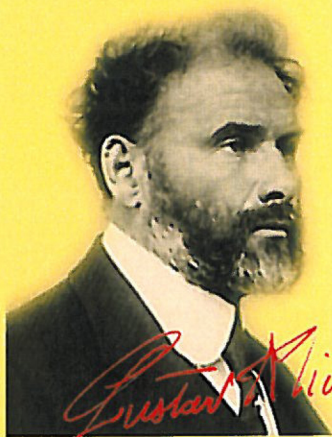


Compagnia
Gustav Klimt e Soci

*importazione,
lavorazione
e trasformazione del cacao*



Gustav Klimt



gk

dal 1897

Baumgarten - Vienna

...sull'erotismo e i suoi dintorni...

peccati di gola

proposti sotto forma di dolcetti al cioccolato

a base di cacao fondente fino al 75%



ORO preludio

assaggio di cioccolato fondente
appena speziato all'aroma di cannella;
se ne consiglia la consumazione
accompagnandolo con un vino
passito mediterraneo



ROSSO audacia

raffinato guscio di cioccolato fondente
ricolmo di una spregiudicata crema caramellata;
l'abbinamento perfetto sarà
con un liquore profumato
e leggermente pungente
come il rosolio



NERO godimento

travolgente sapore, pieno e completo,
dato dalla miscela offerta da numerose polveri di cacao;
la vostra personalità vi porti a scegliere
se preferire connubi con altri e diversi sapori
o se gustare ogni preziosa nota singola...
facendola perdurare al massimo...

ad ogni tempo la sua arte,
all'arte la sua libertà

Maria Carolina Arletti

Compagnia

Gustav Klimt e Soci



piccola installazione da tavolo

tecnica mista:

scatola di cioccolatini, lamiera leggera,

colori acrilici e alla nitro, polveri.

cm. 28,5 x cm. 20 x cm. 4,5 h

2012