





Gianluca Franzoni, fondatore e presidente Domori

## INDICE

p 22	CRIOLLO
p 28	FAVE DI CACAO
p 30	SINGLE ORIGINS
p 34	LAND
p 36	GOURMET
p 38	I 75g DOMORI
p 44	CORNER DOMORI
p 46	NAPOLITAINS
p 48	DRAGEES
p 51	CIOCCOLATA CALDA
p 54	DOMORI TO GO
p 56	SNACK GLUTEN FREE
p 58	CREME SPALMABILI
p 50	FRUTTA RICOPERTA
p 62	QUANTUM
p 64	GIANDUJOTTI, CREMINI, TARTUFI, CUNEESEI AL RUM
p 68	AMENITIES
p 72	IDEE REGALO
p 80	NATALE
p 86	PRODOTTI SFUSI
p 90	PASTICCERIA A CASA
p. 96	MATERIALI PER IL RIVENDITORE



## PERCHÉ DOMORI È UNICA

SIN DALLA NASCITA, DOMORI È STATA UNA VERA RIVOLUZIONE PER IL MONDO DEL CACAO:

- \_La prima azienda di cioccolato a impiegare solo cacao fine puntando sull'alta qualità
- \_La prima a produrre un cioccolato con cacao Criollo, il più raro e pregiato in assoluto
- \_La prima a realizzare una tavoletta 100% puro Criollo
- \_La prima a controllare la filiera in tutte le sue fasi
- \_La prima e l'unica ad avere una piantagione di proprietà che le ha permesso di recuperare in campo la biodiversità del cacao Criollo
- \_La prima ad utilizzare un metodo di lavorazione "non convenzionale" per esaltare l'aroma originale delle fave di cacao
- \_La prima a riscoprire e utilizzare per il cioccolato una formula antica e semplice: pasta di cacao e zucchero
- \_La prima a creare un Codice di Degustazione del Cioccolato

**"NESSUNO PUÒ CONTENDERE A DOMORI  
IL PRIMATO DI MIGLIOR PRODUTTORE DI  
CIOCCOLATO AL MONDO."**

CHOCOLATE - THE REFERENCE STANDARD 2016 (G. BERNARDINI)

## LA FILIERA

Il controllo dell'intera filiera è per Domori un valore irrinunciabile: tutto il cacao impiegato viene selezionato grazie alle competenze stratificate sviluppate all'interno dell'azienda, il cui ruolo è verificare che la materia prima soddisfi sempre sofisticati standard qualitativi.

Prima di attivare qualsiasi fornitura di cacao, Domori riceve una campionatura di 2 kg di cacao che viene sottoposta ad analisi di laboratorio.

Attraverso il cut test viene valutato il grado di fermentazione delle fave di cacao crude: si esegue sezionando con una ghigliottina un campione di fave di cacao e valutandone il colore interno rispetto alla tabella degli standard di riferimento. In Domori sono accettati solamente lotti in cui il numero di fave perfettamente fermentate e prive di difetti visivi sia maggiore del 70%. L'utilizzo di fave non perfettamente fermentate nella produzione di cioccolato, infatti, implica un profilo aromatico difettoso e una qualità non costante del prodotto finito.

Successivamente, il campione di cacao viene trasformato in cioccolato con macchinari da laboratorio e modellato in tavoletta dagli operatori.

In seguito un panel composto da giudici di analisi sensoriale si raduna e ne decreta la qualità profilandolo dal punto di vista sensoriale.

Se il campione risulta approvato si definiscono le quantità da acquistare.

Direttamente con ciascun fornitore, Domori concorda il valore del cacao acquistato, definendo un prezzo che tenga in considerazione il costo di produzione sostenuto, varie fasce di premialità (diverse da Paese a Paese) e il raggiungimento di specifici standard qualitativi.

foto: estrazione delle fave di cacao dalla cabossa



## DOMORI È CERTIFICATA

**BRC** (British Retail Consortium) e **IFS** (International Food Standard), due fondamentali standard, a livello internazionale, per la certificazione della qualità e della sicurezza alimentare.

Con la certificazione come **operatore del settore biologico** Domori intende inoltre sottolineare il proprio impegno nei confronti dell'ambiente e della qualità della produzione.

Domori infine si è dotata di un sistema di gestione del requisito **senza glutine**, che tramite l'analisi del rischio ed il controllo di prodotto e delle materie prime (programma di produzione, valutazione materie prime, piani di campionamento), garantisce un prodotto idoneo al consumatore celiaco.

## ELEMENTI DISTINTIVI

CACAO PROVENIENTE DA SINGOLE PIANTAGIONI

CACAO FINE / AROMATICO

TREE TO BAR: DALLA SELEZIONE DEL VARIETALE ALLA TAVOLETTA

TOSTATURA A BASSE TEMPERATURA

CONCAGGIO BREVE

RICETTA CORTA: CACAO+ZUCCHERO





# CRIOLLO

Domori ha la più grande collezione di Criollo al mondo: un patrimonio mondiale per il gusto e il recupero della biodiversità.

Il Criollo è la varietà più pregiata di cacao che ha rischiato di andare perduta: è il cacao dei Maya e degli Atzechi, la cui coltivazione è stata progressivamente abbandonata a causa della sua bassa resa produttiva. Si tratta di un cacao raro e fragile e rappresenta soltanto lo 0,001% del cacao prodotto nel mondo. La qualità di questo cacao non ha eguali: essendo privo di tannini (i quali conferiscono acidità e astringenza al prodotto) il Criollo vanta una cremosità, una rotondità e una dolcezza unica al mondo. Con il Progetto Criollo, nato nel 1994 grazie a Gianluca Franzoni, Domori ha recuperato questa preziosa varietà di cacao dando vita in Venezuela ad Hacienda San José, la piantagione di Criollo più grande al mondo.



## MONOVARIETALI CRIOLLO 50g

DISPONIBILITÀ LIMITATA

PORCELANA  
GUASARE  
CHUAO

QUALITÀ ASSOLUTA.  
LA DOLCE ELEGANZA DEL CACAO PIÙ PREZIOSO  
AL MONDO

### DESCRIZIONE PRODOTTO

1 espositore x 12 tavolette  
50 g cad.

Pz. x cart. 12

Dimensione tavoletta: cm 11x11x1 (h)

GUASARE 50g



**CL07296**

Note di mandorla, caramello, rosa antica e panna. È privo di acidità, ha grande dolcezza e rotondità.

Il Guasare è una rara varietà: è considerata la madre di tutte le varietà di Criollo.

Viene coltivata nella piantagione di Domori in Venezuela dal 2002.

Tra gli intenditori di cioccolato, è nota per la sua finezza e per le caratteristiche aromatiche.

PORCELANA 50g



**CL07295**

Note di nocciola, panna, vaniglia, crosta di pane. Privo di acidità, grande dolcezza e rotondità.

Il Porcelana è una pianta estremamente rara e preziosa perché è anche uno dei cacao più deboli: una volta maturi, i frutti diventano preda di insetti e funghi.

Anticamente coltivata sulle Ande, fu riscoperta e innestata da Domori alla fine degli anni '90, nella nostra piantagione Hacienda San José in Venezuela.

Il suo nome deriva dal fatto che i frutti sono traslucidi e ricordano la porcellana. La forma del frutto è ovale e la superficie è completamente liscia.

CHUAO 50g



**CL07294**

Note di nocciola, dulce de leche, lucuma e mamey. Leggera acidità, grande dolcezza e rotondità.

Il Chuao è un'antica varietà di Criollo che prende il nome dal villaggio venezuelano dove è stato individuato e poi selezionato il materiale genetico.

Le fave sono completamente bianche.



**CL07301**

DISPONIBILE DA SETTEMBRE 2021

## BLEND LINE CRIOLLO 50g

70% & 80%  
CRIOLLO CACAO

Varietà di cacao Criollo sapientemente miscelate per un'esperienza sensoriale unica. La persistenza e l'equilibrio sono perfetti, le sfumature di aromi sono infinite.

Il Criollo Blend è straordinariamente elegante per coloro che vogliono scoprire la natura autentica del cacao, senza compromessi.

### DESCRIZIONE PRODOTTO

1 espositore x 12 tavolette

50 g cad.

Pz. x cart. 12

Dimensione tavoletta: cm 7,5x14,5x1 (h)

### ESPOSITORE ASSORTITO CRIOLLO

32 TAVOLETTE, 50 g

### DESCRIZIONE PRODOTTO

Espositore in cartotecnica (consegnato pieno)

contenente 32 tavolette da 50g

8 pz x 70% Criollo,

8 pz x 80% Criollo,

8 pz x 90% Criollo,

8 pz x 100% Criollo,

Dimensione espositore: 17 x 21 x 51 (h) cm.



26



**CL07297**

**70%**

Blend Criollo

Note di mandorla e mou. Dolcezza e morbidezza eccellenti.

**CL07298**

**80%**

Blend Criollo

Note deliziose di fichi secchi, datteri e uva passa. Morbidezza straordinaria.

**CL07299**

**90%**

Blend Criollo

Note intense e persistenti di frutta secca. Equilibrio eccellente.

**CL07300**

**100%**

Blend Criollo

Delicate note di frutta secca, leggera amarezza. Straordinarie intensità e persistenza.

