DI CACAO

LATTOSIO FREE - LECITINA FREE - GLUTEN FREE - VEGANO



NUOVO ESPOSITORE DA BANCO NEROPURO

SOLO 72 PEZZI ASSORTITI

6 PZ PER CIASCUN GUSTO

| | |
|-------------------|------------------|
| zerozucchero | pistacchio |
| fave di cacao 80% | scorze d'arancia |
| neropuro | gelsomino |
| peperoncino | vaniglia |
| mandorla | sale di sicilia |
| cannella | caffè |


CIOMOD
SICILY

cod. art. 413/99004



0241303099004


PHARMA
Line s.r.l.

Distributore esclusivo



CIOMOD

—
SICILY



*"Salvate la terra...
E' l'unico pianeta con il cioccolato!"*

Dianne Castell

P PHARMA
Line s.r.l.

Distributore esclusivo per l'Italia
info@pharmalinesrl.it - Tel. 06 83924244



0241301099002