





# 25 anni di meraviglia.

"Domori è un microcosmo che celebra la vita, la natura e i suoi portenti. Si nutre di emozioni e produce meraviglia con semplicità e purezza cogliendo l'attimo."

Gianluca Franzoni



Gianluca Franzoni, fondatore e presidente Domori

# **INDICE**

- **CRIOLLO** p 22
- BLEND CRIOLLO
- FAVE DI CACAO
- SINGLE ORIGINS
- I 75g DOMORI
- CORNER DOMORI
- **NAPOLITAINS**
- **DRAGEES**
- CIOCCOLATA CALDA
- TISANE
- DOMORI TO GO
- CREME SPALMABILI
- FRUTTA RICOPERTA
- QUANTUM
- CIOCCOLATO SFUSO
- **AMENITIES**
- **IDEE REGALO**
- NATALE
- PASTICCERIA A CASA
- MATERIALI PER IL RIVENDITORE

10

# 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

### 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.

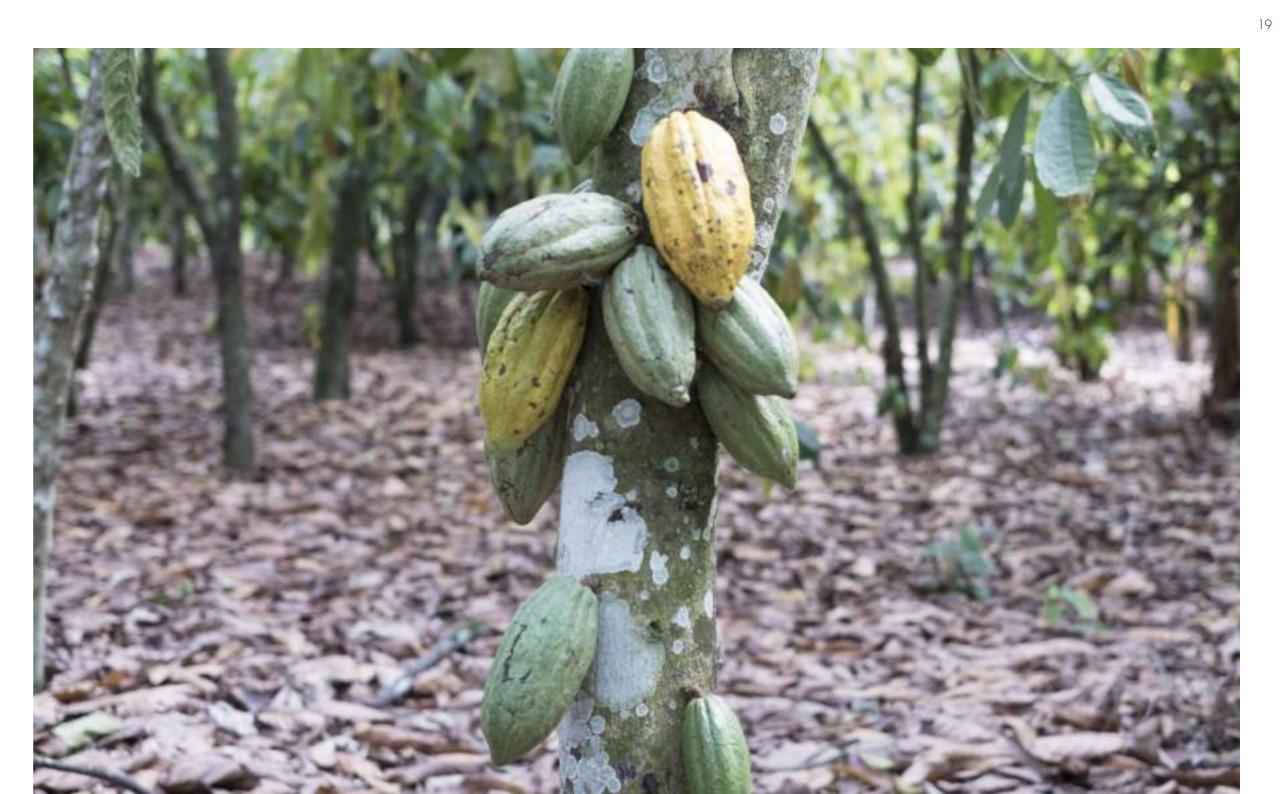
Direttamente con ciascun fornitore, Domori concorda il valore del cacao acquistato, definendo un prezzo che tenga in considerazione il costo di produzione sostenuto, varie fasce di premialità (diverse da Paese a Paese) e il raggiungimento di specifici standard qualitativi.