27



## FAVE DI CACAO

ALL'ORIGINE DEL CIOCCOLATO, PER  
UN'ESPERIENZA SENSORIALE IN PUREZZA.

DESCRIZIONE PRODOTTO

100 g

Pz. x cart. 10

Dimensione scatola: cm 11,5x8x4,5 (h)

*Si consiglia il consumo a fine  
pasto in abbinamento a distillati  
o come croccante guarnitura per  
dessert al cucchiaino e crostate.*



**KL01200N**

### FAVE DI CACAO TOSTATE E SGUSCIATE

Da assaporare lentamente,  
una ad una. Il risultato  
di uno straordinario  
percorso netto:  
fermentazione,  
essiccazione e  
tostatura studiate  
per giungere a un  
profilo sensoriale  
ottimale.



**KL11200**

### FAVE DI CACAO RICOPERTE DI CIOCCOLATO FONDENTE

La persistenza e l'aromaticità  
delle fave di varietà Trinitario si  
uniscono alla rotondità del  
cioccolato fondente che le  
ricopre, in un gioco di  
consistenze che sorprende  
il palato.



## LE ORIGINI 50g

6 ORIGINI  
6 PAESI

UNA SELEZIONE DI CACAO  
CON SFUMATURE AROMATICHE  
CHE RAPISCONO I SENSI,  
EVOCANDO I PROFUMI DEI PAESI  
D'ORIGINE.

APURIMAC - PERÙ  
MOROGORO - TANZANIA  
SUR DEL LAGO - VENEZUELA  
SAMBIRANO - MADAGASCAR  
TEYUNA - COLOMBIA  
ARRIBA - ECUADOR (70% e 100%)

### DESCRIZIONE PRODOTTO

1 espositore x 12 tavolette

Tavoletta 50 g cad.

Pz. x cart. 12

Dimensione tavoletta: cm 11,5x11,5x1,5 (h)

Dimensione espositore: cm 11,7x15x16,2 (h)

### SAMBIRANO

Dalla valle del fiume Sambirano, in Madagascar, un ibrido di cacao Criollo e Trinitario. Profumo intenso, con note aromatiche di frutti rossi, anacardi, pepe e cannella, accompagnate da una gradevole acidità. Dolce e rotondo, grande persistenza.

Ø8124



### MOROGORO

In una regione ristretta della Tanzania, Domori ha selezionato delle varietà straordinarie di cacao dal carattere deciso e dal profilo aromatico in cui spicca un'immediata nota primaria di cacao

Ø8127

### APURIMAC

Originario della zona del fiume Apurimac, nel sud del Perù. Un ibrido creato recentemente, con note di fiori, caramello e crema di latte. Molto delicato con discreta acidità, e una freschezza di gusto che lo rende ricercato protagonista in produzioni di alta pasticceria e nei cocktail.

Ø8122



### SUR DEL LAGO

Un cacao ottenuto da diversi ibridi di cacao aromatico originari degli stati venezuelani di Merida, Trujillo, Tachira e Zulia a sud del lago Maracaibo. Ha un aroma delicato e molto fresco con note di mandorle e caffè. Bassa acidità e astringenza, grande finezza ed eleganza, e lunga persistenza

Ø8125

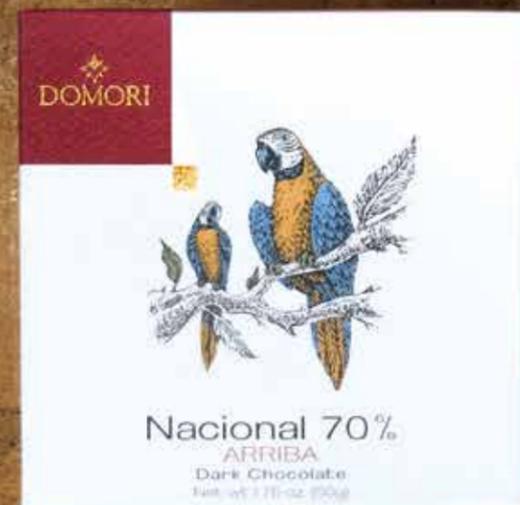
### TEYUNA

Un cacao di tipo Trinitario che porta nel nome il fascino e il mistero dell'antica Teyuna, la "città perduta" degli indios riportata alla luce dagli archeologi nel 1976 nella Sierra Nevada de Santa Marta, in Colombia.

Dolcezza e finezza rare, con note di anacardi e un retrogusto di miele.

Ø8126

ARRIBA  
AV08114



ARRIBA 100%  
AV08115



L'Hacienda Victoria sorge in Ecuador, su un terreno che per millenni è stato considerato sacro. Il clima ideale e una gestione sostenibile delle colture, portano alla produzione di un cacao dall'aroma fruttato e dal potente gusto di cioccolato. L'Arriba Hacienda Victoria è l'Arriba Nacional coltivato in purezza e privo di contaminazioni da CCN51, nel recupero della più antica tradizione di coltivazione del "frutto degli dei". In degustazione dispiega un'eleganza estrema e una nota di fiori bianchi assoluta.



## ESPOSITORE ASSORTITO SINGLE ORIGINS 70% 30 tavolette, 50 g

### DESCRIZIONE PRODOTTO

Espositore in cartotecnica (consegnato pieno)  
contenente 30 tavolette da 50 g

5 pz x Venezuela,  
5 pz x Madagascar,  
5 pz x Perù,  
5 pz x Ecuador,  
5 pz x Colombia,  
5 pz x Tanzania.

Dimensione espositore: cm 39x20x34 (h)

08130



## ORGANIC 50g

DOMORI SELEZIONA LE MIGLIORI VARIETÀ DI CACAO TRA LE DIVERSE SPECIE E GRAZIE ALLE BUONE PRATICHE AGRICOLE, AL CONTROLLO DEI RACCOLTI E AD UNA LAVORAZIONE ATTENTA PERMETTE LORO DI ESPRIMERE IL PIENO POTENZIALE.

### DESCRIZIONE PRODOTTO

1 espositore x 12 tavolette

Tavoletta 50 g cad.

Pz. x cart. 12

Dimensione tavoletta: cm 10,5x10,5x0,5 (h)



Per questo prodotto Domori ha scelto di ridurre gli sprechi utilizzando un imballo smaltibile nella raccolta della carta

Cacao selezionato da 17 coltivazioni familiari situate lungo il corso fiume Xingu, nell'area amazzonica del Brasile. I coltivatori che fanno parte della Central Organic Cooperative sono sostenuti dal programma Goût de la Forêt, nato nel 2015 con l'obiettivo di preservare la biodiversità e di migliorare la qualità della varietà di cacao diffuse nella zona.  
Note gustative: Profumo di cuoio e note aromatiche di spezie ed erbe officinali. Bassa astringenza e acidità.

## BRASILE 70%

BIO5001



## COSTA D'AVORIO 70%

BIO5002



Il cacao selezionato da Domori in Costa D'Avorio proviene da un'area compresa tra i villaggi di Toumodi, Taabo e Lilebe nei pressi della costa. Il cacao è certificato biologico dalla Cooperativa Scay, diretta da Estelle Konan. Le piantagioni certificate BIO prevedono sfalcio a mano, concimazione naturale con residui organici della piantagione e disinfezione dai parassiti con oli naturali (Neem principalmente). La cooperativa verifica il rispetto di queste condizioni da parte di tutti i coltivatori che conferiscono il cacao e li sostiene attraverso specifici corsi di formazione.  
Note gustative: Profumo di pane tostato e pasticceria, seguiti da delicate note di frutto della passione e rose.  
Buona rotondità e bassa amarezza

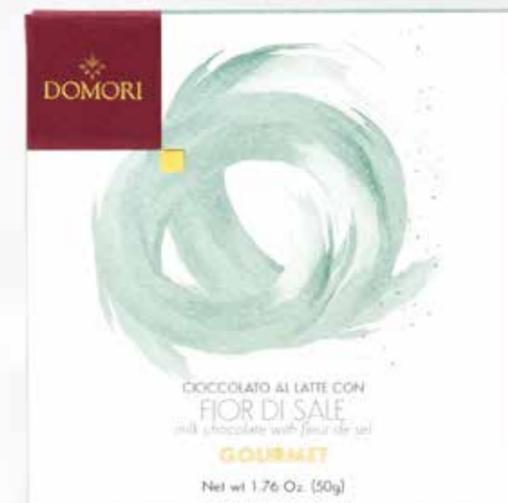


## GOURMET 50g

IL CIOCCOLATO IN PRIMA LINEA:  
BIANCO E AL LATTE.  
E POI LA CREATIVITÀ DEGLI ABBINAMENTI.  
ALLA RICERCA DELL'EQUILIBRIO PERFETTO  
TRA CIOCCOLATO E INGREDIENTI  
RICERCATISSIMI.

