

ANTICA
CIOCCOLATERIA®

La leggenda
del cacao in

32
gusti



ERACLEA®



Il lato dolce della vita

Nulla di quanto ha a che fare con la
cioccolata può lasciare indifferenti.

Cioccolata è nutrimento per lo spirito,
solievo per il corpo, energia per la mente.

È un impulso sublime, un modo di vivere,
uno stato d'animo, è l'intima speranza
che tutto ciò che è attorno diventi più dolce.

L'Antica Cioccolateria è la passione
con cui Eraclea seleziona e miscela
le migliori produzioni, la creatività
con cui rende contemporanee fragranze
antichissime, il gusto con cui ti invita
a esplorare un itinerario di pura sensualità.

ERACLEA

Superior Chocolate

Le nostre bevande calde al gusto di:

Classiche

- 1 - Cioccolata extra fondente
- 2 - Cioccolata extra al latte
- 10 - Cioccolata alla nocciola
- 12 - Cioccolata alla mandorla
- 15 - Cioccolata light **Novità**

Italian Style

- 3 - Cioccolata al gianduia
- 6 - Cioccolata al caffè
- 9 - Cioccolata al torroncino
- 13 - Cioccolata alla meringa
- 14 - Cioccolata all'amaretto
- 17 - Cioccolata al marron glacé **Novità**
- 19 - Cioccolata al limone e pinoli

Bianche

- 7 - Cioccolata bianca
- 8 - Cioccolata bianca alla nocciola
- 31 - Cioccolata bianca al torroncino
- 32 - Cioccolata bianca al pistacchio **Novità**
- 34 - Cioccolata bianca ai frutti di bosco
- 36 - Cioccolata bianca al caffè con meringa
- 37 - Cioccolata bianca al limone e pinoli

Creme

- 30 - Crema allo zabaione
- 33 - Crema alla vaniglia
- 35 - Crema al whisky **Novità**

Frutta

- 11 - Cioccolata al cocco
- 16 - Cioccolata all'arancia e cannella
- 20 - Cioccolata alla banana
- 23 - Cioccolata alla fragola e lici
- 26 - Cioccolata alla pera **Novità**

Antichi Esploratori

- 4 - Cioccolata alla menta
- 5 - Cioccolata al rhum
- 18 - Cioccolata al mou
- 21 - Cioccolata al peperoncino **Novità**
- 22 - Chocolat de M.me de Mont-Cléry

Color Brothers

- 1c - Cioccolata extra fondente
- 2c - Cioccolata extra al latte
- 3c - Cioccolata al gianduia
- 4c - Cioccolata alla menta
- 7c - Cioccolata bianca
- 15c - Cioccolata light



Il gusto che viene da lontano

Il nostro viaggio comincia nel cuore di un continente, mille e mille anni prima che fosse chiamato America. Utilizzato dagli Olmechi e dai Toltechi, apprezzato dai Maya e venerato dagli Aztechi, l'albero del cacao e i suoi semi furono causa di una grande gaffe per Colombo, che ne ignorò il valore. Fu Hernán Cortés nel 1528 che lo portò in Spagna, dopo averlo assaggiato alla corte di Montezuma sotto forma di bevanda amarognola e speziata.



Le leggendarie tazze ideate da Eraclea Style Studio. Chiedi al tuo locale come averle.

ANTICA
CIOCCOLATERIA
ERACLEA

Le nostre bevande calde al gusto di:

1 Cioccolata extra fondente



Un finissimo cacao dal gusto forte e deciso è l'anima di questa superlativa "extra bitter" dedicata ai cultori più esigenti.

2 Cioccolata extra al latte



Dal gusto rotondo ed energetico. Per golosi impenitenti, soprattutto se arricchita con le coloratissime stelline zuccherate.

10 Cioccolata alla nocciola



Aroma antico di nocciola piemontese e finissimo cacao: un abbinamento classico dal gusto intenso e inebriante.

12 Cioccolata alla mandorla



Tutto il profumo e l'atmosfera mediterranea della mandorla in questa delicatissima cioccolata.