# **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 0,01% 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.

22 DISPONIBILITÀ

23





# MONOVARIETALI CRIOLLO 50g DISPONIBILITÀ LIMITATA

#### CHUAO - GUASARE - PORCELANA

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: 11x11x1 (h) cm



25



# **BLEND LINE** CRIOLLO 50 g 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: 7,5x14,5x1 (h) cm

#### ESPOSITORE ASSORTITO CRIOLLO

32 Tavolette, 50 g

DESCRIONE 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: 17x21x51 (h) cm.



# FAVE DI CACAO

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

DESCRIZIONE PRODOTTO 100 g Pz. x cart. 10 Dimensione scatola: 11,5x8x4,5 (h) cm









# **LE ORIGINI** 50 g

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% and 100%)

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



LE ORIGINI - DISPLAY

# **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,

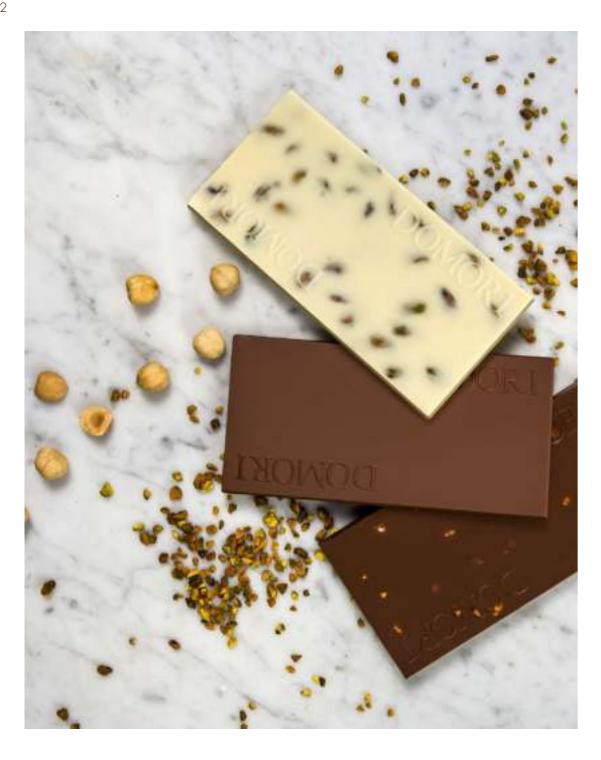
5 pz x Colombia,

5 pz x Tanzania.

Dimensione espositore: 39x20x34 (h) cm







# **1** 75 g **DOMORI**

Un nuovo formato, un nuovo confezionamento per il valore di sempre: cacao fine e ingredienti selezionatissimi.

La linea di tavolette Domori pensata per soddisfare i gusti di ogni consumatori si arricchisce di due nuovi prodotti:

- Cioccolato al latte realizzato con il 38% cacao aromatico della Costa D'Avorio. Un classico irrinunciabile!
- Cioccolato fondente con un pizzico di peperoncino come da antica tradizione Maya!

DESCRIZIONE PRODOTTO

1 espositore x 12 tavolette 75 g cad.

Dimensioni tavoletta: 7x17,5x0,5 (h) cm Dimensione espositore: 8x14,2x18 (h) cm



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







#### Ø751Ø

# **ESPOSITORE** ASSORTITO 75 g 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 38%,
- 8 pz x Nocciola,
- 8 pz x Pistacchio,
- 8 pz x Peperoncino.

Dimensione espositore: 33 x 22 x 45 (h) cm.



# **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 38%,
- 12 pz x Nocciola,
- 12 pz x Pistacchio,
- 12 pz x Peperoncino, 12 pz x Sugar Free.

Dimensione espositore: 38 x 34,5 x 158 (h) cm.

# 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: 59,6 x 195,4 (h) cm **KPØ16** 

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.

