



Entra nel mondo di Iride Imprese Italia

SCOPRI DI PIÙ...



Quotidiano dei Contribuenti il giornale di Confedercontribuenti



Entra nel mondo di Eos consulenza

VISITA IL SITO



La **Domori**, l'azienda di cioccolato pregiato del **Polo del Gusto**, holding Gruppo **Illy** che raccoglie tutte le attività extra caffè, ha vinto due Oscar del cioccolato per le tavolette Blend Criollo 80% e Criollo Porcelana 70%, al 22/o Premio Tavoletta d'oro 2024, in corso al Museo ArcheoIndustriale di Terra d'Otranto a Maglie (Lecce).



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

130142



Il Tavoletta d'Oro è il più autorevole riconoscimento al cioccolato di qualità in Italia, promosso dalla Compagnia del Cioccolato, la più importante associazione nazionale di settore, che riunisce degustatori professionali, giornalisti di settore, esperti e raffinati gourmet.

L'Associazione seleziona e indica i finalisti tra più di 1200 assaggi di cioccolati in tavoletta e altri prodotti al cioccolato.

Il Criollo, spiegato alla **Domori**, è la varietà di cacao più preziosa al mondo, di "grande dolcezza e rotondità" e l'azienda ha sviluppato uno specifico Progetto di recupero e valorizzazione di questa varietà rara e delicata.

**Domori** è infatti anche coltivatore diretto, con due piantagioni in Venezuela (Hacienda San Josè) ed Ecuador (Hacienda San Cristobal).

Fonte: ANSA



#### PREVIOUS ARTICLE

Il piano di Sinner per diventare il numero uno parte da Indian Wells



sito ufficiale nazionale  
Confedercontribuenti  
dalla parte delle Imprese e dei Contribuenti



Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su [www.youtube.com](http://www.youtube.com) oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

[Privacy Policy](#)

[Cookies Policy](#)

[GPDR](#)

[Richiesta cancellazione](#)

[Iscriviti alla newsletter](#)

# ALTO ADIGE



Leggi / Abbonati  
Alto Adige



sabato, 17 febbraio 2024



Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone Altre località ■

Salute e Benessere Viaggiare Scienza e Tecnica Ambiente ed Energia Terra e Gusto Qui Europa Immobiliare

## Le ultime ●

< 11:46 **Navalny, nuovi fermi per raduni in diverse città russe**

11:32 **Ripartono i rincari, benzina al servito sfonda 2,5 euro** >

Home page > Terra e Gusto > A **Domori** due Oscar del cioccolato al...

## A **Domori** due Oscar del cioccolato al Tavoletta d'oro 2024

17 febbraio 2024



### I più letti

- A Merano arriva in strada una pattuglia dell'esercito
- Tragico incidente sul lavoro in Val Sarentino: muore travolto dall'escavatore
- Paolo Sartori torna da questore a Bolzano: «Ora sento che il mio posto è l'Italia»
- Sinner vola in semifinale a Rotterdam e brinda alla vittoria numero 200

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

130142

(ANSA) - MAGLIE, 17 FEB - La **Domori**, l'azienda di cioccolato pregiato del **Polo del Gusto**, holding Gruppo **Illy** che raccoglie tutte le attività extra caffè, ha vinto due Oscar del cioccolato per le tavolette Blend Criollo 80% e Criollo Porcelana 70%, al 22/o Premio Tavoletta d'oro 2024, in corso al Museo ArcheoIndustriale di Terra d'Otranto a Maglie (Lecce).

Il Tavoletta d'Oro è il più autorevole riconoscimento al cioccolato di qualità in Italia, promosso dalla Compagnia del Cioccolato, la più importante associazione nazionale di settore, che riunisce degustatori professionali, giornalisti di settore, esperti e raffinati gourmet.

L'Associazione seleziona e indica i finalisti tra più di 1200 assaggi di cioccolati in tavoletta e altri prodotti al cioccolato. Il Criollo, spiegano alla **Domori**, è la varietà di cacao più preziosa al mondo, di "grande dolcezza e rotondità" e l'azienda ha sviluppato uno specifico Progetto di recupero e valorizzazione di questa varietà rara e delicata. **Domori** è infatti anche coltivatore diretto, con due piantagioni in Venezuela (Hacienda San José) ed Ecuador (Hacienda San Cristobal). (ANSA).



Tentano di spacciarsi per slovacche, denunciate a Bolzano quattro cameriere georgiane