15 Cioccolata light Novità



Fruttosio, cacao magro e latte scremato, per un peccato di gola che rispetta la linea.



Se ti piace vivace,
prova la nuova cioccolata
al peperoncino n°21
arricchita con
Sfoglie al Peperoncino.

Classiche



Sua maestà la cioccolata

Spagna e Portogallo custodirono golosamente il segreto della cioccolata per più di un secolo, dopo aver avuto l'idea di zuccherarla e ridurre le spezie. Fu principalmente per merito di Anna d'Austria, infanta di Spagna andata in sposa a Luigi XII di Francia, che la cioccolata approdò nel resto d'Europa. Qui cominciò gradualmente ad essere diluita con latte anziché acqua, ma per il suo costo elevato restò a lungo esclusiva dell'aristocrazia.



Le legendarie tazze ideate da Eraclea Style Studio.
Chiedi al tuo locale come averle.



Le nostre bevande calde al gusto di:

3 Cioccolata al gianduia



Per chi ricerca l'antica tradizione del gusto di gianduiotto fuso.

6 Cioccolata al caffè



Uno stimolante binomio che unisce le proprietà fortificanti del cacao al potere eccitante del caffè.

9 Cioccolata al torroncino



Dall'antica tradizione cremonese una fragrante simbiosi di nocciole, mandorle e miele.

13 Cioccolata alla meringa



Un aroma dolce e fragrante, reso ancor più intenso se accompagnato da deliziosa granella di meringa.

14 Cioccolata all'amaretto



Il gusto rotondo e morbido del cacao si sposa perfettamente con la ruvidezza dolcissima dell'amaretto.

17 Cioccolata al marron glacé Novità



Tutti gli intensi colori e i dolci profumi dell'autunno nella soavità di questa deliziosa cioccolata.

19 Cioccolata al limone e pinoli



Delicatissima crema di cioccolato, con pinoli e aromatica buccia di limone.



Se non resisti alla dolcezza,
prova la nuova cioccolata
al marron glacé n° 17.



La grande seduttrice

Verso la fine del 1600 Madame de Sevigné, famosa letterata dell'epoca, nella corrispondenza con la figlia scrive delle capacità corroboranti e afrodisiache della cioccolata, mettendola in guardia affinché non incorra nell'incidente capitato alla Marchesa di Coetlogon sua amica... Che, per averne bevuta in grande quantità durante la gravidanza, aveva dato alla luce un bimbo con la pelle nera. La cioccolata aveva conquistato i migliori salotti d'Europa!



Le legendarie tazze ideate da Eraclea Style Studio.
Chiedi al tuo locale come averle.

ANTICA
CIOCCOLATERIA
ERACLEA

Le nostre bevande calde al gusto di:

7 Cioccolata bianca



A base di latte, proteine e burro di cacao, per chi ama esagerare.

8 Cioccolata bianca alla nocciola



Una vivace fusione di sapori che acquista ancora più forza se accompagnata da gustosa granelletta di amaretto.

31 Cioccolata bianca al torroncino



I delicati sapori di miele, mandorle e nocciole sapientemente fusi nel latte.

32 Cioccolata bianca al pistacchio Novità



Aulenti pistacchi siciliani esaltati in un indimenticabile gusto, caldo come la loro terra d'origine.

34 Cioccolata bianca ai frutti di bosco



Una rosea passione dai profumi delicati con fragole, mirtilli, more e lamponi.

36 Cioccolata bianca al caffè con meringa



Caffè forte e delicata meringa in una deliziosa combinazione dal gusto tipicamente italiano.

37 Cioccolata bianca al limone e pinoli



Vellutata e calda crema, profumata buccia di limone e pinoli. Tutto il gusto raffinato della "haute cuisine".



Se ti senti eccentrico,
prova la nuova cioccolata
bianca al pistacchio n° 32.

Bianche

Le nostre bevande calde al gusto di:

30 Crema allo zabaione



Finissima crema al latte con la corroborante energia del tuorlo d'uovo, da gustare accompagnata da stelline di cioccolato.

