

Visite al laboratorio

Vuoi vivere una giornata da maestro cioccolatiere ed esplorare il percorso dalla materia prima alle golosità che hanno reso La Perla di Torino amata nel mondo? Il laboratorio apre le sue porte per visite guidate e personalizzate dedicate a famiglie e singoli appassionati, vacanzieri e concittadini, studiosi e golosi degustatori.

Dopo una breve introduzione al mondo del cioccolato, all'interno del laboratorio è possibile osservare l'intero ciclo produttivo e le attività che permettono ogni giorno la nascita di nuovi prodotti e lo studio di nuove ricette, fino alla fase di confezionamento.

A conclusione della visita, è prevista una degustazione guidata dei golosi prodotti La Perla di Torino, dai tartufi di cioccolato alle tavolette.

Durata visita: 1:00h circa

Numero massimo partecipanti per visita: 15

Costo della visita: 15€ a partecipante (10€ tramite TurismoTorino). Oltre la degustazione dei prodotti, il costo comprende camici, calzari, cuffiette e materiali necessari per le normative igienico-sanitarie.

Come raggiungerci: il nostro laboratorio si trova in Lungo Dora Pietro Colletta, 81 Torino.

Mezzi pubblici: Bus 19-77-68

Disponibile dal Lunedì al Venerdì.

09.00 - 12.30

14.00 -17.30

(il sabato su richiesta)

La prenotazione è obbligatoria e soggetta a riconferma da parte dell'azienda.





Visite didattiche

Dalla nocciola cruda al tartufo di cioccolato. Che sapore ha una nocciola appena tostata? A che cosa serve temperare il cioccolato?

Il nostro laboratorio apre le sue porte per visite didattiche per scuole medie e superiori alla scoperta del sue produzioni e rispondere domande più comuni.

Dopo una breve introduzione al mondo del cioccolato, all'interno del laboratorio verrà spiegato l'intero ciclo produttivo e le attività che permettono ogni giorno la nascita di nuovi prodotti e lo studio di nuove ricette, fino alla fase di confezionamento. A conclusione della visita, è prevista una degustazione guidata dei golosi prodotti La Perla di Torino.

Durata visita: 1:00h circa

Numero massimo partecipanti per visita: divisi in gruppi di 15/20 studenti circa

Costo della visita: 15€ a partecipante (10€ tramite TurismoTorino). Oltre la degustazione dei prodotti, il costo comprende camici, calzari, cuffiette e materiali necessari per le normative igienico-sanitarie.

Come raggiungerci: il nostro laboratorio si trova in Lungo Dora Pietro Colletta, 81 Torino.

Mezzi pubblici: Bus 19-77-68

Disponibile dal Lunedì al Venerdì.

09.00 - 12.30

14.00 - 17.30

(il sabato su richiesta)

La prenotazione è obbligatoria e soggetta a riconferma da parte dell'azienda.





Laboratorio didattico per le scuole elementari e dell'infanzia Laboratorio tartufo di cioccolato

Una giornata da maestro cioccolatiere per imparare a lavorare il cioccolato e creare i famosi tartufi.

Ogni bambino avrà una propria postazione dedicata con a disposizione tutte le materie prime per impastare, tagliare e dare forma ai propri tartufi di cioccolato guidati dai nostri mastri cioccolatieri.

Non marcheranno i momenti di degustazione e, a conclusione i tartufi realizzati da bambini verranno singolarmente confezionati per essere portati a casa.

Durata visita: 1:30h

Numero massimo partecipanti per visita: divisi in gruppi di 15/20 bambini circa

Costo della visita: 10€ a partecipante (10€ tramite TurismoTorino). Oltre la degustazione dei prodotti e gli ingredienti, il costo comprende camici, calzari, cuffiette e materiali necessari per le normative igienicosanitarie.

Come raggiungerci: il nostro laboratorio si trova in Lungo Dora Pietro Colletta, 81 Torino.

Mezzi pubblici: Bus 19-77-68

Disponibile dal Lunedì al Venerdì.

09.00 - 12.30

14.00 -17.30

(il sabato su richiesta)

La prenotazione è obbligatoria e

soggetta a riconferma da parte dell'azienda.





Team Building in laboratorio

Una giornata alla scoperta del mondo del cioccolato con attività didattiche e ludiche studiate per rafforzare il team e stimolare la creatività.

A seconda delle esigenze del cliente, il laboratorio apre le sue porte per una giornata dedicata al team che inizierà una piccola colazione di benvenuto, seguirà una visita guidata dove sarà possibile osservare l'intero ciclo produttivo e le attività che permettono ogni giorno la nascita di nuovi prodotti e lo studio di nuove ricette, fino alla fase di confezionamento.

Seguiranno delle attività di degustazione guidata di tartufi, creme spalmabili, tavolette e come gran finale un laboratorio ludico a squadre per rafforzare il team.

I contenuti e i tempi sono da valutare con il cliente per poter offrire un'esperienza di Team Building interamente customizzata.

Durata visita: 4-5h

Numero massimo partecipanti per visita: 30

Costo della visita: da valutare in base alla richiesta.

Come raggiungerci: il nostro laboratorio si trova in Lungo Dora Pietro Colletta, 81 Torino.

Mezzi pubblici: Bus 19-77-68

Disponibile dal Lunedì al Venerdì.

09.00 - 12.30

14.00 -17.30

(il sabato su richiesta)

La prenotazione è obbligatoria e soggetta a riconferma da parte dell'azienda.



Prossimi eventi:

Open Day:

28 Settembre 2019 – Visita al laboratorio di produzione

Tartufo Day: ottobre 2019 (26 e/o 27 Ottobre) - Visita al laboratorio di produzione

14 Dicembre - Laboratorio Albero di Natale (a breve tutte le info)