#### **Assortimento:**

	Codice	Descrizione	Peso in g	pz/conf.	Q.tà
	FRAL01	Albicocche ricoperte di cioccolato	150	6	1
_	FRAR01	Filetti di arancia ricoperti di cioccolato	150	6	1
RIPIANO	FRZE01	Filetti di zenzero ricoperti di cioccolato	150	6	1
₹	FRAM01	Amarene ricoperte di cioccolato	150	6	1
문	FRDA01	Datteri ricoperti di cioccolato	150	6	1
	RG046	Pochette di giandujotti	180	6	2
	RG048	Pochette Napolitains	180	6	2
	07504	75g - 100% Cacao	75	12	2
•	07502	75 g - Cioccolato fondente 80%	75	12	2
7	07501	75 g - Cioccolato fondente 70%	75	12	2
RIPIANO	07511	75 g - 38% Cioccolato al latte	75	12	2
₹	07509	75 g - Sugar Free	75	12	2
문	07506	75 g - Pistacchio	75	12	2
	07507	75 g - Nocciole	75	12	2
	07512	75 g - Peperoncino	75	12	2
ო	08124	Sambirano 70%	50	12	1
Ž	08125	Sur del Lago 70%	50	12	1
₹	08122	Apurimac 70%	50	12	1
RIPIANO	AV08114	Arriba 70%	50	12	1
4	RIC005	Preparato per cioccolata calda	180	6	1
9	KL01200N	Fave di cacao	100	10	1
₹	KLV1200	Fave di cacao ricoperte di cioccolato fonden	nte 100	10	1
RIPIANO	CHP253	Selezione Piemonte	250	6	2
5	CG0200B	Crema spalmabile gianduja	200	12	1
9	CP0200B	Crema spalmabile pistacchio	200	12	1
₹	CM0110	Maxi cremino	300	8	1
RIPIANO	CG0110	Maxi giandujotto	250	12	1



39



1 kg (circa 185 napolitains, 4,7 g cad.) Dimensione: 3,3 x 3,3 cm

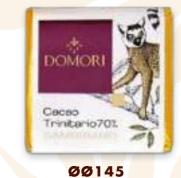


ØØ148

Cacao Trinitario 70%

ØØ146





ØØ142

Cacao Trinitario 70%

Trinitario 70%

ØØ147

ØØ144

### SFUSO NAPOLITAINS MILK E DARK

1.88 kg (circa. 347 napolitains, 4,7 g cad.)
Dimensione: 3,3 x 3,3 cm





ØØ22Ø ØØ221

# NAPOLITAINS 4,7g

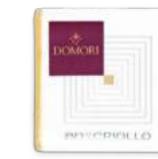
Piccoli momenti di gusto intenso per avventurarsi alla scoperta del cacao aromatico o come accompagnamento al caffè per un servizio d'eccellenza.

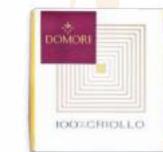




#### SFUSO NAPOLITAINS CRIOLLO

1 kg (circa 185 napolitains, 4,7 g cad.)
Dimensione: 3,3 x 3,3 cm





ØØ207 ØØ212



DOMORUM

Dimensioni: cm 6,5x35x0,5 (h)

cacao.

Pz. x cart. 4

40 NUOVA



# **DRAGÉES** IN FLOWPACK

Una confezione morbida come il cuore di frutta rivestito da fine cacao Domori. Irresistibili dragées da assaporare.

DISPONIBILE DA SETTEMBRE 2022

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

### ESPOSITORE ASSORTITO DRAGÉES

48 Flowpack, 40 g

#### DESCRIZIONE PRODOTTO

Espositore in cartotecnica (consegnato pieno) contenente 48 flowpack da 40 g

8 pz x Zenzero,

8 pz x Cocco,

8 pz x Nocciole,

8 pz x Amarene,

8 pz x Arancia,

8 pz x Caffè.

Dimensione espositore: 32,5x24x47 (h) cm



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



42



# PREPARATI PER CIOCCOLATA CALDA

Denso piacere, gusto inconfondibile Facile e veloce da preparare con pochi igredienti, tutti di qualità.





