

FAQ – NOALYA – CIOCCOLATO COLTIVATO – IT

1. Dove posso acquistare i vostri prodotti?

I prodotti Noalya Cioccolato Coltivato si possono acquistare sul nostro shop online (www.noalya.com/e-shop) e presso i nostri rivenditori che sono prevalentemente enoteche, gastronomie o pasticcerie che hanno scelto Noalya come cioccolato di qualità.

2. Che cosa significa Noalya?

Il nome Noalya è un nome di fantasia creato sulla base di un suono femminile e sensuale per veicolare concetti come charm, dolcezza, eccellenza ed eleganza. Il nome NOALYA evoca comunque alcune parole esistenti in differenti vocabolari. Per esempio, in ebraico il prefisso NOA richiama un nome femminile che significa “sorella di pace”, in arabo “luce”.

3. Perché Cioccolato Coltivato?

Alessio Tessieri, il fondatore di Noalya Cioccolato Coltivato, è uno dei maggiori esperti e coltivatore di cacao nonché produttore di cioccolato. La piantagione di proprietà si trova in Venezuela dove, a seguito di un lungo lavoro di ricerca e selezione delle migliori, più antiche e rare varietà di cacao, si raccolgono i migliori semi, che vengono lavorati attraverso un processo accurato e minuzioso dalla raccolta fino alla realizzazione del cioccolato, ovvero dal campo alla tavoletta.

4. Qual è la percentuale più alta nella gamma Noalya?

Il cioccolato con la più alta percentuale di cacao è il Grand Cuvée 309 extra dark 85%. Noalya propone un vasto assortimento di cioccolati di diversa intensità aromatica che, indipendentemente dalla percentuale di massa di cacao, più o meno alta, sono carichi di gusto e note intense e persistenti come, per esempio, il nostro Esprit Grand Cru Venezuela al 72% o il Vietnam al 70% dai particolari caratteri e dalle forti personalità.

Altrettanto sorprendenti sono il Brasile e il Perù, entrambi al 65% di cacao, ma caratterizzati dal gusto pieno e ricco che regala particolari emozioni.



5. La produzione avviene interamente dal seme di cacao alla tavoletta?

Sì, come coltivatori produciamo il cacao nella nostra piantagione che viene successivamente lavorato nello stabilimento nel cuore della Toscana.

Alessio Tessieri, fondatore di Noalya, ha inoltre selezionato le migliori varietà di cacao viaggiando intorno al mondo e sviluppando rapporti diretti con i coltivatori del luogo che garantiscono l'esclusività dell'approvvigionamento e la qualità dei processi post raccolto permettendo il controllo dell'intera filiera produttiva.

6. Da quante referenze è composta la gamma Noalya?

La gamma Noalya è composta da 33 referenze, tutti cioccolati in purezza: 22 sono Esprit Grand Cru monorigine e riportano il nome del paese di provenienza del cacao, 11 sono i nostri Grand Cuvée Character nelle diverse tipologie bianco, latte e fondente.

7. Quale è la differenza tra le tavolette con i numeri e quelle con il nome della provenienza?

Le tavolette con il nome sono le nostre monorigini e riportano la provenienza del cacao con cui sono realizzate. Le tavolette della piantagione (Porcelana, Criollo Merideno e Guasare) hanno il nome della varietà specifica del cacao criollo ed il nostro Venezuela è un blend di piantagione. Le tavolette con i numeri sono i nostri Grand Cuvée, realizzati con miscele di cacao che provengono da diverse piantagioni del pianeta, connotati da differenti note aromatiche.

8. Potete effettuare spedizioni per regali di Natale a indirizzi prestabiliti con messaggi o biglietti personalizzati?

Sì, possiamo personalizzare i tuoi regali di Natale e personalizzare il biglietto. Si può fare tramite lo shop online o contattando il customer care all'indirizzo info@noalya.com

Yes, we can personalize your Christmas gift and cards. It can be done through the online shop or by contacting the customer care service at info@noalya.com



9. Posso comporre una scatola confezione regalo con un assortimento interno personalizzato con tavolette da me scelte?

Si, basterà inviare un'email a info@noalya.com e ti spiegheremo come fare.

10. Con quale delle 33 tavolette potrei conquistare una ragazza o un ragazzo?

Se non si conoscono i gusti della persona che vogliamo stupire, consigliamo un assortimento che preveda un cioccolato al latte, un Grand Cuvée ed un fondente monorigine come per esempio il nostro Venezuela, dal gusto morbido e delicato ricco di note aromatiche che ricordano la frutta secca tostata, fiori bianchi e note di vaniglia.

Se invece ama i gusti decisi e forti, potremmo suggerire un cofanetto come “I fondenti 70”, il magnetico e intenso 309, oppure cioccolati come il Vietnam e il Costa Rica. Se è un amante del cioccolato ma predilige dolcezza e delicatezza, consigliamo di scegliere cioccolati più morbidi ed equilibrati come il 307, il Guatemala, il Jamaica oppure il Porcelana.

Per un consiglio personalizzato non esitare a contattare l'indirizzo mail info@noalya.it