## Video



TERRA-E-GUSTO

**Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea**



TERRA-E-GUSTO

**In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna**



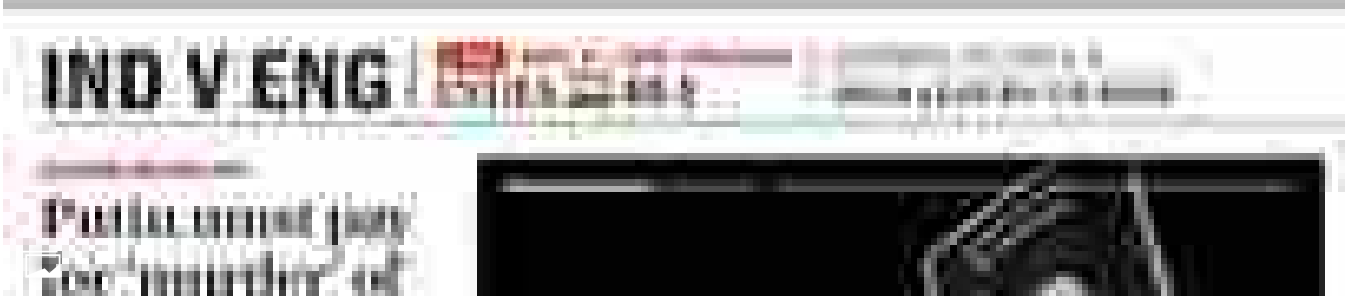
TERRA-E-GUSTO

**Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi**

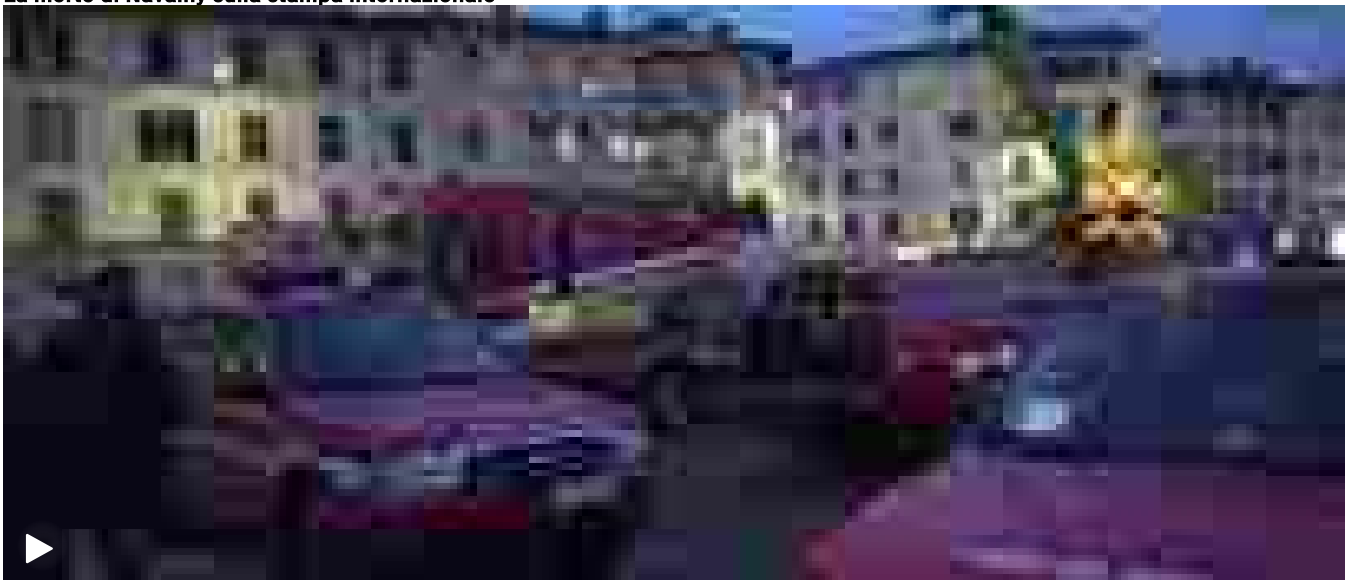
Menu

Siti Internazionali

Abbonati



La morte di Navalny sulla stampa internazionale



Crollo Firenze, vigili del fuoco al lavoro nel cantiere

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

130142



M'illumino di meno, anche il Quirinale spegne le luci



Nuova Scena va alla ricerca del rapper del futuro



Irresistibile gatto, dal Catbaret al Condomicio è protagonista di mostre e concerti

**Temi caldi**IsraeleCrollo FirenzeYara GambirasioNavalny

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

130142



# A Domori due Oscar del cioccolato al Tavoletta d'oro 2024

Per il Blend Criollo 80% e Criollo Porcelana 70%

MAGLIE, 17 febbraio 2024, 11:36

Redazione ANSA

- RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

**L**a Domori, l'azienda di cioccolato pregiato del Polo del Gusto, holding Gruppo Illy che raccoglie tutte le attività extra caffè, ha vinto due Oscar del cioccolato per le tavolette Blend Criollo 80% e Criollo Porcelana 70%, al 22/o Premio Tavoletta d'oro 2024, in corso al Museo ArcheoIndustriale di Terra d'Otranto a Maglie (Lecce).

Il Tavoletta d'Oro è il più autorevole riconoscimento al cioccolato di qualità in Italia, promosso dalla Compagnia del Cioccolato, la più importante associazione nazionale di settore, che riunisce degustatori professionali, giornalisti di settore, esperti e raffinati gourmet.

L'Associazione seleziona e indica i finalisti tra più di 1200 assaggi di cioccolati in tavoletta e altri prodotti al cioccolato. Il Criollo, spiegano alla Domori, è la varietà di cacao più preziosa al mondo, di "grande dolcezza e rotondità" e l'azienda ha sviluppato uno specifico Progetto di recupero e valorizzazione di questa varietà rara e

130142

delicata. **Domori** è infatti anche coltivatore diretto, con due piantagioni in Venezuela (Hacienda San José) ed Ecuador (Hacienda San Cristobal).

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Condividi



Ultima ora

11:32

Ripartono i rincari, benzina al servito sfonda 2,5 euro

10:52

Confindustria: "Garrone già ammesso al voto di designazione"

10:50

Stoltenberg, 'vitale' che gli Usa approvino aiuti all'Ucraina

10:46

Abi, primi segnali di diminuzione dei tassi

10:34

Crollo a Firenze: Giani, possiamo dire che i morti sono 5

10:29

Zelensky, 'ritiro da Avdiivka per salvare le vite dei soldati'

Newsletter ANSA

Veloci, dettagliate, verificate. Nella tua casella

mail

Iscriviti alle newsletter

Video >



Col compagno segregava e maltrattava l'anziano padre, arrestati



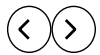
Crollo Firenze, vigili del fuoco al lavoro nel cantiere



Crollo Firenze, recuperato il corpo della quarta vittima



M'illumino di meno, anche il Quirinale spegne le luci





## A Domori due Oscar del cioccolato al Tavoletta d'oro 2024 - Notizie - Ansa.it

Per il Blend Criollo 80% e Criollo Porcelana 70% La **Domori**, l'azienda di cioccolato pregiato del **Polo del Gusto**, holding Gruppo **Illy** che raccoglie tutte le attività extra caffè, ha vinto due Oscar del cioccolato per le tavolette Blend Criollo 80% e Criollo Porcelana 70%, al 22/o Premio Tavoletta d'oro 2024, in corso al Museo ArcheoIndustriale di Terra d'Otranto a Maglie (Lecce). Il Tavoletta d'Oro è il più autorevole riconoscimento al cioccolato di qualità in Italia, promosso dalla Compagnia del Cioccolato, la più importante associazione nazionale di settore, che riunisce degustatori professionali, giornalisti di settore, esperti e raffinati gourmet. L'Associazione seleziona e indica i finalisti tra più di 1200 assaggi di cioccolati in tavoletta e altri prodotti al cioccolato. Il Criollo, spiegano alla **Domori**, è la varietà di cacao più preziosa al mondo, di "grande dolcezza e rotondità" e l'azienda ha sviluppato uno specifico Progetto di recupero e valorizzazione di questa varietà rara e delicata. **Domori** è infatti anche coltivatore diretto, con due piantagioni in Venezuela (Hacienda San José) ed Ecuador (Hacienda San Cristobal). Riproduzione riservata © Copyright ANSA

sabato, 17 febbraio 2024

Comuni: Trento Rovereto Riva Arco Altre località



Altre

Salute e Benessere Viaggiart Scienza e Tecnica Ambiente ed Energia Terra e Gusto Qui Europa Speciali

Le ultime

10:50 Stoltenberg, 'vitale' che gli Usa approvino a... all'Ucraina 10:46 Abi, primi segnali di diminuzione dei tassi

Home page > Terra e Gusto > A Domori due Oscar del cioccolato al...