HCØØ1 ILBØØ9N

INFUSO DI GRUÈ DI CACAO E SPEZIE

## CIOCCOLATA CALDA - MONODOSE

#### 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.



ILBØ1ØN

### **FONDENTE**

Preparato in polvere 30g Pz. 100 x ct



## LATTE

Preparato in polvere 30 q Pz. 100 x ct



21588N

#### ARANCIA E CANNELLA

Preparato in polvere 30 g Pz. 25 x ct



21589N

#### PEPERONCINO

Preparato in polvere 30 q Pz. 25 x ct



Pura granella di fave di cacao Single

zuccheri aggiunti, in un pratico filtro

monodose per realizzare un infuso

dall'aroma inconfondibile.

Origin Sambirano, senza aromi e

DESCRIZIONE PRODOTTO

Dimensioni: 8,5x8,5x8,5 (h) cm

20 filtri - 2 g cad.

Pz. x cart. 6

Da oggi è possibile assaporare tutto l'aroma del migliore cacao fine in totale leggerezza.

INFUSI - 20 FILTRI

Realizzarlo è facilissimo: portare a bollore dell'acqua, versarla nella tazza in cui è stato posizionato il filtro e attendere 5-6 minuti!



Pura granella di fave di cacao Single Origin Sambirano, senza aromi e zuccheri aggiunti, con aggiunta di un profumato bouquet di spezie in un pratico filtro monodose per realizzare un infuso dall'aroma inconfondibile.

DESCRIZIONE PRODOTTO 20 filtri - 2 g cad. Pz. x cart. 6 Dimensioni: 8,5x8,5x8,5 (h) cm



# **DOMORI TO GO** 25 g

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: 9x9x1 cm Dimensione espositore: 10x15,5x8,5 (h) cm

#### ESPOSITORE ASSORTITO TO GO

96 Tavolette, 25 g

#### DESCRIZIONE PRODOTTO

Espositore in cartotecnica (consegnato pieno) contenente 96 tavolette assortite

24 pz x Ginger

24 pz x Caramel

24 pz x Apricot

24 pz x Berries

#### DESCRIZIONE PRODOTTO

Dimensioni:

23x15,5x59 (h) cm



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







# CREME SPALMABILI

La crema spalmabile interpretata da Domori: Cacao dine e il 48% di nocciole Piemonte IGP. Ricetta senza latte.

Anche nella versione con pasta di pistacchio e cioccolato bianco





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





# **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 tostati e salati.

DESCRIZIONE PRODOTTO 500 g cad. Pz. x cart. 4 Dimensioni: 16,5 x 17,3 x 2,5 (h) cm



TARTUFO NERO

TN3ØØØ

DOMOR

Classica

## CIOCCOLATINI SFUSI

#### GIANDUJOTTI CLASSICI

GDØ1Ø1



DOMORI



DESCRIZIONE PRODOTTO 3 kg (pari a 300 giandujotti circa)

#### CREMINI CLASSICI

CMØØ1





DESCRIZIONE PRODOTTO 3 kg (pari a 375 cremini circa)

#### **CREMINI PISTACCHIO**

CMØØ3





DESCRIZIONE PRODOTTO 3 kg (pari a 375 cremini circa)

15 sacchetti trasparenti in ogni cartone

#### TARTUFI TIRAMISÙ TT3ØØØ



DESCRIZIONE PRODOTTO 3 kg (pari a 214 tartufi circa)

con 1 espositore pieno + 1 ricarica

DESCRIZIONE

con 1 espositore pieno

PRODOTTO (pari a 214 tartufi circa)

+ 1 ricarica



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

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

DESCRIZIONE PRODOTTO (pari a 200 baci di dama circa)

con 1 espositore pieno + 12 ricariche da 210 g cad. **CUNEES!** AL RUM \* CN3ØØØ



\* Contiene Alchool

#### BACI DI DAMA

BDØØ2



PRODOTTO STAGIONALE ----

PRODOTTO 57



### **AMENITIES**

#### KIT DUE NAPOLITAINS DARK



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

DESCRIZIONE PRODOTTO 4.7 g cad. Pz. x cart. 50 2 x 70% DARK cioccolato fondente Dimensioni: 8x4,5x1 (h) cm

#### COFANETTO DUE GIANDUJOTTI

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

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



RGØ2Ø













# 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 cł

Dimensioni: 23,4 x 5,5 x 3 (h) cm

#### COLLEZIONE N° 6









RGØ38N

RGØ33N

### COFFRET DRAGÉES



RGØ37N

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

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

### DESCRIZIONE PRODOTTO Il coffret contiene: 16 giandujotti classici,

18 cremini pistacchio, 18 cremini classici. 28 napolitains Single Origins

DESCRIZIONE PRODOTTO

Il coffret contiene:

16 giandujotti classici,

18 cremini pistacchio,

18 cremini classici.

