

Le Uova di Pasqua di Peck

*Peck interpreta la tradizione pasquale con cinque creazioni di alta pasticceria,
disponibili in negozio o con consegna a domicilio.*

Per non rinunciare ai riti, alle consuetudini e ai sapori più cari per celebrare la Pasqua.



La Pasqua 2020 sarà condizionata dall'evoluzione delle regole di comportamento legate all'emergenza sanitaria in corso. Durante tutto questo periodo **Peck** ha mantenuto **aperti i laboratori e i negozi di via Spadari e via Salvini**, per garantire la produzione di alimenti e la loro consegna attraverso il **servizio di delivery**.

Tra questi ci sono i prodotti che permetteranno di celebrare anche quest'anno la Pasqua, nonostante tutto, con speranza e ottimismo per il futuro: come le **Uova di cioccolato**, che ancora una volta sono state disegnate e reinventate dal **Pastry Chef Peck Galileo Reposo** per portare sulla tavola un sorriso e il conforto di sapori di qualità.

5 nuove creazioni in cioccolato

Le Uova di Peck **reinterpretano la tradizione con leggerezza e originalità**. La creatività incontra materie prime di eccellenza, dando vita a un **magico mondo composto da fantasiosi animali e avveniristiche sculture**, frutto delle più evolute tecniche di pasticceria.

Prodotte a mano negli storici laboratori di via Spadari, le Uova di Pasqua di Peck sono realizzate con un **blend di fave di cacao provenienti da piantagioni equatoriali**, con una percentuale del 55% per quelle fondenti e del 35% nella versione al latte. Irresistibili creazioni capaci di soddisfare tutti i gusti: da chi ama la forza incontrastata del fondente, a chi preferisce il classico finissimo cioccolato al latte, fino al goloso cioccolato bianco. **Disponibili presso i negozi Peck in via Spadari, via Salvini e in consegna gratuita con il servizio di delivery in tutta Milano.**

Peck Delivery

Peck ha introdotto il **servizio di delivery gratuito a Milano per tutte le spese entro i 5 kg e di importo non inferiore a 50 euro** (80 durante la settimana di Pasqua). Gli ordini effettuati entro le 12.00 saranno consegnati in giornata, quelli dopo le 12.00 entro il giorno successivo.

Per tutti coloro che avessero maggiore urgenza o per spese di importo inferiore, il costo del delivery è di 15 euro. Per consegne il venerdì e il sabato prima di Pasqua si richiede di effettuare l'ordine con un anticipo di due giorni. Previste anche le consegne fuori Milano con un costo minimo di 25 euro (e tempi da concordare in relazione alla distanza).

Gli ordini possono essere effettuati direttamente al numero 02 8023161 o mandando una e-mail a delivery@peck.it, con elenco della propria spesa, numero di telefono e indirizzo di consegna.



ASTRO-RABBIT

Un coniglio dall'aria strampalata sorregge una sfera color lapislazzuli, che ricorda un pianeta di una galassia immaginaria. Si tratta in realtà di un gustoso uovo al cioccolato fondente in scala ridotta.

Il simpatico coniglio si distingue per il particolare effetto vellutato ottenuto dal cioccolato nebulizzato.

Prezzo: 40 euro



FUNKY GALLO

Un gallo che in paziente attesa osserva il mondo, creato unendo uova e sfere di irresistibile cioccolato fondente. Prezzo: 35 euro



ARTEGG

Quattro uova liberamente ispirate a diversi tratti e stili di pittura, con figure geometriche e pennellate di colore dalla forte carica espressiva. Vere e proprie opere d'arte in cui il cioccolato fondente e quello al latte diventano la tela di un dipinto.

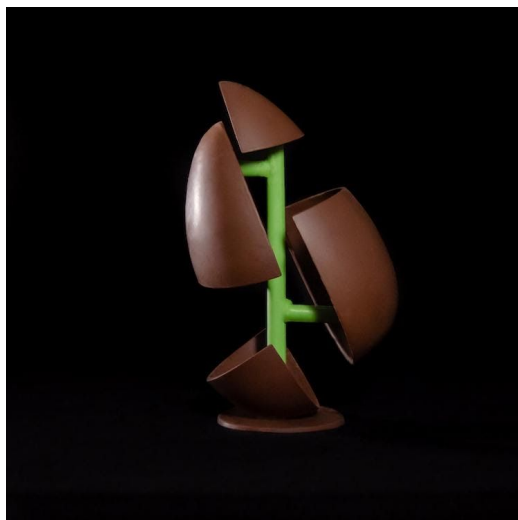
Prezzo: a partire da 10 euro per 60 grammi



FRUIT SURPRISE

La forza del cioccolato fondente al 55% si unisce al gusto della frutta secca, che ne decora la superficie come in un intarsio di gemme preziose. L'effetto vellutato creato dal cioccolato spruzzato conferisce un'ulteriore nota di eleganza e raffinatezza.

Prezzo: a partire da 25 euro per 150 grammi



FUTURE-EGG

Un uovo che sembra arrivare dal futuro, composto disarticolando la struttura in un ingranaggio meccanico di cioccolato bianco dolce e fondente amaro.

Prezzo: 35 euro per 200 grammi

Ufficio Stampa

NEMO
MONTI

Nemo Monti | Via Milazzo 10, 20121 Milano | T + 39 02 89070279 | www.nemomonti.com
Per contatti: Gaia Bregni gaia@nemomonti.com