# A Domori due Oscar del cioccolato al Tavoletta d'oro 2024

17 febbraio 2024



(ANSA) - MAGLIE, 17 FEB - La Domori, l'azienda di cioccolato pregiato del Polo del Gusto, holding Gruppo Ily che raccoglie tutte le attività extra caffè, ha vinto due Oscar del cioccolato per le tavolette Blend Criollo 80% e Criollo Porcelana 70%, al 22/o Premio

### I più letti

- Don "Torta" ha raggiunto i 106 anni: grande festa a Pergine per il decano dei preti trentini Don Guido...
- Folgaria: un'altra frana sulla strada verso il Veneto, chiusa la strada per la Val d'Astico
- In rianimazione la quindicenne investita da un'auto a Gazzadina
- Castello Tesino: lascia il figlio di 4 anni chiuso in auto per andare a sciare, denunciata una donna
- Trento: Carnevale, questi gli appuntamenti per il gran finale, rimandati per la pioggia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

130142

Tavoletta d'oro 2024, in corso al Museo ArcheoIndustriale di Terra d'Otranto a Maglie (Lecce).

Il Tavoletta d'Oro è il più autorevole riconoscimento al cioccolato di qualità in Italia, promosso dalla Compagnia del Cioccolato, la più importante associazione nazionale di settore, che riunisce degustatori professionali, giornalisti di settore, esperti e raffinati gourmet.

L'Associazione seleziona e indica i finalisti tra più di 1200 assaggi di cioccolati in tavoletta e altri prodotti al cioccolato. Il Criollo, spiegano alla **Domori**, è la varietà di cacao più preziosa al mondo, di "grande dolcezza e rotondità" e l'azienda ha sviluppato uno specifico Progetto di recupero e valorizzazione di questa varietà rara e delicata. **Domori** è infatti anche coltivatore diretto, con due piantagioni in Venezuela (Hacienda San José) ed Ecuador (Hacienda San Cristobal). (ANSA).

## Video



TERRA-E-GUSTO

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea



TERRA-E-GUSTO

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna



TERRA-E-GUSTO

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi



TERRA-E-GUSTO

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualità



**AGEN FOOD**  
AGENZIA DI STAMPA

Iscriviti alla Piattaforma!  
whitepress®

Piattaforma di Content Marketing

CHI SIAMO SERVIZI OFFERTI COLLABORAZIONE LOCAL TOURISM.IT CIBO & BEVANDE > AGRICOLTURA TURISMO > ISTITUZIONI TECNOLOGIE APPROFONDIMENTI >

## CIBO

[Home](#) » Domori e la collezione Pasqua 2024



### Domori e la collezione Pasqua 2024

26/02/2024 15:30 [Redazione Agenfood](#) [CIBO, NL](#)

Tempo lettura: < 1 minuto

(Agen Food) – None (TO), 26 feb. – L'Uovo Fondente firmato da **Gianluca Franzoni** in Edizione Limitata, le eleganti latte regalo, le sorprese per i più piccoli. Sono solo alcune tra le novità che Domori propone nella Collezione di Pasqua 2024: un assortimento ricco e adatto a tutti i gusti, con tantissime ricette diverse che spaziano dal classico al gourmand.

La qualità assoluta del Cioccolato Domori viene esaltata in tante originali interpretazioni e valorizzata dalle confezioni, dall'incantevole grafica floreale, in cui raffinate illustrazioni di peonie si inseriscono su uno sfondo dalla tonalità pastello.

Una fantasia primaverile suggestiva e di grande impatto, quest'anno proposta anche nelle nuove latte da regalo.

<https://domori.com/it/>

Visualizzato da: 9

[cioccolato](#) [Domori](#) [Pasqua 2024](#) [Primo Piano](#) [uova di Pasqua](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

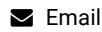
130142



Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.



Share This



Redazione Agenfood



Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

Articoli correlati



**Eggs apre anche a Milano: dopo Trastevere arriva a Brera**

(Agen Food) - Roma, 26 feb. - Ci siamo, la data ormai è ufficiale: l'8...



**"Passione da Cultivar", il docuspot del Consorzio Olio di Calabria IGP**

(Agen Food) - Cosenza, 26 feb. - Per diffondere una corretta informazione rispetto alle caratteristiche...



**Guido Gobino per tutte le donne: "8 marzo tutti i giorni"**

(Agen Food) - Torino, 26 feb. - 8 marzo tutti i giorni è la nuova...



DALLE ISTITUZIONI



**Agricoltura: Centinaio, serve transizione ecologica non ideologica**

26/02/2024 16:00



**Lollobrigida a Bruxelles: la PAC scritta male, ora si cambi**

26/02/2024 12:20





**AGEN FOOD**  
AGENZIA DI STAMPA

**Iscriviti alla Piattaforma!**  
whitepress®

Piattaforma di Content Marketing

CHI SIAMO SERVIZI OFFERTI COLLABORATORI LOCAL TOURISM.IT CIBO & BEVANDE > AGRICOLTURA TURISMO > ISTITUZIONI TECNOLOGIE APPROFONDIMENTI >

## EVENTI

[Home](#) > Domori, Premio Tavoletta d'Oro 2024



**Domori**, Premio Tavoletta d'Oro 2024

23/02/2024 16:15 [Redazione Agenfood](#) [EVENTI](#)

Tempo lettura: 2 minuti

(Agen Food) – None (TO), 23 feb. – Sabato scorso, 17 febbraio, in occasione della seconda edizione del Salone “I Cioccolati del Mediterraneo” – Maglie (LE), Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto – si è svolta la 22esima edizione del **Premio Tavoletta d'Oro**, il più autorevole riconoscimento al **cioccolato di qualità** in Italia.

Il Premio è promosso dalla **Compagnia del Cioccolato**, la più importante associazione nazionale di settore, che riunisce degustatori professionali, giornalisti di settore, esperti e raffinati gourmet. L'Associazione ha sviluppato un sistema di valutazioni tecniche, rigorosamente basate sulla degustazione. Nel processo di selezione e definizione dei finalisti, si procede a più di 1200 assaggi tra cioccolati in tavoletta e altri prodotti al cioccolato, come dragées, cremini, gianduiotti, creme spalmabili. Ogni anno, il Concorso premia l'eccellenza del cioccolato in Italia.

Anche quest'anno, **Domori** si è aggiudicata il primo premio in due diverse categorie, confermando la propria leadership nel cioccolato pregiato fondente:

**Miglior Cioccolato Fondente per la tavoletta Blend Criollo 80%**

**Miglior Cioccolato Fondente d'Origine per il Criollo Porcelana 70%**

Entrambe le menzioni sono un riconoscimento a **Domori** nell'ambito del **Criollo**, la **varietà di cacao più preziosa al mondo**, dalle caratteristiche sensoriali uniche, di grande dolcezza e rotondità.

Sin dalla sua fondazione, **Domori** ha sviluppato il **Progetto Criollo**, un progetto sul campo di recupero e valorizzazione di questa varietà rara e delicata. **Domori** è infatti anche coltivatore diretto, con due famose piantagioni in Venezuela (Hacienda San José) e in Ecuador (Hacienda San Cristobal).