420 g

2 pz x cł

Dimensioni: 18x26x3,5 (h) cm

580 g 2 pz x cł Dimensioni: 18x34,5x3,5 (h) cm

#### COLLEZIONE N°8



RGØ39N

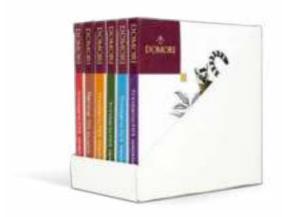
62 NUOVO

NUOVO





#### SINGLE ORIGINS COLLECTIONS



#### **RGØ49**

Avventurati alla scoperta del cacao aromatico con questo cofanetto contenente una selezione dei migliori cacao d'origine scelti negli anni da Domori. Ogni tavoletta porta con se un'esperienza di degustazione unica: parti con noi! Siamo sicuri che non vorrai più tornare indietro.

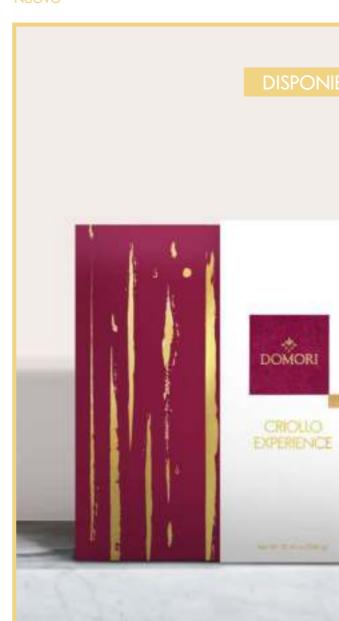
#### DESCRIZIONE PRODOTTO

Il cofanetto contiene: 1 x 50 g Apurimac 70%, 1 x 50 g Sur del Lago 70%,

1 x 50 g Arriba 70%, 1 x 50 g Teyuna 70%,

1 x 50 g Morogoro 70%, 1 x 50 g Sambirano 70%

300 g 4 pz x cł Dimensioni: 12x7x13 (h) cm



#### CRIOLLO EXPERIENCE



#### RGØ5Ø

All'interno un percorso di degustazione che ci condurrà tra diverse gradazioni di cioccolato fondente, dal delicato 70% all'assoluto 100%. In accompagnamento, Domòrum: la bevanda spiritosa creata da Domori mettendo in infusione le fave di Cacao Criollo con acquavite invecchiata 5 anni. Un dono prezioso da regalare e da regalarsi.

#### DESCRIZIONE PRODOTTO

Il cofanetto contiene:

1 x 50 g Criollo blend 70%

1 x 50 g Criollo blend 80%

1 x 50 g Criollo blend 90% 1 x 50 g Criollo blend 100%

1 x Domòrum

200 g + 750 ml 1 pz x cł

Dimensioni: 27,7x21,7x9,1 (h) cm





#### HERITAGE COLLECTION







#### **RGØ5**1

Il 2022 ricorre il 25esimo anno dalla fondazione di Domori: per celebrare questa ricorrenza e la visione lungimirante di Gianluca Franzoni, volta al recupero e alla tutela della biodiversità del cacao Criollo, Domori propone la Heritage Collection.
Un elegante cofanetto in legno contenente
il cacao più prezioso: Chuao, Guasare, Porcelana.

#### DESCRIZIONE PRODOTTO

Il calendario contiene: 2 x 50g Criollo Chuao 2 x 50g Criollo Guasare 2 x 50g Criollo Porcelana

