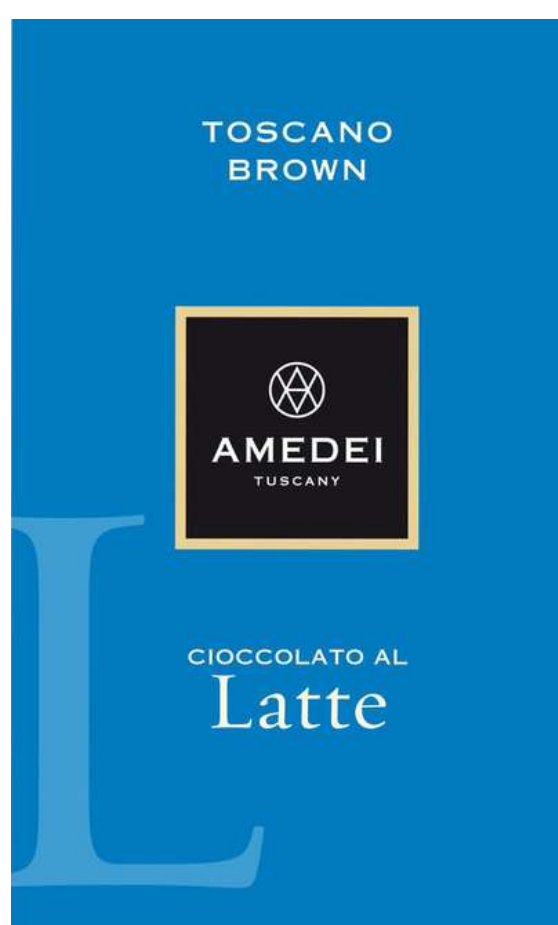


# TAVOLETTA D'ORO

Categoria

## Latte



## TOSCANO BROWN 32%

Il cioccolato al latte, poco considerato fino a qualche tempo fa, presenta delle vere eccellenze: una di queste è il Toscano Brown di Amedei. Una tavoletta in grado di soddisfare i palati “gourmet” degli amanti del cioccolato

Perfettamente bilanciato nelle sue componenti: un cioccolato di grande eleganza, da assaporare lentamente.

**Piacere gustativo:** il latte ed il cioccolato fanno sentire chiaramente la loro presenza e la loro qualità senza alcuna reciproca prevaricazione.

**Aspetto tattile:** Le sensazioni tattili, spesso imperfette in questo tipo di cioccolato, qui amplificano la piacevolezza del gusto. Ottima cremosità e morbidezza senza alcuna deriva di “gommosità”.

### Caratteristiche distintive

Il perfetto equilibrio fra le componenti del latte, cacao e zucchero che danno un prodotto ottimamente equilibrato e senza spigolosità.

# TAVOLETTA D'ORO

Categoria

Latte ad alta percentuale di  
cacao



## LATTENERO 45%

Un cioccolato che piace e soddisfa sia gli amanti del latte che i fautori del fondente. I piaceri di questo cioccolato si trovano nei suoi straordinari equilibri: un rapporto perfetto tra tutte le componenti.

L'uso di cacao di alta qualità ( Ecuador, Perù, Madagascar) fornisce una marcia in più: le componenti aromatiche vengono liberate durante l'assaggio che va goduto con calma. Un cioccolato "alla Slitti", studiato per essere tecnicamente perfetto, costruito ad arte.

**Piacere gustativo:** La maestria del cioccolatiere ci consente di percepire in modo eccellente sia le note del cacao che quelle del latte, senza eccessi di dolcezza.

**Aspetto tattile:** Le sensazioni tattili non risentono della grassezza inevitabilmente presente per la presenza del latte, la struttura è quindi piacevole e cremosa senza scadere negli eccessi di burrosità

### Caratteristiche distintive

L'armonia e l'equilibrio consentono di percepire questo cioccolato come un tutt'uno, una ricetta in cui l'insieme amplifica il valore dei singoli ingredienti.

# TAVOLETTA D'ORO

Categoria

## Fondente



### BLEND 70%

Chi conosce Domori sa che utilizza solo cacao di grandissima qualità che ritroviamo in questo blend declinato al 70%. A differenza dei monovarietà, da un blend ci si aspetta armonia ed equilibrio tra molteplici aromi: proprio quello che ritroviamo in questa tavoletta di grande piacere.