La linea **Criollo Blend** offre una raffinatissima miscela di varietà di Criollo: nella versione 80%, si distingue per le note aromatiche intense di frutta secca. La tavoletta monovarietale Criollo Porcelana 70% si distingue per la ricchezza aromatica, con note di nocciola, panna, vaniglia, crosta di pane.

Visualizzato da: 5





Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.



Share This



Redazione Agenfood



Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

Articoli correlati



**Torino: a marzo torna il Salone del vino, attese 500 cantine**

(Agen Food) – Torino, 23 feb. – Si terrà da sabato 2 a lunedì 4...



**Jingold protagonista al Simposio internazionale World Championship Cheese Contest, in gara nazionale azzurra**

(Agen Food) - Cesena, 23 feb. - Si svolge in questi giorni (20-24 febbraio) a...



**World Championship Cheese Contest, in gara nazionale azzurra**

(Agen Food) – Roma, 23 feb. – L'Italia, con la nazionale formaggi Cheeseltaly, si prepara...



## DALLE ISTITUZIONI



**Agricoltura: Centinaio, risposta Commissione UE insufficiente**  
23/02/2024 14:50



## None Domori vince la Tavoletta d'oro 2024

■ **NONE Domori** si aggiudica il premio "Tavoletta d'oro 2024", il più autorevole riconoscimento al cioccolato di qualità in Italia, giunto alla sua 22ª edizione. Un traguardo raggiunto grazie al Blend Criollo 80% e Criollo Porcelana 70%, ai quali sono stati riconosciuti due "Oscar" del cioccolato in occasione del 2° salone "I cioccolati del Mediterraneo" di Maglie in provincia di Lecce all'interno del Museo ArcheoIndustriale di Terra d'Otranto. «Entrambe le menzioni sono un riconoscimento a **Domori** nell'ambito del Criollo, la varietà di cacao più preziosa al

mondo, dalle caratteristiche sensoriali uniche, di grande dolcezza e rotondità. Sin dalla sua fondazione, **Domori** ha sviluppato il progetto Criollo direttamente sul campo di recupero e valorizzazione di questa varietà rara e delicata. **Domori** è infatti anche coltivatore diretto, con due famose piantagioni in Venezuela ed in Ecuador», spiega l'azienda nonese. Il premio, promosso dalla Compagnia del cioccolato, ha sviluppato un sistema di valutazioni tecniche, rigorosamente basate sulla degustazione tra più di 1.200 assaggi.

A.L.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



130142

## Domori vince il Premio Tavoletta d'Oro 2024 in due categorie

Premio Tavoletta d'Oro 2024. **Domori** vince due Oscar del cioccolato per le tavolette Blend Criollo 80% e Criollo Porcelana 70%





domenica 18 Febbraio 2024

# Comunicaffè



HOME NOTIZIE ▾ EVENTI ▾ TREND&MERCATI ▾ INDUSTRIA ▾ MERCATO ▾ SALUTE ▾ TECNOLOGIA E TECNICA ▾ CACAO TÈ INFUSI

CACAO & CIOCCOLATO COMUNICATI STAMPA

## Premio Tavoletta d'Oro: **Domori** vince due premi con Blend Criollo 80% e Criollo Porcelana 70%

Entrambe le menzioni sono un riconoscimento al brand nell'ambito del Criollo, la varietà di cacao più preziosa al mondo, dalle caratteristiche sensoriali uniche, di grande dolcezza e rotondità

18 Febbraio 2024




**Il fornitore numero 1 di ricambi originali del settore!**



### Ultime Notizie

Nella cattedrale REPA, Cesena, una giornata faccia a faccia con la logistica di ricambi originali per tutte le attrezzature caffè



18 Febbraio 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

130142



La tavoletta Blend Criollo 80% (immagine concessa)

## Da leggere

**Sardegna: cresce del 5% l'occupazione in bar e ristoranti rispetto al 2019**



18 Febbraio 2024

MAKE YOUR  
COFFEE ICONIC.



**La relazione tra caffeina e sonno: secondo uno studio gli effetti dipendono dall'età**



18 Febbraio 2024

MAGLIE (Lecce) – Sabato 17 febbraio, in occasione della seconda edizione del Salone “I Cioccolati del Mediterraneo” – Maglie (Le), Museo ArcheoIndustriale di Terra d’Otranto – si è svolta la 22esima edizione del **Premio Tavoletta d’Oro**, il più autorevole riconoscimento al cioccolato di qualità in Italia.

Il Premio è promosso dalla Compagnia del Cioccolato, la più importante associazione nazionale di settore, che riunisce degustatori professionali, giornalisti di settore, esperti e raffinati gourmet.



L’Associazione ha sviluppato un sistema di valutazioni tecniche, rigorosamente basate sulla degustazione.

Nel processo di selezione e definizione dei finalisti, si procede a più di 1200 assaggi tra cioccolati in tavoletta e altri prodotti al cioccolato, come dragées, cremini, gianduiotti, creme spalmabili. Ogni anno, il Concorso premia l’eccellenza del cioccolato in Italia.



11th EDITION  
24-26 OCTOBER 2024

Anche quest’anno, **Domori** si è aggiudicata il primo premio in due diverse categorie, confermando la propria leadership nel cioccolato pregiato fondente:



**Nestlé lancia i programmi We Proudly Serve Starbucks e Nescafé Espresso Bar dedicati al mercato dell’Out of home**



18 Febbraio 2024







Fare il tè è ancora più semplice con questa magica teiera: il video



18 Febbraio 2024

demuslab



Coffee Competition: ritorna la gara presso l'istituto alberghiero Apicio Colonna Gatti di Anzio il 9 maggio



18 Febbraio 2024

Gruppo Pacorini: nel libro "Muovere merci, muovere il mondo: la famiglia, l'impresa, il contesto storico, i primi 90 anni dell'azienda" di Trieste



15 Febbraio 2024

- Miglior cioccolato fondente per la tavoletta Blend Criollo 80%
- Miglior cioccolato fondente d'Origine per il Criollo Porcelana 70%



Criollo Porcelana 70% (immagine concessa)

Entrambe le menzioni sono un riconoscimento al brand Domori nell'ambito del Criollo, la varietà di cacao più preziosa al mondo, dalle caratteristiche sensoriali uniche, di grande dolcezza e rotondità.

Sin dalla sua fondazione, Domori ha sviluppato il Progetto Criollo, un progetto sul campo di recupero e valorizzazione di questa varietà rara e delicata.

Domori è infatti anche coltivatore diretto, con due famose piantagioni in Venezuela (Hacienda San José) e in Ecuador (Hacienda San Cristobal).

La linea Criollo Blend offre una raffinatissima miscela di varietà di Criollo: nella versione 80%, si distingue per le note aromatiche intense di frutta secca.

La tavoletta monovarietale Criollo Porcelana 70% si distingue per la ricchezza aromatica, con note di nocciola, panna, vaniglia, crosta di pane.