DESCRIZIONE PRODOTTO  
1 espositore x 12 tavolette  
50 g cad.  
Dimensione tavoletta: cm 11,5x11,5x1,5 (h)  
Dimensione espositore: cm 11,7x15x16,2 (h)

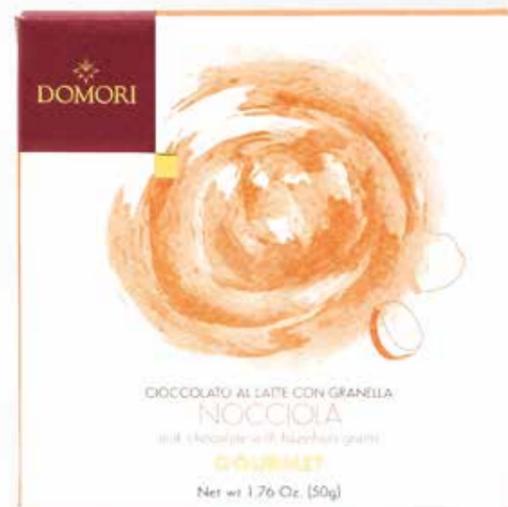
### FIOR DI SALE



Fine cioccolato al latte  
ottenuto da cacao Arriba  
arricchito con sale di  
Guérande. Tutta la  
dolcezza del salato.

Ø6110

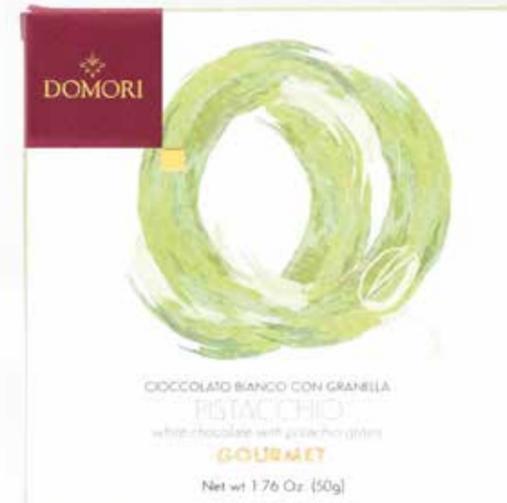
### GRANELLA DI NOCCIOLA



Finissimo cioccolato al  
latte arricchito da una  
croccante granella di  
nocciole Piemonte IGP

Ø6191

### GRANELLA DI PISTACCHIO



Ø6192

La delicatezza del  
cioccolato bianco  
incontra il gusto  
leggermente salato della  
granella di pistacchio.



## I 75g DOMORI

UN NUOVO FORMATO, UN NUOVO CONFEZIONAMENTO PER IL VALORE DI SEMPRE: CACAO FINE E INGREDIENTI SELEZIONATISSIMI.

### DESCRIZIONE PRODOTTO

1 espositore x 12 tavolette  
75 g cad.  
Dimensioni tavoletta: cm 7x17,5x0,5 (h)  
Dimensione espositore: cm 8x14,2x18 (h)



Per questo prodotto Domori ha scelto di ridurre gli sprechi utilizzando un imballo smaltibile nella raccolta della carta



In questo cioccolato spiccano piacevoli note di datteri, cereali e crema di latte.

Note di frutta agrumata e fiori bianchi conferiscono a questo cioccolato fondente un aroma netto e deciso.

Tavoletta di cioccolato fondente con cacao aromatico della Tanzania al 90% addolcito con dolcificanti a basso indice glicemico (ERITRITOLE E SUCRALOSIO) e ridotto apporto calorico.

Cioccolato fondente dall'aroma intenso con una nota esplosiva di frutta secca e cacao che, dopo qualche secondo, lascia spazio alle note più delicate di frutta fresca e fiori.

Pura massa di cacao e nient'altro. Un solo ingrediente per infinite sfumature aromatiche; frutta secca, caramello, miele, pane tostato... un'esperienza assoluta.

LATTE DI COCCO  
Ø7505



Il latte di cocco ha una consistenza cremosa ed è leggermente dolce nel sapore, per questo si abbina perfettamente all'aroma del cacao della Costa D'Avorio, intenso e deciso.

CIOCCOLATO BIANCO CON PISTACCHI  
Ø7506



Un delizioso contrasto tra la dolcezza e l'aroma di latte che caratterizza il cioccolato bianco e i pistacchi interi, tostati e leggermente salati

CIOCCOLATO AL LATTE CON NOCCIOLE  
Ø7507



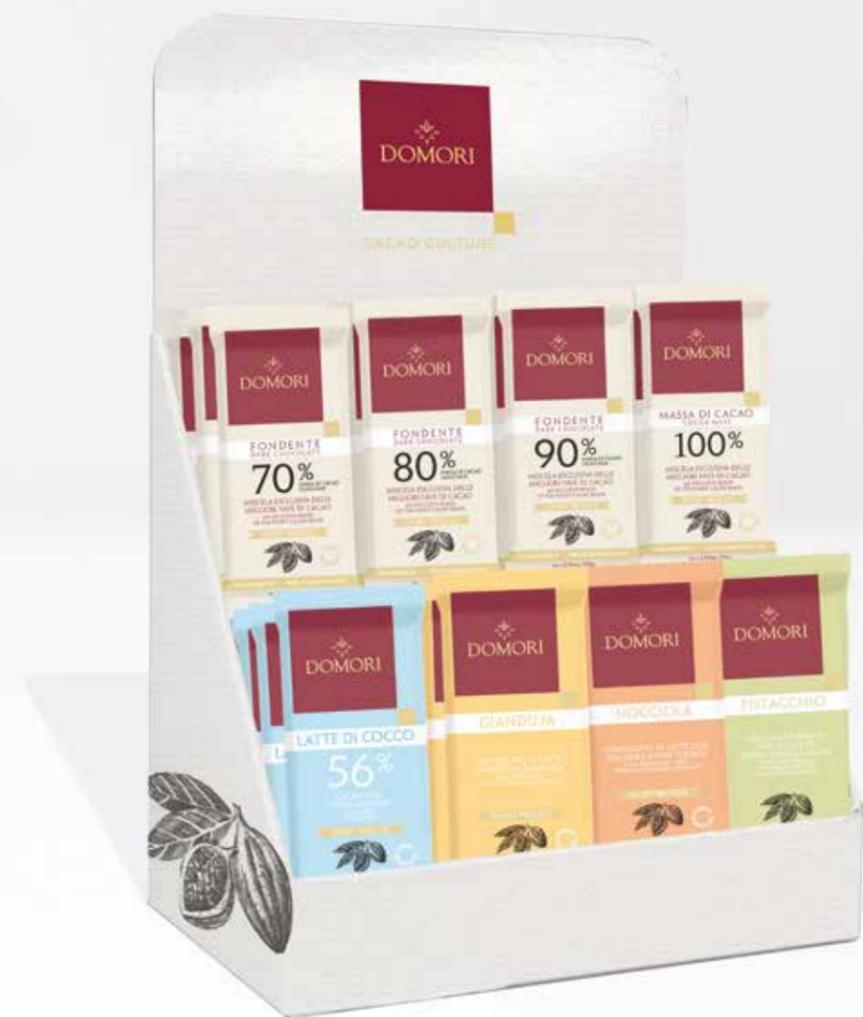
Il più classico degli abbinamenti per soddisfare anche i palati più golosi: cioccolato al latte arricchito da nocciole intere e tostate

CIOCCOLATO GIANDUJA  
Ø7508



Un classico della tradizione Torinese: cacao fine e pasta di nocciole.





07510

## ESPOSITORE ASSORTITO 75g 64 tavolette

### DESCRIZIONE PRODOTTO

Espositore in cartotecnica (consegnato pieno)  
contenente 64 tavolette da 75 g

8 pz x 100%,  
8 pz x 90%,  
8 pz x 80%,  
8 pz x 70%,  
8 pz x Latte di Cocco,  
8 pz x Nocciola,  
8 pz x Pistacchio,  
8 pz x Gianduja.

Dimensione espositore: cm 33x22x45 (h)



## ESPOSITORE DA TERRA PER TAVOLETTE ASSORTITE DA 75 g 108 tavolette

### DESCRIZIONE PRODOTTO

Espositore da terra (pieno)  
con 108 tavolette da 75 g

12 pz x 100%,  
12 pz x 90%,  
12 pz x 80%,  
12 pz x 70%,  
12 pz x Latte di Cocco,  
12 pz x Nocciola,  
12 pz x Pistacchio,  
12 pz x Gianduja,  
12 pz x Sugar Free.

Dimensione espositore: cm 38x34,5x167 (h)

07520

# CORNER DOMORI

Espositore in carta, materiali plastici e alluminio. Fornito montato, vuoto, su una piattaforma con imballo protettivo. La parte superiore deve essere applicata dal cliente al momento dell'installazione con il nastro biadesivo già predisposto.

DESCRIZIONE PRODOTTO  
Dimensioni: cm 80,5x40x200 (h)  
**KP016**

\* Selezionando il codice prodotto KP016, vengono caricati automaticamente la gamma dei prodotti presentati e l'espositore gratuito. Non è possibile modificare l'assortimento e non è possibile spedire l'espositore vuoto.