Il mix dei migliori cacao domoriani ci consegna una tavoletta che pesca i profumi dalle sottostanti varietà di cacao, esclusivamente di tipo Criollo.

**Piacere gustativo:** Il perfetto blend di elevata qualità, sapientemente bilanciato per offrire al naso un bouquet ricco di aromi con le componenti migliori di ciascuna tipologia.

**Aspetto tattile:** La lavorazione delle fave di cacao tipica di questa azienda arricchisce il prodotto anche di una struttura altamente cremosa e setosa al tatto, a completarne le caratteristiche di grande piacevolezza.

### Caratteristiche distintive

La raffinatezza di questa tavoletta è in grado di soddisfare sia gli amanti delle note più fini che gli appassionati della forza più muscolosa del cioccolato

Categoria

## Fondente monorigine



### OCUMARE 77

Un Criollo Ocumare dalla genetica molto pulita, piantato e coltivato in purezza nella straordinaria piantagione Hacienda San Josè nello Stato Sucre in Venezuela.

Il cioccolato rispetta fino in fondo tutte le caratteristiche aromatiche del cacao originario evidenziando le note di confettura di albicocche, di agrumi e di frutta secca.

Fini e molteplici aromi tutti chiaramente percepibili.

**Piacere gustativo:** elevato con un corretto e assoluto equilibrio tra dolcezza, amarezza e acidità.

**Aspetto tattile:** la tavoletta presenta una struttura setosa, cremosa e avvolgente, una rotondità coinvolgente, una finezza e una fusione perfetta.

### Caratteristiche distintive

Per l'inconfondibile ricordo della confettura di albicocche viene definito "la Sacher torte dei Criollos"



## Categoria Aromatizzati



## TE' VERDE SAKURA 62%

Un cioccolato interessante e accattivante senza eccessi aromatici.

L'equilibrio tra cacao e aromatizzazione al Tè Verde Sakura crea una ricetta in cui l'insieme amplifica il valore dei singoli ingredienti.

Una proposta elegante e armoniosa: quello che ci dovremmo aspettare da un cioccolato aromatizzato al tè.

**Piacere gustativo:** Il cioccolato apre con un buon impatto cacaoso e un'aromatizzazione bilanciata che unisce alle note del tè verde sakura aromi di frutta secca, fiori e miele.

**Aspetto tattile:** buona evidenza tattile con una discreta struttura avvolgente e scorrevole.

### Caratteristiche distintive

Una punta di dolcezza viene compensata da una corretta amarezza e acidità con buona persistenza e un equilibrio gustativo ragguardevole

## Categoria Gianduia



### MAXIMO +39

E' considerato da molti il migliore gianduiotto del mondo. Possiamo, infatti, definire Guido Gobino come "il maestro della nocciola".

**+39** prende il nome dalla percentuale di nocciola che contiene: qui troviamo solo Nocciola Piemonte Tonda Gentile delle Langhe.

L'eccellenza è sapientemente lavorata da Gobino a partire dal campo, una sorta di "**bean-to-bar della nocciola**" in perfetto equilibrio con l'aromaticità del cacao

#### **Piacere gustativo:**

La nocciola è così intensa, piacevole e profumata che risulta inebriante, da ascoltare con attenzione quasi a livello cerebrale.

Anche i profumi del cioccolato si fanno sentire, in un gioco di equilibri in cui le componenti si accompagnano splendidamente.

**Aspetto tattile:** estruso a mano, cremoso, finezza e fusione perfetta.

#### **Caratteristiche distintive**

Un prodotto esplosivo, praticamente perfetto, che dà grande e persistente piacere

Categoria

## Creme spalmabili



### RICCOSA

Le creme spalmabili alla nocciola sono da sempre pane per i piemontesi, ma Andrea Slitti ha rubato loro una fettina di gloria. La sua Riccosa contiene ben il 46% di Nocciola Piemonte Tonda Gentile IGP.

Il metodo di lavorazione è “alla Slitti”, cioè tecnicamente perfetto. Il risultato è una grande qualità sia in termini olfattivi che tattili.