TAGS cacao cioccolato Domori



La Marzocco ottiene la certificazione Great place to work 2023/24 a livello globale



18 Febbraio 2024



Il Caffè della luna: tra gatti, caffè, tè e dolci del firmamento, il rito diventa magico in un libro



18 Febbraio 2024

Assemblea generale Sca Italy, Davide Cobelli: "Rinnovati per 4 anni i contratti tra IEG e Sca per i campionati"



18 Febbraio 2024

Ditta Artigianale lancia le scarpe Nike Air by Collettivo Giungla per la Milano Fashion Week



18 Febbraio 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.





NEWS ▾ SPORT VIDEO ▾ OFFERTE DI LAVORO



Home &gt; News &gt; Eventi &gt; Trieste sempre più 'dolce, Premio Tavoletta d'Oro 2024: la 'triestina' Domori vince in due categorie

# Trieste sempre più 'dolce, Premio Tavoletta d'Oro 2024: la 'triestina' Domori vince in due categorie

EVENTI

Redazione

17 Febbraio 2024

Oggi

Condividi sui social



Sabato 17 febbraio, in occasione della seconda edizione del Salone "I Cioccolati del Mediterraneo" - Maglie (Le), Museo ArcheoIndustriale di Terra

d'Otranto - si è svolta la 22esima edizione del Premio Tavoletta d'Oro, il più autorevole riconoscimento al cioccolato di qualità in Italia.

Il Premio è promosso dalla Compagnia del Cioccolato, la più importante associazione nazionale di settore, che riunisce degustatori professionali, giornalisti di settore, esperti e raffinati gourmet. L'Associazione ha sviluppato un sistema di valutazioni tecniche, rigorosamente basate sulla degustazione.

Nel processo di selezione e definizione dei finalisti, si procede a più di 1200 assaggi tra cioccolati in tavoletta e altri prodotti al cioccolato, come dragées, cremini, gianduiotti, creme spalabili. Ogni anno, il Concorso premia l'eccellenza del cioccolato in Italia.

Anche quest'anno, Domori si è aggiudicata il primo premio in due diverse categorie, confermando la propria leadership nel cioccolato pregiato fondente:

- Miglior Cioccolato Fondente per la tavoletta Blend Criollo 80%
- Miglior Cioccolato Fondente d'Origine per il Criollo Porcelana 70%.

Entrambe le menzioni sono un riconoscimento a Domori nell'ambito del Criollo, la varietà di cacao più preziosa al mondo, dalle caratteristiche sensoriali uniche, di grande dolcezza e rotondità.

## LE PIÙ RECENTI

CRONACA

**La Polizia di Frontiera di Trieste salva la vita ad un [...]**

17 Febbraio 2024

CRONACA

**Vede la polizia sul Carso e cerca di nascondere la droga, [...]**

17 Febbraio 2024

SEGNALAZIONI

**Curiosità in piazza Sant'Antonio, vescovo Santin con una [...]**

17 Febbraio 2024

SEGNALAZIONI

**in Italia 1 milione di under 35 ha un uso problematico di [...]**

17 Febbraio 2024

SEGNALAZIONI

**Oggi si festeggia la giornata del gatto, un mondo di [...]**

17 Febbraio 2024



Sin dalla sua fondazione, **Domori** ha sviluppato il Progetto Criollo, un progetto sul campo di recupero e valorizzazione di questa varietà rara e delicata.

**Domori** è infatti anche coltivatore diretto, con due famose piantagioni in Venezuela (Hacienda San José) e in Ecuador (Hacienda San Cristobal). La linea Criollo Blend offre una raffinatissima miscela di varietà di Criollo: nella versione 80%, si distingue per le note aromatiche intense di frutta secca. La

tavoletta monovarietale Criollo Porcelana 70% si distingue per la ricchezza aromatica, con note di nocciola, panna, vaniglia, crosta di pane.

## NEWS DELLA STESSA CATEGORIA

**Nimdv m ci riprova, dopo lo sfortunato "Clanfin della Befana" tutti in acqua il [...]**

16 Febbraio 2024

**Artebonus 2024, con un click si sostiene il teatro Verdi nella scalata alla [...]**

16 Febbraio 2024

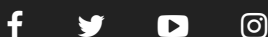
**Domani sabato 17 febbraio si effettuerà la pulizia dei fondali presso lo [...]**

16 Febbraio 2024

**15mila bambini di 87 istituti comprensivi del fvg per il progetto di educazione [...]**

16 Febbraio 2024

## Seguici su



## Trieste Cafe

✉ redazione@triestecafe.it

✉ commerciale@triestecafe.it

✉ adv@triestecafe.it

## Link utili

🔗 Chi siamo

🔗 Pubblicità Trieste Cafe

🔗 Privacy policy

🔗 Cookie Policy

© 2024, Trieste Cafe. Tutti i diritti riservati.

Testata giornalistica online iscritta presso il Tribunale di Trieste – Numero registrazione 17/2018 del 10 luglio 2018 - 2266/2018 V.G. Direttore Luca Marsi.

Network Cafe S.R.L.S - Via Palestrina 10, 34133 Trieste | C.F. 01306520329 | REA: TS - 202367 | PEC: [networkcafe@pec.it](mailto:networkcafe@pec.it) | Capitale Sociale i.v. : 100,00€

Web Strategy & Development: [Exe Advisor](#)





## Sedurre i piu' golosi col cuore di cioccolato

Torino è la capitale del cioccolato e non si smentisce certo a San Valentino. Per l'occasione Gobino in via Lagrange propone la collezione 2024 con cuoricini, cuori decorati a mano e una scatola di pralineria San Valentino. I prezzi variano dai 18 euro della scatola di cuoricini assortiti ai 48 euro della scatola di pralineria. Peyrano ha invece Romeo e Giulietta una scatola in edizione limitata con cioccolatini a forma di cuore a 35 euro. Stratta in piazza San Carlo offre i suoi classici cuori in velluto sia di praline (58-70 euro) sia di bonbons (40-50 euro). La Perla in via Catania sfodera invece un assortimento di praline ripiene di tartufo al cioccolato (confezione da 8,5 euro). **Domori** in piazza San Carlo i cuoricini con il 70 % di cacao criollo (5,85 all'etto) e il Cuore di gianduia a 24 euro. Magazzini Oz propone nocciole tostate ricoperte di cioccolato fondente o al latte a 12 euro. r.mol. - © RIPRODUZIONE RISERVATA Questo è un articolo a pagamento, ma oggi te lo regaliamo. Buona lettura! LEGGI Chiudi Leggi i commenti I commenti dei lettori





MANGIA&BEVI



# SAN VALENTINO È SERVITO



FRANCESCO RIGATELLI

Il consiglio per fare colpo a San Valentino è di cercare un indirizzo accogliente. Non lussuoso, particolarmente originale o innovativo; basta che sia un locale di charme. Ovviamente sei gusti lo consentono si può partire dalle proposte di pesce, che sono spesso garanzia di una cena speciale. Come non partire allora da un grande classico torinese come **Simini**, la brasserie de la mer (corso Racconigi 30), dove trovare le ostriche da Normandia e Bretagna, ma anche da Irlanda e Olanda, i crostacei, i plateau di crudité e pochi ma prelibati piatti.

