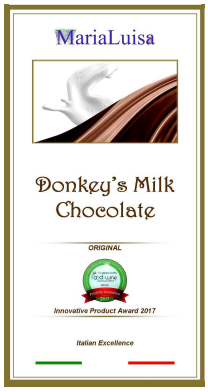
MariaLuisa

Cioccolata al Latte di Asina - ricetta artigianale

Donkey's Milk Chocolate - Artisan recipe



La **cioccolata al latte di asina MariaLuisa** dal carattere deciso e colore nero come il **fondente** è un prodotto originale e unico ottenuto da una ricetta semplice e naturale con oltre il 60% di cacao e il 30% di **latte di asina** proveniente dal nostro allevamento biologico.
Il giusto mix di cacao e latte di asina fa del cioccolato MariaLuisa un gustoso e particolare alimento indicato per soddisfare i palati più esigenti.
La **cioccolata al latte** di asina unisce i benefici del cacao con i benefici del latte di asina.
Il cacao ricco di elementi che svolgono una forte azione antiossidante, regola il tono vascolare, ha un effetto cardio-protettivo, contrasta i radicali liberi responsabili dell'invecchiamento cutaneo, ha proprietà antidepressive e miglioratrici dell'umore ed è d'aiuto anche nel sedare la tosse. La ricchezza di magnesio e ferro rendono questo alimento energizzante adatto a chi pratica sport, ai soggetti anemici, alle donne e combatte il senso di stanchezza e lo stress.
Il latte di asina contiene meno grassi ed è più nutriente di quello di mucca: è un alimento molto prezioso ricco di di vitamina A, B e C, grazie al suo contenuto di omega 3 e 6 e di acidi grassi che hanno un effetto positivo sul nostro organismo e proteggono il cuore. Il latte di asina grazie ai suoi elementi rafforza il sistema immunitario, favorisce la flora intestinale, disintossica il fegato, agisce sui disturbi di origine nervosa della pelle come lo stress epidermico ed è un ottimo sedativo per la tosse e l'irritazione della laringe.
Con il ridotto numero di grassi la **cioccolata MariaLuisa può essere utilizzato in piccole quantità nelle diete, durante la gravidanza o come ingrediente per la preparazione di dolci, torte e mousse al cioccolato.**
La nostra cioccolata è possibile comprarla direttamente in azienda o riceverla a casa mediante spedizione con corriere espresso in tutto il Mondo.
Offriamo anche supporto tecnico gratuito per utilizzare al meglio i nostri prodotti.

*The **Donkey Milk Chocolate MariaLuisa** strong character and black as the **dark chocolate** is an original and unique product obtained from a simple, natural recipe with more than 60% of cocoa and 30% of **donkey milk** from our herd organic.*
The chocolate MariaLuisa, with right mix of cocoa and donkey milk, is a tasty and particular food suitable for the most demanding palates.
*Donkey's **Milk chocolate** combines the benefits of cocoa with the benefits of donkey's milk.*
The cocoa is rich of elements that play a strong antioxidant, regulates vascular tone, has a cardio-protective effect, fights free radicals responsible for skin aging, has antidepressant properties and mood miglioratrici and is also helpful in quelling cough. The cocoa is rich of magnesium and iron make this energizing food for people who practice sports, to anemic subjects, women and fights fatigue and stress.
The donkey's milk contains less fat and more nutrients than cow milk: it is a very valuable food rich in vitamin A, B and C, thanks to its content of omega 3 and 6 fatty acids that have a positive effect on our body and protect the heart. The donkey's milk thanks to its elements strengthens the immune system, promotes the intestinal flora, detoxifies the liver, acts on the nervous disorders of the skin such as epidermal stress and is a great sedative for coughs and irritation of the larynx.
*With the reduced number of fats, the **MariaLuisa chocolate can be used in small amounts in the diet during pregnancy. The MariaLuisa chocolate can be used an ingredient for the preparation of cakes, chocolate cake, chocolate mousse, chocolate Ganache, chocolate Brownies, chocolate cupcakes and chocolate chip muffins.***
Our Chocolate you can buy directly in farm or receive it at home by express courier all over the world.
We also offer free technical support to better use our products.

Donna Tina
N.7739

BASILICATA Food & Wine
MATERA 2,3 APRILE
PREMIO
Prodotto Innovativo
2017

Eletta Prodotto Innovativo Italiano 2017

FATTORIA DONNATINA
c.da Piscicolo
STIGLIANO, Italy

Office:
info@donnatina.it
Export Office:
export@donnatina.it
Export Office US:
export.us@donnatina.it

www.donnatina.it
fb.com/fattoriadonnatina

MariaLuisa

La Storia…

Nel cuore dell'Alta Collina Materana dove la natura incontaminata domina maestosa, nasce l'originale cioccolato artigianale al latte di asina MariaLuisa gustoso e sano indicato per tutti i palati ottenuto da una ricetta semplice e naturale.

History…

In the heart of the Alta Collina di Matera where the uncontaminated nature dominates majestically, the original MariaLuisa donkey milk chocolate is born, tasty and healthy, suitable for all palates obtained from a simple and natural recipe.

FORMATI DISPONIBILI – *AVAILABLE FORMATS*

CIOCCOLATINO DA 7,5 GR
BAR CHOCOLATE OF 0,26 OZ (7,5 GR)

BARRETTA DA 30 GR
BAR CHOCOLATE OF 1,06 OZ (30 GR)

BARRETTA DA 50 GR
BAR CHOCOLATE OF 1,76 OZ (50 GR)

BARRETTA DA 100 GR
BAR CHOCOLATE OF 3,53 OZ (100 GR)

Scadenza: 24 mesi

Ingredienti: Pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, latte di asina, lecitina di soia, estratto di vaniglia. **Senza conservanti e coloranti**

Cacao: minimo 60%

Latte di asina italiano: 30%

Gusto: dolce come il latte con un retrogusto amaro tipico del fondente.

Best Before: *24 months*

Ingredients: cocoa, sugar, cocoa butter, donkey's milk, soy lecithin as emulsifying agent , natural flavor.

Cocoa: over 60%

Donkey's Milk Italian: 30%

Taste: Sweet as the donkey's milk with the typical bitter aftertaste of the dark chocolate.

Eletta Prodotto Innovativo Italiano 2017

FATTORIA DONNATINA

c.da Piscicolo
STIGLIANO, Italy

Office:
info@donnatina.it
Export Office:
export@donnatina.it
Export Office US:
export.us@donnatina.it

www.donnatina.it
fb.com/fattoriadonnatina