<b>Assortimento:</b>					
	<b>Codice</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Peso in g pz/conf.</b>		<b>Q.tà</b>
<b>RIPIANO 1</b>	FRAL01	Albicocche ricoperte di cioccolato	150	6	1
	FRAR01	Filetti di arancia ricoperti di cioccolato	150	6	1
	FRZE01	Filetti di zenzero ricoperti di cioccolato	150	6	1
	FRAM01	Ciliegie ricoperte di cioccolato	150	6	1
	FRDA01	Datteri ricoperti di cioccolato	150	6	1
	RG046	Pochette di giandujotti	180	6	2
	RG047	Pochette di cremini	180	6	2
<b>RIPIANO 2</b>	07504	75g - 100% cacao	75	12	2
	07502	75 g - cioccolato fondente 80%	75	12	2
	07501	75 g - cioccolato fondente 70%	75	12	2
	07509	75 g - Sugar Free	75	12	2
	07505	75 g - Latte di cocco	75	12	2
	07506	75 g - Pistacchio	75	12	2
	07507	75 g - Nocciole	75	12	2
	07508	75 g - Gianduja	75	12	2
<b>RIPIANO 3</b>	08124	Sambirano 70%	50	12	1
	08125	Sur del Lago 70%	50	12	1
	08122	Apurimac 70%	50	12	1
	AV08114	Arriba 70%	50	12	1
<b>RIPIANO 4</b>	RIC005	Preparato per cioccolata calda	180	6	1
	KL01200N	Fave di cacao	100	10	1
	KLV1200	Fave di cacao ricoperte di cioccolato fondente	100	10	1
	CHP253	Selezione Piemonte	250	6	2
<b>RIPIANO 5</b>	CG0200B	Crema spalmabile gianduja	200	12	1
	CPO200B	Crema spalmabile pistacchio	200	12	1
	CM0110	Maxi cremino	300	8	1
	CG0110	Maxi giandujotto	250	12	1





## NAPOLITAINS 4,7g

PICCOLI MOMENTI DI GUSTO INTENSO  
PER AVVENTURARSI ALLA SCOPERTA  
DEL CACAO AROMATICO O COME  
ACCOMPAGNAMENTO AL CAFFÈ PER UN  
SERVIZIO D'ECCELLENZA.



**00207**



**00212**



**00148**



**00142**



**00145**



**00146**



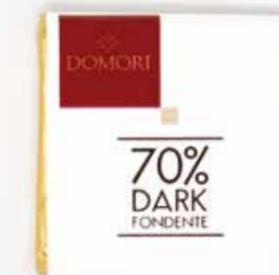
**00147**



**00144**

SFUSO NAPOLITAINS CRIOLLO E SINGLE ORIGINS  
1 kg  
(pari a 185 napolitains cad., 4,7g cad.)  
DIMENSIONE CIOCCOLATINO  
cm 3,3x3,3

SFUSO NAPOLITAINS MILK E DARK  
1,88 kg  
(pari a 347 napolitains cad., 4,7g cad.)  
DIMENSIONE CIOCCOLATINO  
cm 3,3x3,3



**00221**



**00220**



## DRAGÉES IN FLOWPACK

UNA CONFEZIONE MORBIDA  
COME IL CUORE DI FRUTTA  
RIVESTITO DA FINE CACAO DOMORI.  
IRRISISTIBILI DRAGÉES DA ASSAPORARE.

DESCRIZIONE PRODOTTO  
peso netto 40 g  
Pz. x cart. 18  
Dimensioni flowpack: cm 10x13  
Espositore in cartotecnica  
18 pz per tutte le referenze.  
Dimensioni: cm 20x22x15 (h)



Per questo prodotto Domori ha scelto di ridurre gli sprechi utilizzando un imballo smaltibile nella raccolta della carta

ARANCIA



DRAR04

AMARENE



DRAM02

ZENZERO



DRZE03

CAFFÉ



DRCA03

NOCCIOLE



DRNO03

COCCO



DRCO03



DRESP001

## ESPOSITORE ASSORTITO DRAGÉES 30 flowpack, 40 g

DESCRIZIONE PRODOTTO  
Espositore in cartotecnica (consegnato pieno)  
contenente 30 flowpack da 40 g  
5 pz x Zenzero,  
5 pz x Cocco,  
5 pz x Nocciole,  
5 pz x Amarene,  
5 pz x Arancia,  
5 pz x Caffè.

Dimensione espositore: cm 39x20x34 (h)



## PREPARATI PER CIOCCOLATA CALDA

DENSO PIACERE, GUSTO INCONFONDIBILE  
FACILE E VELOCE DA PREPARARE  
CON POCHI INGREDIENTI, TUTTI DI QUALITÀ.

### MODALITÀ DI PREPARAZIONE:

#### Preparazione con lancia a vapore:

In un contenitore, mischia il contenuto di una bustina (30g) con 100 ml di latte a temperatura ambiente. Riscalda e miscela con la lancia a vapore fino al raggiungimento della densità desiderata. Servire in tazza guarnendo a piacere con panna, granella di frutta secca, biscotti o frutta fresca.

#### Per preparazione con cioccolatiera:

In un contenitore capiente versa il contenuto di una busta (300 g) con 1 Lt di latte a temperatura ambiente. Stempera la miscela con una frusta per evitare la formazione di grumi. Nel frattempo, accendi la cioccolatiera ad una temperatura di 80°C e versa all'interno la miscela. Lascia riposare nella cioccolatiera fino a che tutta la miscela non avrà raggiunto la temperatura e la consistenza desiderata. Impostare la temperatura di servizio a 65°C e servire in tazza guarnendo a piacere con panna, granella di frutta secca, biscotti o frutta fresca. Si consiglia il consumo in giornata.



**CIOCCOLATA CALDA**  
 PERFETTO DA CONSUMARE A CASA  
 Astuccio da 6 bustine monodose  
 Preparato in polvere  
 Pz. 6 x ct  
 Dimensione astuccio: cm 13x3.5x9



**RIC005**

**CIOCCOLATA CALDA**  
 PER BAR E RISTORANTI

NUOVA  
 GRAFICA



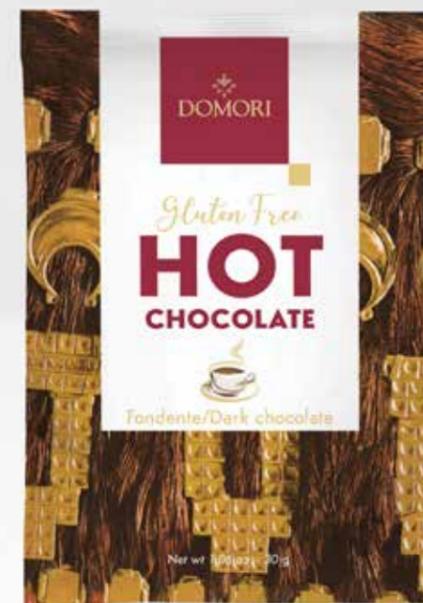
**ILB009N**

**Fondente**  
 Preparato in polvere 30 g  
 Pz 10 x ct

DISPONIBILE DA SETTEMBRE 2021

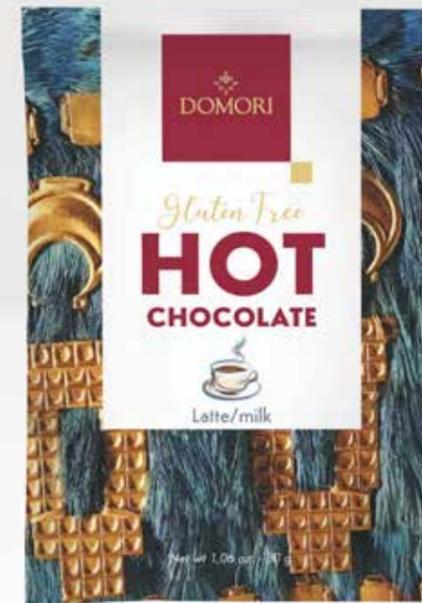
**CIOCCOLATA CALDA**  
 SINGLE SERVING

NUOVA  
 GRAFICA



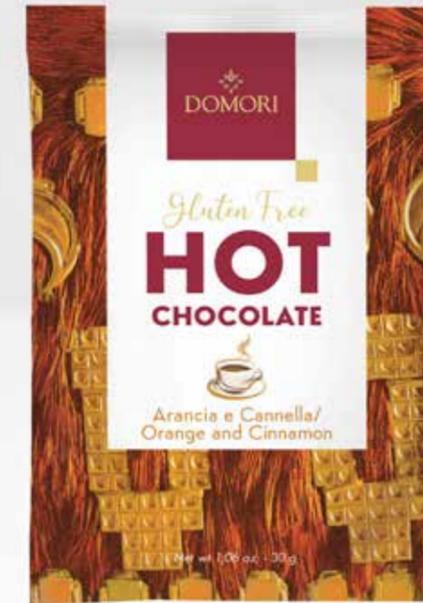
**ILB010N**

**Fondente**  
 Preparato in polvere 30 g  
 Pz.100 x ct



**21587N**

**Latte**  
 Preparato in polvere 30 g  
 Pz.100 x ct



**21588N**

**Arancia e cannella**  
 Preparato in polvere 30 g  
 Pz. 25 x ct



**21589N**

**Peperoncino**  
 Preparato in polvere 30 g  
 Pz. 25 x ct



Ø7212

## DOMORI TO GO 25g

IL PIACERE DEL CIOCCOLATO AROMATICO  
IN COMBINAZIONI SORPRENDENTI.  
UN FORMATO PIÙ' PICCOLO  
PER POTERLO PORTARE SEMPRE CON SE.