Per antipastini di mare caldi l'indirizzo è il **Mare nostrum** (via Matteo Pescatore 16), dove la tavola si riempie di gustosi assaggi di pesci con cotture differenti che assicurano divertimento e complicità. E se qui il crudo non impressiona, colpiscono le preparazioni della cucina dal risotto con cacio, mazzancolle e canocchie al caciucco.

Altro locale per innamorati è **Oinos** (via della Rocca 39), il sushiliano di Torino che divide prontamente il menù tra crudi, quasi crudi e cucinati senza farsi mancare sushi (pesce con riso e altro), sashimi (carpaccio), usuzukuri (carpaccio molto fine) e tataki (pesce dorato ricoperto di sesamo).

Romantico e mai banale è **La limonaia** (via Mario Ponzio 10) in una veranda arredata con mobili antichi. Qui la cucina è decisamente innovativa seppur con solide basi. Nel menù di San Valentino si trovano ostrica pisco sour, gnocco fritto e carbo marinato, ceviche di cannolicchi, barbabetto e caviale di aringa, crudo di gamberi e ricci, bottoni di Castelmagno, agnello e carciofi.

## L'AMORE SI CELEBRA IN LOCALI CHARMANT

I RISTORANTI PER CONQUISTARE GLI OCCHI E IL PALATO DELL'ALTRA METÀ



Il suggerimento è di scegliere un locale accogliente, in cui la coppia possa sentirsi a proprio agio

Salendo sulla collina ci sono almeno tre ristoranti da segnare. **La taverna di Frà Fiusch** (via Beria 32, Moncalieri), dove bisogna chiedere se possibile un tavolo al piano di sopra per la vista sul circondario. Anche se lo

spettacolo migliore resta nel piatto: tagliatelle al cinghiale, agnolotti d'asino al Barbera, finanziaria, anatra all'arancia, costoletta di agnello ai lamponi. La tradizione ingentilita. Più creativo **Cà Mentin** (via Baricco 3,

Revigliasco) che in una sala con camino propone l'uovo in raviolo alla maniera del San Domenico di Imola, ravioli farciti alla coda alla vaccinara e pancina di maialino glassata con zucca e fichi caramellati. Più verso Sassi si trova **Con calma** (strada del Cartman 59), che grazie alle luminarie regala un'atmosfera serale romantica. I piatti sono quelli della tradizione, con qualche trovata originale. Ottimi fritto misto e bagna caoda da prenotare nel weekend.

In zona Balon una delle migliori aperture torinesi degli ultimi anni è **La tana dei tre** (via Canale Molassi), ristorante piacevole all'esterno nella bella stagione quanto minuscolo all'interno. Un'intimità che può adattarsi a San Valentino, soprattutto se si guarda alla sfiziosità delle proposte eseguite con mano sapiente: tajarin con ragù d'anatra all'arancia, spaghetti alla chitarra con vongole e crema di broccoli, trippa all'americana, finanziaria, brandacjun con cialda di ceci.

Raffinato il menù ad hoc per San Valentino di **Azotea** (via Maria Vittoria 49), che combina piatti e cocktail in un percorso di sapori che fa viaggiare con la mente (e il cuore!) dal Perù al Giappone. Menù tematici anche da **Opera** (via Sant'Antonio da Padova 3) con un percorso di attenzione agli sprechi che va dalla giardiniera di cavolfiore alla fregola con more e scampi, per finire in brodo di giuggiule. E da **Casa vicina** (dentro Green Pea, via Fenoglietti 20) che dopo la celebre bagna caoda da bere (da sola vale ancora tutte le stelle del firmamento!) propone un viaggio sentimentale di alto livello tra gnocchetti di patate viola, fondente di radicchio e grana padano, e filetto al crudo e carciofi al balsamico. Percorso di dolci finale da innamorarsi. —

## L'alternativa del take away per chi ama l'intimità di casa

IDEE PER UNA CENA SPECIALE CONSEGNA DIRETTAMENTE A DOMICILIO

ROCCO MOLITERNI

Esistono su San Valentino due scuole di pensiero: c'è chi farebbe carte false pur di trovare un tavolo in un ristorante non importa se affollatissimo e chi ama la romantica cenetta a casa magari a lume di candela. E se non ha tempo per cucinare nessun problema: tra cuochi a domicilio, delivery e take away potrà soddisfare di certo i suoi desideri. **Cuochi Volanti** ad esempio propone per San Valentino un menu piccante con tris di tacos, tris di spiedini, gnocchetti e crostata a 60 euro per coppia consegna compresa. Si può

prenotare fino al 12 al 348.8586717. Per chi ama il pesce due i menu di **Tante Grazie**, uno a partire da 90 euro, con scampi alla pizzaiola, tartare di tonno, capesante con crema di ceci e linguine al sugo di vongole, e uno a partire da 108 euro dove non c'è la pasta ma ci sono anche baccalà gratinato e ricciola croccante. Info al 351.5457109. **Eataly** prepara invece un dinner box da 40 euro con gambero in salsa cocktail, crespelle al taleggio, salmone, catalogna e panna cotta. Si prenota fino al 12, si ritira il 14 al Lingotto. Menu da asportato a 30 euro per questo giorno speciale anche alla **Gastronomia del Quadrilatero** di via delle Orfane 6, tel.

388.8440467. La **Locanda Leggera** di via Napione offre per l'occasione la colazione a domicilio con consegna in bicicletta: si può scegliere tra tradizionale e vegan, costa 18 euro e con 10 euro in più vi portano anche un mazzetto di fiori. Prenotazioni fino al 12 allo 0115827671.