33 Crema alla vaniglia



Nella sua morbida fragranza l'elegante raffinatezza dell'antica tradizione inglese.

35 Crema al whisky Novità



Nei freddi inverni si sorseggia una calda crema con alcune gocce di whisky.

Del ritrovato amore

Peccato di gola o peccato starne lontani?
La cioccolata è uno dei grandi piaceri della vita.
Dona un indescrivibile senso di benessere,
di comunione col mondo. Sensazioni metafisiche
spiegate dalla chimica: la cioccolata consola e rilassa
perché contiene sostanze amiche che accrescono
nel cervello i livelli di serotonina e di endorfine,
molecole antidepressive per eccellenza.
Senza dimenticare l'effetto stimolante di
teobromina e caffeina contenute nel cacao.



Le legendarie tazze ideate da Eraclea Style Studio.
Chiedi al tuo locale come averle.



Se la forza è con te,
prova la nuova cioccolata
al whisky n° 35.



Servizio
per una persona
con candele
al cioccolato

Fondue

Con frutta o pasticceria

1/f Cioccolata extra fondente



Un finissimo cacao dal gusto forte e deciso è l'anima di questa superlativa "extra bitter" dedicata ai cultori più esigenti.

2/f Cioccolata extra al latte



Dal gusto rotondo ed energetico. Per golosi impenitenti, soprattutto se arricchita con le coloratissime stelline zuccherate.

3/f Cioccolata al gianduia



Per chi ricerca l'antica tradizione del gusto di gianduïotto fuso.

7/f Cioccolata bianca



A base di latte, proteine e burro di cacao, per chi ama esagerare.

5/f Cioccolata al rhum



Vigorosa associazione di sapori utilizzata sin dai tempi dei Conquistadores.

33/f Crema alla vaniglia



Nella sua morbida fragranza l'elegante raffinatezza dell'antica tradizione inglese.



Servizio per due persone

Gourmet

Con frutta o pasticceria

La bontà si fa in tre...

Senza esitare su quale sublime gusto concedere al palato: con i Gourmet di Eraclea scegli un tris di pregiate dolcezze al cioccolato tra le 32 disponibili, accompagnate da squisiti pasticcini o frutta seducente.

Per te

Un impulso sornione... resta sopito per giorni e poi, arriva il richiamo, improvviso, assoluto. L'idea della sua vellutata essenza, della sua inebriante fragranza rapisce e bisogna alimentare la passione, senza indugi.

Le nostre bevande calde al gusto di:

11 Cioccolata al cocco



Delicato cocco rapé e finissimo cacao nell'esotica fragranza di una ricetta originaria del Madagascar.

16 Cioccolata all'arancia e cannella



Stimolante fragranza d'arancia e misteriosa cannella nella calda profondità della cioccolata.

20 Cioccolata alla banana



Un intenso aroma di magiche atmosfere tropicali che viene sottolineato con l'abbinamento di bananine zuccherate.

23 Cioccolata alla fragola e lici



La dolcezza della fragola e l'esotica fragranza del lici unite in una cioccolata di grande raffinatezza.

26 Cioccolata alla pera Novità



Un inno alla dolcezza e alla bontà, in uno degli abbinamenti che hanno fatto la storia del cioccolato.



Il cibo degli dei

Le piante di cacao appartengono al genere "teobroma", nome dato da Linneo a metà del '700, che letteralmente vuol dire "cibo degli dei". Che ci fosse qualcosa di divino nella bontà della cioccolata è cosa antica. Gli Aztechi consideravano l'albero del cacao un dono della divinità Quetzalcoatl, che ne avrebbe fatto nascere i semi dalle ferite di una fiera principessa: rossi come il sangue, amari come le pene d'amore, forti come la virtù.



Le leggendarie tazze ideate da Eraclea Style Studio.
Chiedi al tuo locale come averle.

Se ami la delicatezza,
prova la nuova cioccolata
alla pera n° 26.