Peso netto 25 g  
Pz. x ct. 24 tavolette  
Dimensioni flowpack: cm 9x9x1  
Dimensione espositore: cm 10x15,5x8,5 (h)



Per questo prodotto Domori ha scelto di ridurre gli sprechi utilizzando un imballo smaltibile nella raccolta della carta

Espositore da 96 tavolette assortite  
(consegnato pieno)  
24 pz x Ginger  
24 pz x Caramel  
24 pz x Apricot  
24 pz x Berries

### DESCRIZIONE PRODOTTO

Dimensioni:  
cm 23x15,5x59 (h)

Ø7212



**LATTE E CARMELLO**  
Il caramello incontra la dolcezza  
del cioccolato al latte.

Ø6142

**Ø6141**  
**FONDENTE E ZENZERO**

Il gusto deciso dello zenzero sposa  
l'aroma del cioccolato fine Domori.



**FONDENTE CON  
ALBICOCCHE**

Cioccolato fondente con albicocche disidratate  
e granella di mandorle per un tocco di  
croccantezza: senza coloranti e aromi artificiali.

Ø6144

**Ø6143**  
**BIANCO CON  
FRUTTI ROSSI**

Cioccolato bianco con frutti rossi disidratati e  
vaniglia naturale: senza coloranti e aromi artificiali.

**100% INGREDIENTI NATURALI  
VERA FRUTTA DISIDRATATA**



## SNACK GLUTEN FREE

25g/30g

UNO SPUNTINO LEGGERO E VELOCE:  
SENZA GLUTINE.

A BASE DI AMARANTO, CORNFLAKES  
E CIOCCOLATO

E' possibile avere uno snack leggero e naturale senza rinunciare alla golosità del cioccolato? Certo! Grazie al croccante mix di amaranto e cornflakes uniti al pregiato cioccolato Domori.

### DESCRIZIONE PRODOTTO

Pz. x ct. 30 snack

Dimensioni snack: cm 12,5x3

Dimensione espositore: cm 14.5x17.5x10 (h)



### CAPPUCCINO

I più golosi non potranno resistere alla versione al cappuccino.

**SNKØ3**



### ARANCIA

Per chi ama la frutta, invece, la scelta è ovvia: arancia e uvetta.

**SNKØ2**

### CAFFÈ

Per gli amanti dei gusti intensi la versione al caffè illy è sicuramente il binomio perfetto

**SNKØ1**



## CREME SPALMABILI

LA CREMA SPALMABILE  
INTERPRETATA DA DOMORI:  
CACAO FINE E IL 48% DI NOCCIOLE  
PIEMONTE IGP.  
RICETTA SENZA LATTE.  
ANCHE NELLA VERSIONE CON  
PASTA DI PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO



### CREMA GIANDUJA

DESCRIZIONE PRODOTTO

30 g

Pz. x cart. 24

Dimensioni: Ø 5x4,5 (h) cm

**CG0201B**

### CREMA GIANDUJA

DESCRIZIONE PRODOTTO

200 g

Pz. x cart. 12

Dimensioni: Ø 8 x 8,5 (h) cm

**CG0200B**

### CREMA PISTACCHIO

DESCRIZIONE PRODOTTO

200 g

Pz. x cart. 12

Dimensioni: Ø 8 x 8,5 (h) cm

**CP0200B**



## FRUTTA RICOPERTA

IL CIOCCOLATO PREGIATO RICOPRE FRUTTA CANDITA ED ESSICCATA SELEZIONATA.

Morbida frutta essiccata o sapientemente candita racchiusa da un velo di cioccolato fondente. Un gioco di armonia e contrasto che incanta anche i palati più raffinati. Prova tutte le varianti disponibili: scorza d'arancia, amarene, zenzero, datteri e albicocche.

### DESCRIZIONE PRODOTTO

150 g cad.

Pz. x cart. 6

Dimensioni: cm 20x12,5x3,5 (h)

### DATTERI RICOPERTI

I datteri sposano l'aroma rotondo e aromatico del cioccolato fondente.

**FRDAØ 1**

### FILETTI DI ARANCIA

Filetti di arancia Agrimontana incontrano le note aromatiche del cacao Domori.

**FRARØ 1**



### FILETTI DI ZENZERO

Le barrette di zenzero candito incontrano le note aromatiche del cacao Domori.

**FRZEØ 1**



### ALBICOCCA RICOPERTA

Albicocche Agrimontana candite ricoperte di cioccolato fondente.

**FRALØ 1**



### AMARENE RICOPERTE

**FRAMØ 1**

Cioccolato Domori e amarene candite Agrimontana.



## QUANTUM 500G

Un grande formato per soddisfare anche i palati più golosi con la qualità del cioccolato Domori. La linea Quantum Domori è pensata per il regalo e la condivisione: esiste un dolce migliore di un buon cioccolato da gustare in compagnia? Disponibile in quattro varianti per accontentare tutti i gusti: fondente 68% realizzato con cacao aromatico della Tanzania, fondente con mandorle tostate, al latte con nocciole e bianco con pistacchi tostate e salati.

### DESCRIZIONE PRODOTTO

500 g cad.

Pz. x cart. 4

Dimensioni: cm 16,5 x 17,3 x 2,5 (h)

**FONDENTE**  
Cioccolato fondente 68%  
origine Tanzania.  
**QL07620**



**FONDENTE  
E MANDORLE**  
Cioccolato fondente 68%  
con mandorle intere tostate.  
**QL07622**

**LATTE E NOCCIOLE**  
Cioccolato al latte con  
nocciole Piemonte IGP  
interi e tostate  
**QL07621**



**BIANCO E  
PISTACCHI SALATI**  
Cioccolato bianco con  
pistacchi interi, tostate e  
leggermente salati.  
**QL07623**



### MINI GIANDUJOTTI

DESCRIZIONE PRODOTTO  
3 kg  
(pari a circa 500  
giandujotti classici)



**GDM100**

### GIANDUJOTTI CLASSICI

DESCRIZIONE PRODOTTO  
3 kg  
(pari a circa 300  
giandujotti classici)



15 bustine trasparenti per ogni scatola **GD0101**



### CREMINI CLASSICI

DESCRIZIONE PRODOTTO  
3 kg  
(pari a 375 cremini circa)



**CM001**

### CREMINI PISTACCHIO

DESCRIZIONE PRODOTTO  
3 kg  
(pari a 375 cremini circa)



15 bustine trasparenti per ogni scatola **CM003**



All'interno di ogni cartone dei prodotti illustrati nella pagina a fianco sarà inserito un espositore pieno insieme a sacchetti per ricarica per un peso totale di 3 kg

### Cartolina ingredienti già inserita nell'espositore

<p><i>Cuneesi al Rhum</i></p>  <p><small>Ingredienti: Copertura di Cioccolato Extra (Cacao min. 62%) - Pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao, Emulsionante lecitina di soia(1), AROMI, cacao extra (Cacao min. 50%), Zucchero di canna, pasta di cacao, burro di cacao, Emulsionante lecitina di soia(1), Rhum Giamaica 80° min. 12,5%, MIEI (MIEI LFI, zucchero, MIEI, glucosio, amido di mais, cacao in polvere). Può contenere tracce di frutta a guscio e latte di mandorle.</small></p>
<p><i>Tartufi Classici</i></p>  <p><small>Ingredienti: Nocciola Piemonte IGP 47%, zucchero a velo (zucchero, amido), Cioccolato Extra Fondente 18% Cacao min. 62%, Pasta di Cacao, zucchero di canna, burro di cacao, emulsionante, lecitina di soia(1), cioccolato al latte 12% Cacao min. 30%, Zucchero di canna, burro di cacao, MIEI in polvere, pasta di cacao, emulsionante, lecitina di soia(1), cacao in polvere, cacao in polvere, zucchero in polvere. Può contenere tracce di frutta a guscio e latte di mandorle. SENZA GLUTINE.</small></p>
<p><i>Tartufi Tiramisù</i></p>  <p><small>Ingredienti: Nocciola Piemonte IGP 47%, zucchero a velo (zucchero, amido), Cioccolato Extra Fondente 18% Cacao min. 62%, Pasta di Cacao, zucchero di canna, burro di cacao, emulsionante, lecitina di soia(1), cioccolato al latte 12% Cacao min. 30%, Zucchero di canna, burro di cacao, MIEI in polvere, pasta di cacao, emulsionante, lecitina di soia(1), cacao in polvere, cacao in polvere, zucchero in polvere. Può contenere tracce di frutta a guscio e latte di mandorle. SENZA GLUTINE.</small></p>
<p><i>Baci di Donna</i></p>  <p><small>Ingredienti: fave di Sanremo, zucchero, burro, mandorle 17%, cioccolato 14% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante, lecitina di soia(1), malto, sale). Prodotto in una fabbrica che utilizza latte.</small></p>

### CUNEESI AL RUM



DESCRIZIONE  
 PRODOTTO  
 3 kg  
 (pari a 130 cuneesi  
 circa)

con 1 espositore pieno  
 + 1 ricarica

**CN3000**  
 \* contiene alcool

### BACI DI DAMA



Due biscotti di friabile  
 pastafrolla ottenuta da  
 nocciole italiane si fondono  
 grazie ad una crema di  
 cioccolato fondente extra  
 monorigine Tanzania.