Ma potete rivolgervi a chi fa asporto anche se non dedicato a questo giorno. Ad esempio se amate la cucina vegetariana l'indirizzo giusto è **Chioidi Latini** in via Bertola 20: c'è una giostra vegetale da asporto a 25 euro e uno Special Edition box da 100 euro. Info 011.0280053. Molto eleganti le possibilità offerte per una cena giapponese di alto livello da **Kensho** in via dei Mercanti 16. Si va dal semplice delivery allo chef privato per cui ti arrivano a casa un sushiman e un cameriere. Info 3755915508. Ma se il vostro palato o il vostro cuore battono per l'India da non dimenticare il take away di **Jaipur** in corso Orbassano 230. Info allo 011.3298932. —

## Sedurre i più golosi col cuore di cioccolato

LE PROPOSTE A TEMA DEI MARCHI PRESTIGIOSI

Torino è la capitale del cioccolato e non si smentisce certo a San Valentino. Per l'occasione **Gobino** propone la collezione 2024 con cuori decorati a mano e una scatola di pralineria. I prezzi variano dai 18 ai 48 euro. **Peyrano** ha invece Romeo e Giulietta, una scatola in edizione limitata con cioccolatini a forma di cuore a 35 euro. **Stratta** offre i suoi classici cuori in velluto sia di praline (58-70 euro) sia di bonbons (40-50 euro). **La Perla** in via Catania sfodera invece un assortimento di praline ripiene di tartufo al cioccolato (confezione da 8,5 euro). **Domori** ha i cuoricini con il 70% di cacao criollo (5,85 all'etto) e il Cuore di gianduia a 24 euro. Da **Eataly** c'è il cuore di cioccolato a 24,90 euro in un elegante astuccio rosso e infine **Magazzini Oz** propone nocciolo tostato ricoperto di fondente o allatte a 12 euro. R.MOL. —



## MERCATO CENTRALE

### Morsi afrodisiaci

Per coppie innamorate, anche della cucina, il Mercato Centrale propone "Morsi d'Amore", cooking class di cucina afrodisiaca per coppie, con la gastronomica Marlena Buscemi. Alla Scuola di cucina del primo piano, si festeggia San Valentino con un corso di cucina pratico, che prende il via alle 18,30 e prosegue nella cena, in cui si gusteranno i piatti preparati, in un romantico tavolo per due. Il menù prevede un "Preludio di Kama & Sutra", con 'nduja e cozze a stuzzicare palato e fantasia; "Brad, Keenu, Jason"; "Bollente spirito", dove astuzzicare sono gamberi, peperoncino e coriandolo, per chiudere con i "Chicchi di seduzione". Costo 120 euro a coppia, iscrizioni info.torino@mercatocentrale.it. L.LND. —



## OSTERIA RABEZZANA

### Una serenata per due

Cena con serenata e dedica personalizzata. È questa la proposta dell'Osteria Rabezzana, che mercoledì 14 propone "Le serenate al tavolo per San Valentino". Le coppie per la festa degli innamorati decideranno di cenare nel ristorante di via San Francesco d'Assisi 23/c, potranno scegliere la loro canzone da un Menù Musicale composto da 30 brani diversi. Saranno Simone Campa e Angelo Palma, dell'Orchestra Terra Madre e La Paranza del Gecco, con chitarra classica e fisarmonica cromatica a eseguirle al tavolo, in acustico e con tanto di dedica. Si spazia dalle canzoni della Torino di una volta a brani tradizionali partenopei, fino a sonorità caraibiche. Prenotazione obbligatoria allo 011/543.070. L.LND. —



## CASTELLO DI PAVONE

### Come re per una notte

San Valentino nelle sale dello scenografico Castello di Pavone Canavese, edificato tra nono e undicesimo secolo e ristrutturato a partire dal 1888 dal celebre architetto Alfredo d'Andrade, che ne fece la sua dimora. Oggi il maniero è stato riconvertito in hotel, ristorante e centro congressi. Per San Valentino propone a un prezzo promozionale (70 euro tutto incluso) cene a lume di candela mercoledì 14, giovedì 15, venerdì 16 o sabato 17 febbraio: imprescindibile il riso carmaroli mantecato al burro acido, crudo di gambero, aglio nero e crescione. Prezzo speciale anche per chi volesse trascorrere la notte in hotel (www.castellodipavone.com). M.SAR. —



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



GUIDA BUYER



# Speciale prima colazione

Quello del primo pasto della giornata è un comparto molto ampio. Sono infatti molteplici le referenze che si possono scegliere per iniziare al meglio la giornata: biscotti, marmellate, brioches, creme spalmabili, torte, pancake e cereali sono solo alcuni esempi. Per soddisfare le diverse esigenze dei consumatori, sempre in continua evoluzione, le aziende continuano ad allargare i propri cataloghi con novità inedite. In questo speciale dedicato ne presentiamo una selezione.

DOLCISALATI&CONSUMI #2 - FEBBRAIO 2024

## VALLEDORO

www.valledorospa.it

### Bibi & Bibò

I Bibi & Bibò sono panetti dalla lunga lievitazione e dalla tostatura lenta. L'aggiunta di un pizzico di zucchero dona un sapore delicato e leggermente dolce, che rende i Bibi & Bibò ideali per colazioni e merende. Realizzati con solo olio extra vergine di oliva e senza conservanti, sono proposti nella confezione che si ispira a quella originale degli anni '50.

**Ingredienti principali:** Farina di grano tenero tipo '0', zucchero, olio extravergine di oliva 9,5%, lievito, sale, farina d'orzo maltata, aroma naturale.

**Peso medio/pezzatura:** 300g.

**Formato e confezionamento:** cartone con 10 pezzi.

**Shelf life:** 240 giorni.



## VICENZI

www.grisbi.it

### Colazione con Grisbi

L'originale Grisbi al gusto cioccolato per iniziare la giornata con piacere. La frolla croccante ripiena di crema vellutata ha il gusto di sempre, in un nuovo pratico sacchetto richiudibile adatto alla prima colazione.

**Ingredienti principali:** Farina di frumento, zucchero, oli vegetali (palma, soia, girasole), uova da allevamento a terra, cacao in polvere\*, sciroppo di glucosio, nocciole in pasta, latte intero in polvere, pasta di cacao\*, cioccolato al latte 2.5% nella crema (zucchero, pasta di cacao\*, burro di cacao\*), latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aromi), emulsionante: lecitina di soia, sale, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio), aromi.

\*Certificato Rainforest Alliance.

**Peso medio/pezzatura:** 250g per 20 pezzi.

**Formato e confezionamento:** Doypack con chiusura salva freschezza.

**Shelf life:** 12 mesi.



## FRACCARO SPUMADORO

www.italiangreenbakery.it

### Brioche nocciola vegan

Brioche alla crema di nocciole. Preparata senza ingredienti di origine animale, senza latte e senza uova. Naturalmente soffice e dall'aroma avvolgente, grazie alla lunga lievitazione di 72 ore con lievito madre. Una linea plant based con tre impasti, per un prodotto naturalmente buono. Disponibili anche in altri gusti.

**Ingredienti principali:** Senza latte, senza uova e senza burro.

**Peso medio/pezzatura:** 45g x 4 pezzi.

**Formato e confezionamento:** box da 180g.

**Shelf life:** 6 mesi.



## DILEO PIETRO

www.dileo.it

### Caserecci Fior d'Arancia

Biscotti realizzati impiegando la tecnica del taglio filo con trafileatura al bronzo, che conferisce al prodotto maggiore porosità e ruvidezza e, quindi, una migliore capacità di inzupparsi senza rompersi. I Caserecci Fior d'Arancia con gocce di cioccolato fondente e arancia italiana sono biscotti con farina integrale, che mantiene intatte tutte le proprietà nutritive. La pasta di arancia conferisce al prodotto un gusto aromatico.

