

"Il Cioccolato"

Da novembre a Pasqua, **Zeno** abbina alla produzione di gelato anche un laboratorio per la produzione di cioccolato.

Da **Zeno cioccolato** nascono cioccolatini, tartufi, creme spalmabili, preparati per cioccolato in tazza e tavolette, uova di pasqua e cesti natalizi.

La filosofia di valorizzazione e ricerca di prodotti locali rimane la stessa impiegata per le lavorazioni di gelato.

L'ingrediente principe, il cacao, è reperito nei paesi di coltivazione lungo la regione equatoriale, in piccole realtà di commercio equo e solidale e attraverso presidi internazionali di valorizzazione della qualità.

Novembre

"Cioccolato e Cioccolatini"

Comincia la stagione del cioccolato. Produciamo artigianalmente cioccolatini, tartufi, creme spalmabili, preparato per cioccolata calda, cremini e tavolette.

Dicembre

"Cioccolato e Natale"

Per natale componiamo cesti natalizi con i prodotti di cioccolato che creiamo nella nostra bottega.

Febbraio

"Cioccolato gnocchi e baci"

Per Carnevale gnocchi di cioccolato, per san Valentino scatole di praline e cuori di cioccolato.

Pasqua

"Cioccolato Pasquale"

Uova e soggetti pasquali per chiudere la stagione del cioccolato artigianale.

Inverno

"Cioccolato locale"

Durante tutto il periodo invernale potrete trovare il cioccolato che incontra i prodotti locali: grappa di Amarone e di Recioto, ciliegia di Cazzano e di San Pietro, vino Recioto della Valpolicella e di Soave, Passito di Custoza e Amarone, miele della collina Veronese e del monte Baldo, olio del Garda, birra artigianale di marroni, castagna di San Mauro e di San Zeno, il Pero Misso e la Marasca dell'alta Valpolicella.