DESCRIZIONE PRODOTTO  
 3 kg  
 (pari a 200 baci di dama  
 circa)

con 1 espositore pieno + 12  
 ricariche da 210 g cad.

**BD002**

### TARTUFO NERO



DESCRIZIONE  
 PRODOTTO  
 3 kg  
 (pari a 214 tartufi circa)

con 1 espositore pieno  
 + 1 ricarica

**TN3000**

### TARTUFI TIRAMISÙ



DESCRIZIONE  
 PRODOTTO  
 3 kg  
 (pari a 214 tartufi circa)

con 1 espositore pieno  
 + 1 ricarica

**TT3000**



# AMENITIES

NUOVA  
GRAFICA

Un piccolo omaggio  
per avvicinare i vostri ospiti  
alla scoperta del cacao aromatico.

4,7 g cad.  
Pz. x cart. 50  
70% DARK: cioccolato fondente 70%  
42% MILK: cioccolato al latte 42%  
Dimensioni: cm 8x4,5x1 (h)



**RG028B**

Uno scrigno  
di piccoli piaceri.  
Per offrire  
un dono d'eccellenza  
ai vostri clienti.

DESCRIZIONE PRODOTTO  
18 g cad.  
Pz. x cart. 50  
Dimensioni: cm 5x4x2,5 (h)



**RG020**



**RG045**

### 12 NAPOLITAINS

Kit degustazione con 12 cioccolatini fondenti assortiti napolitains Single Origins

DESCRIZIONE PRODOTTO

55 g cad.

Pz. x cart. 20

Dimensioni: cm 7,5x11x2,2 (h)



**RG044**

### 4 GIANDUJOTTI

Kit degustazione con 4 giandujotti classici

DESCRIZIONE PRODOTTO

30 g cad.

Pz. x cart. 20

Dimensioni: cm 7,5x11x2,2 (h)

### POCHETTE GIANDUJOTTI

**RG046**

DESCRIZIONE PRODOTTO

180 g cad.

Pz. x cart. 6

Dimensioni: cm 9x5x18 (h)



### POCHETTE CREMINI CLASSICI

**RG047**

DESCRIZIONE PRODOTTO

180 g cad.

Pz. x cart. 6

Dimensioni: cm 9x5x18 (h)



### MAXI GIANDUJOTTO

Per una grande tradizione  
un grande Giandujotto.

#### DESCRIZIONE PRODOTTO

250 g  
12 pz x ct  
Dimensioni: cm 13,5x5x7 (h)

**GD0110**

## IDEE REGALO

UN DONO SPECIALE PER TUTTE LE OCCASIONI.  
SCRIGNI PREZIOSI DI DELIZIOSE GOLOSITÀ DA  
REGALARE O REGALARSI PER IL SOLO PIACERE  
DI GUSTARE IL MIGLIOR CIOCCOLATO FINE.



### MAXI CREMINO

300 g di bontà.  
Quando la dimensione  
del gusto è maxi

#### DESCRIZIONE PRODOTTO

300 g  
8 pz x ct  
Dimensioni: cm 8x8x4,5 (h)

**CM0110**



### COFFRET 30 NAPOLITAINS SINGLE ORIGINS



**DESCRIZIONE PRODOTTO**  
 Il coffret contiene:  
 30 Napolitains da 4,7 g ciascuno comprendente:  
 5 pz x Venezuela,  
 5 pz x Madagascar,  
 5 pz x Perù,  
 5 pz x Ecuador,  
 5 pz x Colombia,  
 5 pz x Tanzania.

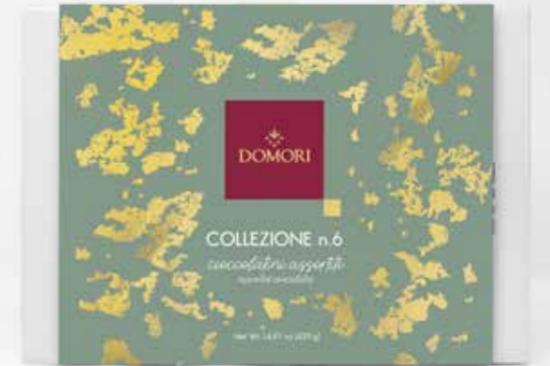
140 g  
 6 pz x ct  
 Dimensioni:  
 cm 23,4x5,5x3 (h)

**RG033N**

**DESCRIZIONE PRODOTTO**  
 Il coffret contiene:  
 16 giandujotti classici,  
 18 cremini pistacchio,  
 18 cremini classici.

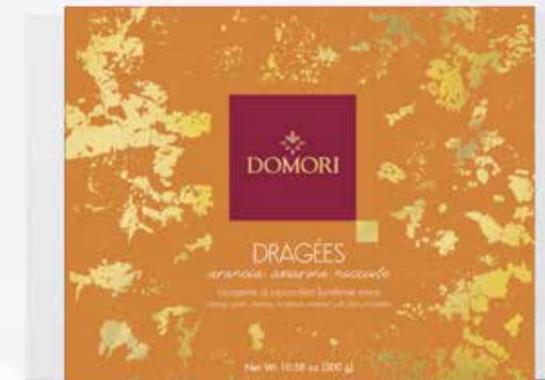
450 g  
 2 pz x ct  
 Dimensioni:  
 cm 18x26x3,5 (h)

### COLLEZIONE N°6



**RG038N**

### COFFRET DRAGÉES



**DESCRIZIONE PRODOTTO**  
 il cofanetto contiene un assortimento di:  
 nocchie ricoperte di cioccolato fondente,  
 bastoncini d'arancio e amarene.

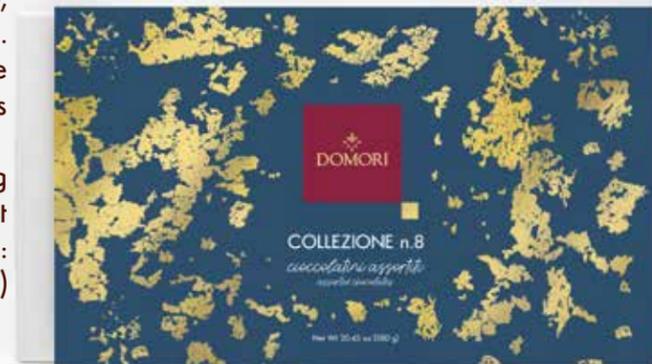
300g  
 2 pz x ct  
 Dimensioni:  
 cm 23,5x15,7x3 (h)

**RG037N**

**DESCRIZIONE PRODOTTO**  
 Il coffret contiene:  
 16 giandujotti classici,  
 18 cremini pistacchio,  
 18 cremini classici.  
 28 napolitains Single Origins

580 g  
 2 pz x ct  
 Dimensioni:  
 cm 18x26x3,5 (h)

### COLLEZIONE N°8



**RG039N**

NUOVA  
 GRAFICA

DISPONIBILE DA SETTEMBRE 2021



## DOMÒRUM



### DMR01

Bevanda alcolica in bottiglia da 500 ml.  
Ottenta per infusione del cacao Criollo in alcool e brandy: brandy invecchiato almeno 5 anni, con successiva diluizione.  
Contenuto alcolico: alc. 41% vol

#### DESCRIZIONE PRODOTTO

500 ml  
pz x cart. 3  
Dimensioni: cm 19,5x8x8 (h)



## QUANTUM CON TAGLIERE



### GQ03008

Cioccolato da scolpire e modellare con tagliere in legno naturale e coltello da cioccolato.

#### DESCRIZIONE PRODOTTO

Blocco di cioccolato fondente 68%  
+ tagliere in legno  
+ coltello

500g  
Pz. x cart. 1  
Dimensioni: cm 40,5x23,5x4 (h)



### SELEZIONE PIEMONTE

Assortimento di cremini classici, giandujotti classici, tartufi neri e napolitains fondenti

#### DESCRIZIONE PRODOTTO

250 g

6 pz x ct

Dimensioni: cm 9,5x6x23 (h)

**CHP253**



### BACI DI DAMA

Due biscotti di friabile pastafrolla ottenuta da nocciole italiane si fondono grazie ad una crema di cioccolato fondente extra monorigine Tanzania.

#### DESCRIZIONE PRODOTTO

astuccio da 90g

(pari a 6 baci di dama)

Pz x ct 12

Dimensioni: cm 9x4,2x19

**BD001**

DISPONIBILE IN CONSEGNA DAL 25 OTTOBRE 2021

NUOVA  
GRAFICA

## CALENDARIO DELL'AVVENTO

Rituffatevi nell'infanzia per le vacanze e colorate di allegria il conto alla rovescia di Natale con il nostro calendario dell'avvento.