**Ingredienti principali:** Farina di frumento integrale, zucchero, gocce di cioccolato, pasta di arancia candita italiana.

**Peso medio/pezzatura:** 600g.

**Formato e confezionamento:** Pacco fondo quadro con pinna.

**Shelf life:** 365 giorni.



**TEDESCO  
BRAND: ORE LIETE**

www.orelietepuglia.it

**Voglia Di Extra! - Cacao**

Gustoso frollino al cacao ripieno di crema al cacao e nocciole per momenti davvero gustosi, secondo la tradizione pasticceria.

**Ingredienti principali:** Cacao, nocciole.

**Peso medio/pezzature:** 200g.

**Formato e confezionamento:** Sacchetto.

**Shelf life:** 12 mesi.

**DOLCERIE VENEZIANE**

www.dolcerieveneziane.it

**Biscotto Ese**

Biscotto secco di alta qualità da gustare tutti i giorni, ideale per la colazione. Preparato con ingredienti semplici e genuini.

**Ingredienti principali:** Farina di frumento, zucchero, tuorlo d'uovo, burro, margarina.

**Peso medio/pezzature:** 250g.

**Formato e confezionamento:** Sacchetto.

**Shelf life:** 12 mesi.

**GRISSIN BON**

www.grissinbon.it

**Le Fresche Biscottate Classiche**

Fette Biscottate Classiche, confezione con 48 porzioni da 2 fette, per una colazione sempre fresca e croccante. Ideali per il foodservice.

**Ingredienti principali:** Farina di grano tenero tipo '0', olio di semi di girasole, zucchero, crema di lievito, estratto di malto d'orzo, sale iodato, aromi naturali.

**Peso medio/pezzature:** 864g.

**Formato e confezionamento:** astuccio con confezione salva-freschezza. 48 porzioni da 2 fette.

**Shelf life:** 270 giorni.

**DOLCERIA ALBA**

www.dolceriaalba.it

**Torta della Nonna**

Fragrante pasta frolla con crema pasticcera al limone, ricoperta da un soffice strato di pasta margherita, mandorle e pinoli. È una ricetta semplice, in cui i sapori richiamano alla mente la sapienza delle nonne, che cucinavano con antica esperienza, senza fretta e con tanto amore.

**Ingredienti principali:** Latte, zucchero, farina, uova, burro, mandorle e pinoli.

**Peso medio/pezzature:** 500g (disponibile anche il formato da 1200g).

**Formato e confezionamento:** Torta su vassoio, confezionata in astuccio di carta, termofilmato per garantire la qualità del prodotto.

**Shelf life:** 18 mesi, se conservata a -18°C. Dopo lo scongelamento può essere conservata per 3 giorni in frigorifero (+4°C).

**TRE MARIE -  
SAMMONTANA**

www.tremariecroissanterie.it

**Pain 3Chic**

Pain 3Chic al cioccolato è nuovo fagottino caratterizzato da un impasto laminato al burro, secondo la ricetta che da sempre è protagonista della gamma 3Chic di Tre Marie. Il nuovo Pain 3Chic si distingue per la sua forma arrotolata e per il ripieno ricco di cioccolato fondente.

**Ingredienti principali:** Impasto laminato al burro e ripieno di gocce di cioccolato fondente.

**Peso medio/pezzature:** 80g.

**Formato e confezionamento:** 50 pezzi per ogni scatola.

**Shelf life:** 6 mesi.

**TERRE DI PUGLIA**

www.terredipuglia.it

**Multipack Mr Tarallino gusto pomodoro e origano**

Il nuovo Multipack Mr Tarallino gusto pomodoro e origano si è rinnovato per offrire un'esperienza ancora più gustosa. Lo snack sano e delizioso della tradizione pugliese da portare sempre con sé.

**Ingredienti principali:** Taralli con pomodoro e origano, olio extra vergine di oliva.

**Peso medio/pezzature:** 280g (8x35g).

**Shelf life:** 12 mesi.

**CHOCOLITALY**

www.chocolitaly.it

**Torta tiramisù**

Gustosa torta farcita di crema al tiramisù, con bustina di cacao amaro. La spinta giusta per la propria giornata.

**Ingredienti principali:** Farina di frumento, zucchero, crema tiramisù, yogurt, uova, olio di semi di girasole, latte, cacao.

**Peso medio/pezzature:** 450g.

**Formato e confezionamento:** Astuccio di cartone 20x20 cm. Confezione da 6 torte 40x20x19h cm.

**Shelf life:** 1 anno.

**MUCCI 1894**

www.muccigiovanni.it

**CiokoMucci Colazione**

Mandorle pugliesi scelte di Toritto (Ba), ricoperte di cioccolato al latte e caramello, con sale rosa dell'Himalaya.

**Ingredienti principali:** Mandorle, cioccolato al latte, caramello.

**Peso medio/pezzature:** 200pz/kg.

**Formato e confezionamento:** box 400g monodose.

**Shelf life:** 12 mesi.

**ERIDANIA**

www.eridania.it - www.tortasubito.it

**Torta Subito! Gusto cioccolato con gocce di cioccolato fondente**

Torta monoporzione al cucchiaino in vasetto di carta certificata Fsc da cuocere direttamente in microonde in soli due minuti. Pronta subito, con la sola aggiunta di acqua e da gustare ancora calda direttamente dalla confezione.

Senza glutine, senza conservanti e senza coloranti artificiali, il prodotto è pensato per soddisfare le aspettative di comodità, facilità e velocità di preparazione, in qualsiasi occasione di consumo.

**Ingredienti principali:** Farina di riso, zucchero, cacao in polvere, cioccolato fondente.

**Peso medio/pezzature:** 60g.

**Formato e confezionamento:** Vasetto in carta certificata Fsc.

**Shelf life:** 12 mesi.

**DOMORI**

www.domori.com/it

**Crema Glanduja**

Crema spalmabile a base di cacao fine, 48% nocciole del Piemonte Igp, senza latte e gluten free.

**Ingredienti principali:** Cacao, nocciole Igp.

**Peso medio/pezzature:** 200g.

**Formato e confezionamento:** 8 x 8,5 cm, 12 pezzi per cartone.

**IL FORNAIO DEL CASALE**

www.gecchele.com

**Ciambella Bicolore**

Ciambella variegata al cacao preparata con yogurt fresco, che non contiene olio di palma, grassi idrogenati e acidificanti e che è assolutamente priva di conservanti. È un prodotto ideale da consumare in qualsiasi momento della giornata. Disponibile anche in altre varianti come allo yogurt, al limone o ricoperta di granella di zucchero.

**Ingredienti principali:** Yogurt 8% e cacao.

**Peso medio/pezzature:** 400g.

**Formato e confezionamento:** Cartone composto da 6 pezzi.

**Shelf life:** 120 giorni.