**Piacere gustativo:** I profumi della nocciola si liberano prepotentemente inebriando il nostro naso, spalleggiati dalla componente cioccolatosa che amplifica e completa il complesso insieme aromatico

**Aspetto tattile:** sensazione cremosa, avvolgente, morbida senza mai cadere nell'eccesso di grassezza. Una spalmabile che evoca momenti di grande gusto, nel senso più alto e completo del termine.

### Caratteristiche distintive

Aromi di grande eleganza, pulizia ed intensità emanati da nocciole incredibili, resi molto fruibili al naso grazie ad un'attenta lavorazione.



Categoria

## Frutta e canditi ricoperti



### Limone cedrato di Maglio

Un **limone di Poggio Imperiale IGP**, parzialmente candito e lasciato per breve tempo in infusione alcolica, ricoperto poi da un doppio strato di cioccolato fondente, assume la nobiltà e l'impatto di un limone cedrato

Un prodotto che immediatamente ci fa entrare nel mondo dell'assoluta piacevolezza gustativa.

**Piacere gustativo:** . L'immissione di un cacao importante come il Carenero Superior nobilita e rende piacevole la copertura. La frutta è di altissimo livello , intensa e profumata.

Non esiste la solita stucchevole dolcezza della canditura.

**Aspetto tattile:** Grande equilibrio tra cioccolato fine e liscio al tatto e frutta, ottima struttura.

#### Caratteristiche distintive

Perfetto equilibrio tra qualità della frutta e copertura di cioccolato. Il risultato è un prodotto di assoluta eccellenza..



Categoria

## Cremini



### Cremino al cappuccino

Guido Gobino, lo sappiamo, è un vero maestro nella lavorazione del gianduia. Affiancare a questo un caffè di qualità non basta per creare un prodotto di eccellenza.

Occorre anche saperne dosare le componenti, studiarne il migliore abbinamento, trovarne gli equilibri; questo cremino ha raggiunto ottimamente tutti questi obiettivi.

**Piacere gustativo:** Il caffè, artigianale e proveniente dall'India, è presente in piccoli granelli che con la masticazione liberano all'istante tutte le loro potenzialità aromatiche.

La nocciola è la nota Piemonte Tonda Gentile delle Langhe che riesce a tenere il confronto con la forza del caffè grazie ad un bouquet di profumi di grande ampiezza.

**Aspetto tattile:** morbido, liscio, vellutato

### Caratteristiche distintive

Ottime materie prime dai grandi profumi mantenute in reciproco equilibrio da un'attenta ricetta.

Categoria

## Praline



### **Pralina Croccantino di Amedei**

Una pralina di Cecilia Tessieri che ha vinto molti premi internazionali.

Il Croccantino con nocciole e mandorle ha un aspetto semplice e poco appariscente ma la sostanza è notevole.

**Piacere gustativo:** L'aroma del cacao è intenso e la qualità del ripieno è piacevole; l'equilibrio tra i due elementi è ben bilanciato.

La dolcezza e le altre percezioni gustative sono corrette e la persistenza è sufficientemente lunga.

**Aspetto tattile:** L'equilibrio tra cioccolato e ripieno è ben dosato e la struttura complessiva è setosa e piacevole. Ottima camicia croccante, sottile e omogenea.

### **Caratteristiche distintive**

Eleganza e sostanza aromatica. Una pralina equilibrata ma di grande impatto: la semplicità dell' arte cioccolatiera.

Categoria

## Modicani



### Giovinezza di Sabadì

Un cioccolato della tradizione modicana con l'innovazione portata da Sabadì. Tavoletta biologica aromatizzata naturalmente con bacche di açaí, rosa canina, arancia rossa, estratto di acini d'uva ed estratto di tè verde.

La presenza di un cacao "fino de aroma" come il Nacional Arriba dell'Ecuador e le aromatizzazioni specifiche danno al cioccolato un menù aromatico generale di grande complessità e interesse

**Piacere gustativo:** Un ottima struttura dovuta ad una maggiore raffinazione dello zucchero e ad un temperaggio della tavoletta.

**Aspetto tattile:** Granulosità delicata e quasi impercettibile sia al tatto che al gusto

### Caratteristiche distintive

Grande spessore tra l'equilibrio gustativo e la persistenza. Un "modicano" atipico ed unico.