### DESCRIZIONE PRODOTTO

Il calendario contiene:

- 5 x cremino classico
- 5 x cremino pistacchio
- 5 x napolitains latte
- 4 x napolitains fondente
- 5 x giandujotti classici

185 g

6 pz x ct

Dimensioni: cm 35,5x22,5x2,2 (h)

**CA003**



# TORRONI

DISPONIBILE IN CONSEGNA DAL 25 OTTOBRE 2021

**TO002**

### TORRONE FRIABILE RICOPERTO DI CIOCCOLATO

Torrone Friabile con mandorle tostate ricoperto di cioccolato fondente Sur del Lago 72%

### DESCRIZIONE PRODOTTO

100 g

Pz. x ct 12

Dimensioni: cm 22x5,5x2,8(h)



**TO001**

### TORRONE MORBIDO AL GIANDUJA

Torrone morbido con nocciole tostate e delicato cioccolato gianduja

### DESCRIZIONE PRODOTTO

100 g

Pz. x ct 12

Dimensioni: cm 22x5,5x2,8(h)



DISPONIBILE IN CONSEGNA DAL 25 OTTOBRE 2021



NOVITÀ

Realizzato su ricetta del Maestro AMPI Sandro Ferretti

## PANETTONE CLASSICO

Un morbido impasto lievitato naturalmente arricchito con scorze di arancia candite Agrimontana, gocce di cioccolato fondente singola origine Costa D'Avorio e ricoperto da una glassa di zucchero e mandorle tostate.

Senza conservanti.

### DESCRIZIONE PRODOTTO

1 Kg

Pz. x ct 6 + 6 shopper

Dimensioni: cm 20,5 x20 x22 (h)

**PN003**

DISPONIBILE IN CONSEGNA DAL 25 OTTOBRE 2021



NOVITÀ

Realizzato su ricetta del Maestro AMPI Sandro Ferretti

## PANETTONE GIANDUJA

Il classico dolce delle feste di Natale omaggia il Piemonte nella sua versione Gianduja. Ad arricchire l'impasto, la fragranza della pasta di nocciola unita all'aroma dolce e vellutato del cioccolato al latte. Per rendere la ricetta ancora più golosa, una glassa di zucchero e Nocciole Tostate.

Senza conservanti.

### DESCRIZIONE PRODOTTO

1 Kg

Pz. x ct 6 + 6 shopper

Dimensioni: cm 20,5 x20 x22 (h)

**PN004**

DISPONIBILE IN CONSEGNA DAL 25 OTTOBRE 2021



NUOVA  
GRAFICA

## PANDORO CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Pandoro con gocce di  
cioccolato fondente extra

DESCRIZIONE PRODOTTO

1kg  
Pz. x ct 6 + 6 shopper

**PD002**





## PRODOTTI SFUSI

FOGLIO DI CIOCCOLATO FONDENTE  
CON MANDORLE E FRUTTA CANDITA



LC011

DESCRIZIONE PRODOTTO  
Blocco di cioccolato  
confezionato singolarmente  
in vaschetta sigillata.

800 g  
Pz. x cart. 2  
Dimensioni:  
cm 26,5x19x1,5 (h)

DESCRIZIONE PRODOTTO  
Blocco di cioccolato  
confezionato singolarmente  
in vaschetta sigillata.

800 g  
Pz. x cart. 2  
Dimensioni:  
cm 26,5x19x1,5 (h)

FOGLIO DI CIOCCOLATO BIANCO CON  
PISTACCHI INTERI LEGGERMENTE SALATI



LC012

FOGLIO DI CIOCCOLATO AL LATTE  
CON NOCCIOLE INTERE



LC010

DESCRIZIONE PRODOTTO  
Blocco di cioccolato  
confezionato singolarmente  
in vaschetta sigillata.

800 g  
Pz. x cart. 2  
Dimensioni:  
cm 26,5x19x1,5 (h)

DESCRIZIONE PRODOTTO  
Crema spalmabile con  
cacao fine e il 13% di  
nocciola romana. Adatta  
per farcire croissants,  
crostate, crêpes e gelati

3,5 kg  
Pz. x cart. 2

\*il dosatore **ACS030** è  
diponibile secondo  
le condizioni commerciali  
in vigore

CREMA CACAO E NOCCIOLA



CG035B

### MATTONELLA GIANDUJA CON GRANELLA DI NOCCIOLE



**MT001**

**DESCRIZIONE  
PRODOTTO**  
Blocco di cioccolato  
incartato singolarmente  
con carta stagnola.

650 g  
Pz. x cart. 2  
Dimensioni: cm 22,5x6 (h)



### FILETTI DI ARANCIA RICOPERTI DI CIOCCOLATO FONDENTE



**SFFA01**

**DESCRIZIONE  
PRODOTTO**  
Filetti sfusi confezionati  
in vaschette sigillate.

1 kg  
Pz. x cart. 2

### MATTONELLA CREMINO



**MT002**

**DESCRIZIONE  
PRODOTTO**  
Blocco di cioccolato  
confezionato  
singolarmente in busta  
per uso alimentare.

1,5 kg  
Pz. x cart. 1  
Dimensioni: cm 25x9 (h)



### BASTONCINI DI ZENZERO RICOPERTI DI CIOCCOLATO FONDENTE



**SFZE01**

**DESCRIZIONE  
PRODOTTO**  
Bastoncini sfusi  
confezionati  
in vaschette sigillate.

1 kg  
Pz. x cart. 2

### QUANTUM FONDENTE 68%



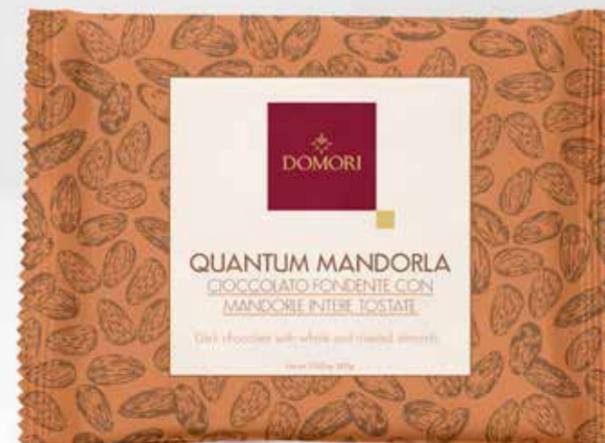
**QL07630N**

**DESCRIZIONE PRODOTTO**  
Blocco di cioccolato  
confezionato in flowpack

500g  
Pz. x cart. 3  
Dimensioni:  
cm 16x16x1,5 (h)

NUOVO  
PACK

### QUANTUM FONDENTE 68% CON MANDORLE



**QL07632N**

**DESCRIZIONE PRODOTTO**  
Blocco di cioccolato  
confezionato in flowpack

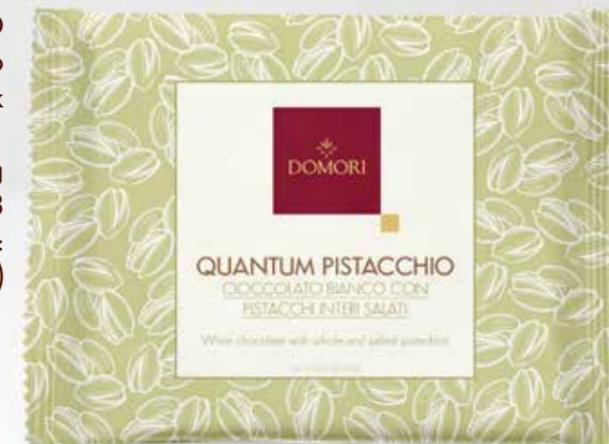
500g  
Pz. x cart. 3  
Dimensioni:  
cm 16x16x1,5 (h)



Per questo prodotto Domori ha scelto di ridurre gli sprechi  
utilizzando un imballo smaltibile nella raccolta della carta

DISPONIBILE DA SETTEMBRE 2021

### QUANTUM CIOCCOLATO BIANCO CON PISTACCHI SALATI



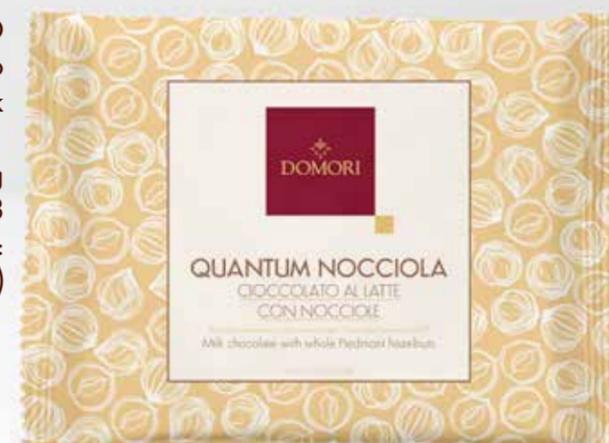
**QL07633N**

**DESCRIZIONE PRODOTTO**  
Blocco di cioccolato  
confezionato in flowpack

500g  
Pz. x cart. 3  
Dimensioni:  
cm 16x16x1,5 (h)

NUOVO  
PACK

### QUANTUM CIOCCOLATO AL LATTE CON NOCCIOLE



**QL07631N**

**DESCRIZIONE PRODOTTO**  
Blocco di cioccolato  
confezionato in flowpack

500g  
Pz. x cart. 3  
Dimensioni:  
cm 16x16x1,5 (h)



## GOCCE DI CIOCCOLATO PER LA PASTICCERIA A CASA

Il cacao della provincia di Oulaidon è un progetto di filiera equosolidale seguita direttamente dalla rete ChocoFair Cote d'Ivoire, che si occupa di tutelare la biodiversità delle piantagioni promiscue e lo sviluppo della lavorazione a pietra del cacao per il miglioramento colturale.

