



**PREMIO TAVOLETTA D'ORO 2017
FINALISTI, CIOCCOLATI D'ECCELLENZA E VINCITORI**

CATEGORIA FONDENTE

Amedei "9" al 75%
Domori Blend 70% Tavoletta d'Oro
Slitti GranCacao 82%
Domori Criollo 80%
Bruco 70% con granella
Amaro Lago di Como 70%

CATEGORIA CIOCCOLATO D'ORIGINE

Amedei Blanco de Criollo 70%
Amaro Trinidad 70%
Domori Canoabo 70%
Domori Ocumare 77 al 70% Tavoletta d'Oro
Venchi Venezuela 85%
Domori Chuao 70%
Bardini Colombia 70%
Bruco Finca San Isidro 80%
Maglio Tingo Maria 65%
Majani Choroni 80%

CATEGORIA LATTE

Amedei Toscano Brown 32% Tavoletta d'Oro
Vannulo 24%
Slitti 35%
Gobino Sao Tomè al latte 35%
Gardini 32%

CATEGORIA LATTE AD ALTA PERCENTUALE DI CACAO

Slitti lattenero 45% Tavoletta d'Oro
Slitti lattenero 51%
Vannulo 40%
Domori Javagrey 45%
Maglio con stevia 48%
T'a Milano Ghana 40%

CATEGORIA GIANDUJA

Castagna Giuinott 40%
Bardini Giandujotto
Guido Gobino Maximo +39 Tavoletta d'Oro
Venchi il Giandujotto
Guido Gobino Tourinot maximo

CATEGORIA AROMATIZZATI

Amedei latte bianco con pistacchi
Gardini latte al sale di Cervia e liquerizia
Gardini Tè verde Sakura Tavoletta d'Oro
T'a Milano ripieno al caffè
T'a Milano zafferano
Amaro Milano Bitter
Cioccolato Argento fondente e pinoli

CREME SPALMABILI

Giraudi Giacometta classica
Amedei crema toscana al cacao
Gardini crema nocciola 50%
Amaro nocciole e cacao
Guido Gobino crema "Tourinot"
Slitti Riccosa latte e nocciole 52% Tavoletta d'Oro
Slitti Gianera fondente e nocciole
Domori crema gianduja
Castagna +55
Bodrato intensa 50%

FRUTTE e CANDITI RICOPERTI

Bodrato scorze di limone
Maglio limone cedrato Tavoletta d'Oro 2017
Bruco lonzetta di fico
Slitti Pistacchi ricoperti
T'a Milano mango e passion fruit ricoperti

CREMINI

Gardini latte e fondente con amarene
Gardini latte e fondente con liquerizia
Gobino il cremino cappuccino Tavoletta d'Oro 2017
Bardini cremino alle nocciole
Maglio cremino classico al taglio

PRALINE

Amedei croccantino nocciole e mandorle Tavoletta d'Oro 2017
Amedei chicchi al caffè
Slitti Tè
Villa e Stacchezzini marzapane arance e fave di cacao
Venchi cubotto chocaviar crème pistacchio

MODICANI

Antica Dolceria Bonajuto Perù 65%
Antica Dolceria Bonajuto napolitains con zucchero integrale 65%
Sabadì crude 70% ai fiori di palma da cocco
Sabadì Giovinezza Tavoletta d'Oro 2017
Sabadì al latte "Tato" 48%

Da questa edizione del Premio vengono premiati i migliori 5 cioccolati finalisti (1 cioccolati d'eccellenza evidenziati in neretto) o più per categoria se a pari merito, tra cui viene scelta la Tavoletta d'Oro di ogni categoria. Si aggiungono inoltre alcuni Premi Speciali per i prodotti al cioccolato (Torta Pistocchi uvetta e rum, Il Gamberlano panettone "Sandrone" cioccolato e ciliegie di Vignola, per un progetto dedicato allo sviluppo del cioccolato italiano (Fermento Cacao), per il cioccolatiere che promuove maggiormente la cultura del cioccolato italiano nel mondo (Venchi), per il negozio di cioccolati con il migliore assortimento(Leonardi Dolciumi di Ravenna) e per i migliori cocktail al cioccolato

Progetto speciale Tavoletta d'Oro-Cocktail al cacao e cioccolato

Tavolette d'oro:

Nicola Trespi, Valerio Trentani, Francesco Bonazzi

Menzioni speciali : Mirko Turconi, Carlotta Linzalata

Altri Finalisti: Valerio Sordi, Luca Rossi – Genova, Stefano Armiento Stiss – Piemonte, Elisa Favaron – Bassano Del Grappa, Lorenzo Malavasi - Carpi