L'oro nero

Le civiltà precolombiane apprezzavano a tal punto le qualità dei semi di cacao usati per preparare la loro "xocoatl", tritati e diluiti in acqua, con pepe e farina di mais, da usare i piccoli chicchi neri come moneta di scambio. Una chioccia di tacchino valeva 100 semi, un pomodoro solo 1, un pesce giusto 3. L'imperatore azteco Montezuma ne possedeva oltre un miliardo, e vi erano abilissimi falsari che ne producevano con argilla, cenere e cera.



Le leggendarie tazze ideate da Eraclea Style Studio.
Chiedi al tuo locale come averle.



Le nostre bevande calde al gusto di:

4 Cioccolata alla menta



Alla scoperta di una tradizione guatemalteca che affonda le proprie radici nell'antichità.

5 Cioccolata al rhum



Vigorosa associazione di sapori utilizzata sin dai tempi dei Conquistadores.

18 Cioccolata al mou



Una tenera ricetta per gli amanti della dolcezza. Cremosa cioccolata calda arricchita con soffice mou per un gusto ancora più denso.

21 Cioccolata al peperoncino Novità



I Maya e gli Aztechi gustavano la cioccolata con spezie e peperoncino. Una rivisitazione golosa, in chiave moderna, di una millenaria tradizione.

22 Chocolat de M.me de Mont-Cléry



Negli sfarzosi e mondani salotti parigini, tra i mille intrecci d'amore di nobildonne e cavalieri, il profumato caldo benessere di questa deliziosa bevanda.



Se ami la leggerezza,
prova la nuova cioccolata
light n° 15.

Le nostre bevande calde al gusto di:

1c Cioccolata extra fondente



Un finissimo cacao dal gusto forte e deciso è l'anima di questa superlativa "extra bitter" dedicata ai cultori più esigenti.

2c Cioccolata extra al latte



Dal gusto rotondo ed energetico. Per golosi impenitenti, soprattutto se arricchita con le coloratissime stelline zuccherate.

3c Cioccolata al gianduia



Per chi ricerca l'antica tradizione del gusto di gianduioetto fuso.

4c Cioccolata alla menta



Alla scoperta di una tradizione guatemalteca che affonda le proprie radici nell'antichità.

7c Cioccolata bianca



A base di latte, proteine e burro di cacao, per chi ama esagerare.

15c Cioccolata light



Fruttoso cacao magro e latte scremato, per un peccato di gola che rispetta la linea.

Il bel tenebroso

Farfalle iridate e moltitudini di uccelli, rendono più sopportabile il caldo umido e soffocante all'ombra dei grandi alberi tropicali dove crescono le piante di cacao. Tronchi dritti e slanciati, su cui spuntano direttamente i grossi frutti ovoidali lunghi fino a 20 cm. Uno scrigno verde che racchiude piccole piantagioni delicate e preziose: solo 1 fiore su 100 diventa frutto, che matura in 5 o 7 mesi e offre dai 30 ai 40 semi.



Le leggendarie tazze ideate da Eraclea Style Studio. Chiedi al tuo locale come averle.

Dai più gusto
alla tua cioccolata con i
Color Brothers,
deliziosi chicchi
ripieni di cioccolato.

Antiche Leggende

ANTICA
CIOCCOLATERIA
ERACLEA

Eraclea a Casa Tua



Regala gusto e stile...

Cioccolata è qualcosa di assolutamente irrinunciabile.

Regalati o regala le Antiche Leggende Eraclea, nella versione Classic o Mini, sono lo scrigno prezioso di tutta la bontà e la bellezza che ami di più.

Chiedi al tuo locale come averle.

Davvero sorprendente

Cioccolata è uno stile di vita, un piacere intimo e personale, un'emozione da condividere con chi si ama. Cioccolata è amore per la bellezza, per le atmosfere più dolci e raffinate.

Un'idea regalo sempre gradita.



ERACLEA

ERCOM S.r.l.
Via G. Galilei, 14
Zona ind. Marconi
20090 Segrate (MI)
Tel. 02 269518.1
Fax 02 21870641
e-mail: info@eraclea.it
www.eraclea.it