### Tipo di coltivazione:

Cacao aromatico di tipo Forastino, nato nel XIX sec dalla naturale ibridazione tra genetiche di Guyana e Amelonado.

### Paese e regione di provenienza:

Costa D'Avorio, provincia di Oulaidon.

### Note gustative:

Nota dominante di cacao, accompagnata da cocco, nocciola, crosta di pane e spezie.

### COSTA D'AVORIO FONDENTE 66%



00982

#### DESCRIZIONE PRODOTTO

Copertura di cioccolato fondente in pastiglie da 2 cm

sacco da 1 kg  
Pz. x cart. 6

### COSTA D'AVORIO LATTE 38%



00980

#### DESCRIZIONE PRODOTTO

Copertura di cioccolato al latte in pastiglie da 2 cm

sacco da 1 kg  
Pz. x cart. 6

DISPONIBILE DA SETTEMBRE 2021



NUOVO  
PRODOTTO

# CRIOLLO

GOCCE DI CIOCCOLATO PER DOLCI FATTI IN CASA

**Il Criollo** è una varietà di cacao molto rara e preziosa che, per anni, ha rischiato di andare perduta: è il cacao dei Maya e degli Aztechi, la cui coltivazione è stata gradualmente abbandonata a causa del suo basso rendimento. *E' un cacao fragile e rappresenta soltanto lo 0,001% del cacao prodotto nel mondo.* Tuttavia, la qualità di questo cacao non ha eguali: l'assenza di tannini, che normalmente conferiscono amarezza e astringenza, regala al cacao Criollo una cremosità, una dolcezza e una rotondità uniche nel suo genere. *E' stata Domori, nel 1994, a gettare le basi per un importante progetto di recupero di questo straordinario cacao: Gianluca Franzoni, fondatore e Presidente, ha iniziato a studiare la varietà di Criollo e le loro caratteristiche attraverso la collaborazione con coltivatori e centri di ricerca.* Nello stesso anno, in Venezuela, fu allestito il primo vivaio che ha dato vita ad Hacienda San José: oggi con i suoi 185 ettari innestati a cacao rappresenta un vero e proprio patrimonio mondiale per il recupero della biodiversità di ben 7 varietà di Criollo. Nel 2017 inizia un nuovo capitolo per la storia del cacao Criollo e viene fondata, in Ecuador, **Hacienda San Cristobal**, per rendere fruibile il cacao più pregiato a tutti gli amanti del cioccolato. Hacienda San Cristobal rappresenta l'apice di 25 anni di Ricerca & Sviluppo e coltivazione del cacao criollo da parte di Domori. Sulla sua superficie, di 47 ettari, sono state applicate innovative tecniche di innesto, densità, fertirrigazione e architettura della pianta che hanno permesso il raggiungimento, ancora una volta, dell'eccellenza come modello agricolo e organolettico. Una pietra miliare per la salvaguardia del cacao criollo.



DESCRIZIONE  
PRODOTTO  
**MASSA DI CACAO**

1 kg  
Pz. x ct 3

100% / CHUAO



**CP100CH**

DESCRIZIONE  
PRODOTTO  
**MASSA DI CACAO**

1 kg  
Pz. x ct 3

100% / OCUMARE



**CP100OC**

72% / OCUMARE



**CP72OC**

DESCRIZIONE  
 PRODOTTO  
**CIOCCOLATO  
 FONDENTE**

1 kg  
 Pz. x ct 3

DESCRIZIONE  
 PRODOTTO  
**CIOCCOLATO  
 FONDENTE**

1 kg  
 Pz. x ct 3

75% / CHUAO



**CP75CH**

62% / CANOABO



**CP62CA**

DESCRIZIONE  
 PRODOTTO  
**CIOCCOLATO  
 FONDENTE**

1 kg  
 Pz. x ct 3

DESCRIZIONE  
 PRODOTTO  
**CIOCCOLATO  
 LATTE**

1 kg  
 Pz. x ct 3

38% / OCUMARE



**CP38OC**

**CONSIGLI PER L'UTILIZZO**

Busta da 1 kg	% Cacao	Fluidità	Gusci	Farcitura	Copertura a mano	Decorazioni	Mousses	Gelato	Prodotti da forno
CP100OC	Ocumare 100%	🔴🔴🔴🔴	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✗
CP72OC	Ocumare 72%	🔴🔴🔴	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CP38OC	Ocumare 38%	🔴🔴🔴	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CP100CH	Chuao 100%	🔴🔴🔴🔴	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✗
CP75CH	Chuao - ganache 75%	🔴🔴	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓
CP62CA	Canoabo 62%	🔴🔴🔴	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Legenda: 🔴 fluidità bassa 🔴🔴 fluidità media bassa 🔴🔴🔴 fluidità media 🔴🔴🔴🔴 fluidità media alta 🔴🔴🔴🔴🔴 fluidità alta  
 ✓ Raccomandato ✓ Possibile ✗ Non raccomandato



# MATERIALI PER IL RIVENDITORE

DESCRIZIONE  
PRODOTTO  
2200 etichette a rotolo  
Pz. x cart. 1

ADESIVI



BICCHIERI PER CIOCCOLATA CALDA



DESCRIZIONE PRODOTTO  
Dimensioni: diametro cm 7x9 (h)  
File da 50 pz

SHOPPING BAG



SHOPDOM18X20

DESCRIZIONE PRODOTTO  
Shopper in carta riciclata  
con manico in cartoncino ritorto

Blister da 25 pz  
Dimensioni: 18x20

DESCRIZIONE PRODOTTO  
Tagliere in corian bianco  
per degustazione di  
napolitains e fave di cacao.

Dimensioni:  
cm 6,5x35x0,5 (h)  
Pz. x cart. 4

TAGLIERE DA DEGUSTAZIONE



ACS006B

SACCHETTI TERMICI



SHOPTER01

DESCRIZIONE  
PRODOTTO  
Dimensioni: cm 36x26  
Pz. x cart. 1



**ACS014**

### CARTELLO DA BANCO CIOCCOLATA CALDA

DESCRIZIONE PRODOTTO  
Cartello da banco in formato A4.

Dimensioni: cm 21x29,7  
Pz. x cart. 1

NUOVA  
GRAFICA

NUOVA  
GRAFICA

### KIT 2 PANNELLI FOTOGRAFICI

DESCRIZIONE PRODOTTO  
Stampe da appendere in formato A3.

Dimensioni: cm 42x29,7  
Pz. x cart. 1

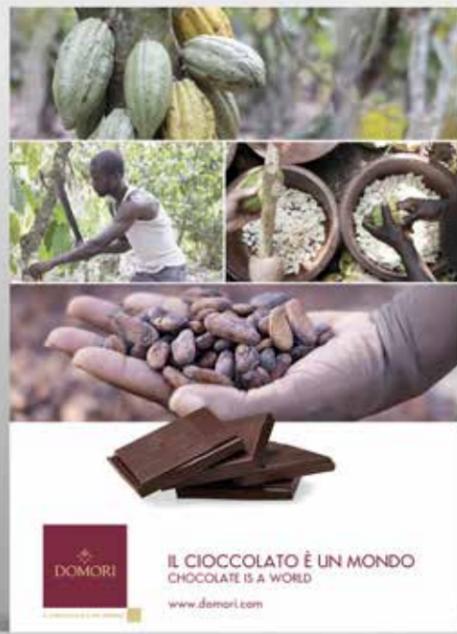
NUOVA  
GRAFICA

### MENÙ DELLA CIOCCOLATA CALDA

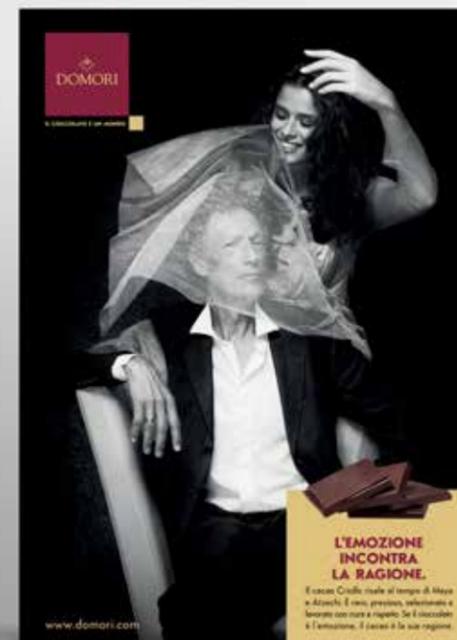
DESCRIZIONE PRODOTTO  
Dimensioni: 15 x 31 cm  
Pz. x cart. 15

**ACS017**

DISPONIBILI DA SETTEMBRE 2021



**ACS010**



DISPONIBILE DA SETTEMBRE 2021



**SHOPTES01**

NUOVA  
GRAFICA

MAGLIETTA  
DESCRIZIONE  
PRODOTTO  
Polo in cotone unisex  
con logo Domori.

Taglie:  
S **ACS012**  
M **ACS015**  
L **ACS016**

Pz. x cart. 1



### GREMBIULE

DESCRIZIONE PRODOTTO  
Grembiule in tessuto con logo Domori.  
Pz. x cart. 4

**ACS013**

