







NEWSLETTER ACCEDI

Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia

venerdì, 02 ottobre 2020 - ore 13:28

HOME
CRONACA
POLITICA
ECONOMIA
CULTURA E SPETTACOLI
COSTUME E SOCIETÀ
SPORT
EDICOLA
GALLERY



**SAN PIETRO AL NATISONE
OGNI WEEK END DI OTTOBRE**



Home / Gusto / Ciocolatitaliani apre al Città Fiera

Ciocolatitaliani apre al Città Fiera

Si tratta del primo punto vendita dell'azienda della famiglia Ferrieri in Friuli Venezia Giulia





A PASSION FOR PRECISION



Via Armentaressa 16 - ROMANS D'ISONZO
www.micrasrl.it
col supporto della Camera di Commercio di Gorizia

CRONACA



Cordenons, operatrice positiva in casa di riposo

Si tratta di una Oss, il cui contagio è legato al focolaio di Casa Serena, a Pordenone

Commenta



Trieste, uno studente positivo al Volta

20 settembre 2020

L'importante realtà imprenditoriale tutta italiana Ciocolatitaliani ha scelto Città Fiera per aprire il suo primo ed unico punto vendita in Friuli Venezia Giulia. L'azienda della famiglia Ferrieri ha aperto il suo primo locale a Milano nel 2009, oggi l'azienda opera in 7 diversi paesi con più di 40 store e, da quattro anni consecutivi, vanta una crescita a doppia cifra.

Il punto vendita di Città Fiera si trova nella nuova food court e, come da tradizione, ha saputo ricreare un ambiente affascinante e piacevole, un chocolate bar in cui il migliore cioccolato del mondo si combina con gelateria, pasticceria e caffetteria. L'offerta comprende i migliori prodotti firmati Ciocolatitaliani e diventati ormai iconici, dai waffle creativi, ai caffè speciali caldi e freddi, fino ai coni gelato con il cuore fuso di cioccolato riempito espresso dalle fontane di cioccolato, il rito inconfondibile di Ciocolatitaliani.

L'obiettivo di Ciocolatitaliani è creare un nuovo modo di vivere il cioccolato, la Chocology, partendo da una materia prima d'eccellenza per sprigionarne e declinarne tutte le qualità, rendendo unici, di volta in volta, una tazzina di caffè, un gelato, una torta o una brioche. Ciocolatitaliani è un luogo multiforme, in cui vivere il cioccolato in modo nuovo, dalle fasi di lavorazione quotidiane, alla preparazione al momento, per accompagnare i clienti in ogni attimo della giornata, dalla colazione alla merenda, fino al dopo cena.