> 300 g 1 pz x cł







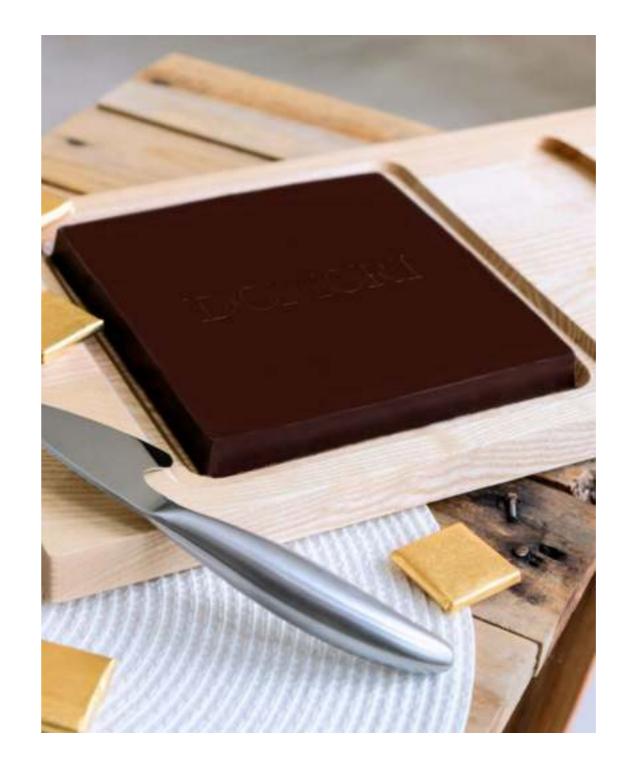
### DOMÒRUM



#### DMRØ1

Bevanda alcolica in bottiglia da 500 ml. Ottenuta 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: 19,5x8x8 (h) cm



#### QUANTUM CON TAGLIERE



#### **GQØ3ØØ8**

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

500 g Pz. x cart. 1 Dimensioni: 40,5x23,5x4 (h) cm 68





#### SELEZIONE PIEMONTE



#### **CHP253**

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

DESCRIZIONE PRODOTTO 250 g 6 pz x ct Dimensioni: 9,5x6x23 (h) cm



#### BACI DI DAMA



#### BDØØ1

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 90 g (pari a 6 baci di dama) Pz x ct 12 Dimensioni: 9x4,2x19 (h) cm

---- PRODOTTO STAGIONALE ----

ODOTTO

70 NUOVA



# NATALE

#### CALENDARIO DELL'AVVENTO 2022

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

#### DESCRIZIONE PRODOTTO

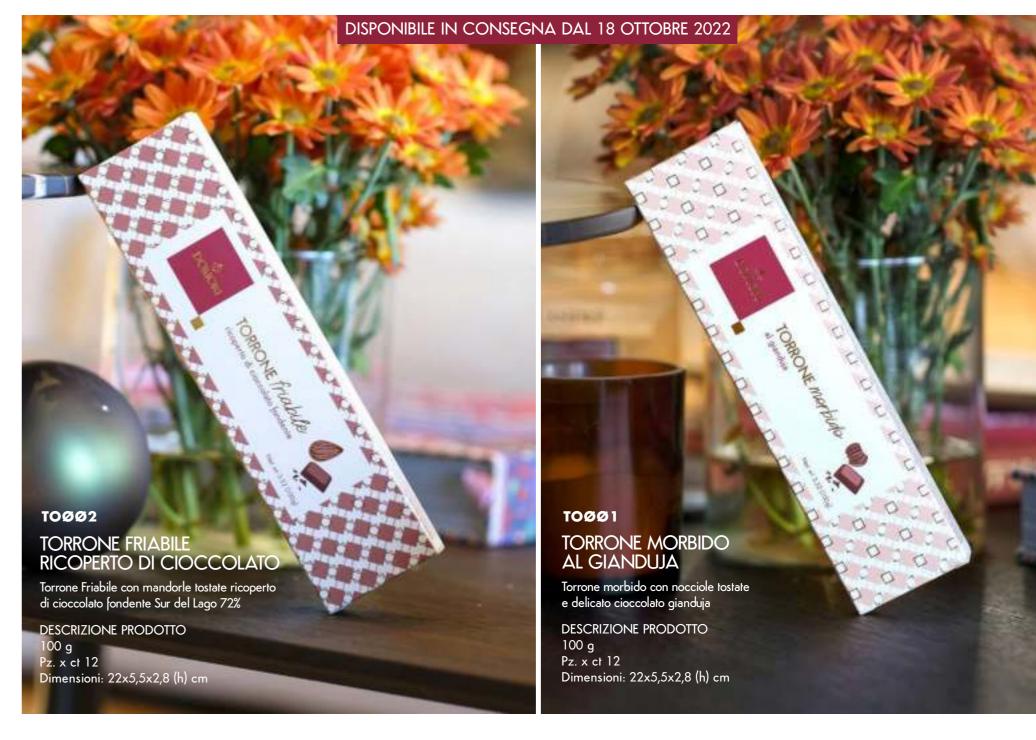
Il calendario contiene:

- 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 cł

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



73



#### PANETTONE CLASSICO GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE E ARANCIA CANDITA



#### PNØØ5

Il Panettone Domori nella sua versione classica. L'impasto realizzato con lievito naturale è arricchito da gocce di cioccolato fondente e scorze di arancia candita Agrimontana. La glassa è realizzata con Nocciola Piemonte IGP e arricchita con mandorle e granella di zucchero.

DESCRIZIONE PRODOTTO 1 Kg 6 pz x ct + 6 shopper Dimensioni: 25,5x25,5x15 (h) cm



#### PANETTONE PIEMONTE GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE E CREMA GIANDUJA



#### PNØØ6

Un Panettone per omaggiare il Piemonte e la sua tradizione cioccolatiera: morbida crema al gianduja inserita in farcitura e gocce di cioccolato fondente. Ricoperto da glassa classica alla Nocciola Piemonte IGP.

> DESCRIZIONE PRODOTTO 1 Kg 6 pz x ct + 6 shopper Dimensioni: 25,5x25,5x15 (h) cm

75



#### PANDORO GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE



#### PDØØ3

Il soffice Pandoro lievitato naturalmente si arricchisce con gocce di cioccolato fondente e al latte per soddisfare anche i palati più golosi.

> DESCRIZIONE PRODOTTO 6 pz x ct + 6 shopper Dimensioni: 24,5x24,5x22 (h) cm



### PANETTONE CRIOLLO

IMPASTO AL CACAO E GOCCE DI CHUAO 75% E COPERTURA CANOABO 62%

#### PNØØ7

Il cacao più prezioso diventa il protagonista d'eccellenza del Natale con un Panettone Limited Edition. L'impasto lievitato naturalmente è brunito dal cacao e, incastonate come pietre preziose, troviamo gocce di cioccolato fondente Chuao 75%. A completare l'opera un sottile strato di Canoabo 62% come copertura. SENZA CONSERVANTI

#### DESCRIZIONE PRODOTTO

1 Kg 1 pz x ct +1 shopper Dimensioni: Ø25,5xh16 cm

NUOVO



# PRODOTTI SFUSI

#### FOGLIO DI CIOCCOLATO FONDENTE CON MANDORLE E FRUTTA CANDITA



DESCRIZIONE PRODOTTO
Blocco di cioccolato confezionato
singolarmente in vaschetta sigillata.

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

LCØ11

#### FOGLIO DI CIOCCOLATO BIANCO CON PISTACCHI INTERI LEGGERMENTE SALATI

DESCRIZIONE PRODOTTO

Blocco di cioccolato
confezionato singolarmente in
vaschetta sigillata.

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

LCØ12



# FOGLIO DI CIOCCOLATO AL LATTE CON NOCCIOLE INTERE



DESCRIZIONE PRODOTTO
Blocco di cioccolato
confezionato singolarmente in
vaschetta sigillata.

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

LCØ1Ø

### CREMA CACAO E NOCCIOLA

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 **ACSØ3Ø** è diponibile secondo le condizioni commerciali in vigore



#### MATTONELLA GIANDUJA CON GRANELLA DI NOCCIOLE



DESCRIZIONE PRODOTTO Blocco di cioccolato incartato singolarmente con carta stagnola.

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

#### FILETTI DI ARANCIA RICOPERTI DI CIOCCOLATO FONDENTE



SFFAØ1

#### **QUANTUM FONDENTE 68%**



DESCRIZIONE PRODOTTO Blocco di cioccolato confezionato in flowpack

500g Pz. x cart. 3 Dimensioni: 16x16x1,5 (h) cm DESCRIZIONE PRODOTTO Blocco di cioccolato

confezionato in flowpack

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





**QLØ7633N** 

QUANTUM CIOCCOLATO AL LATTE

#### MTØØ1

#### MATTONELLA CREMINO



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

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

#### BASTONCINI DI ZENZERO RICOPERTI DI CIOCCOLATO FONDENTE



SFZEØ1

1 kg Pz. x cart. 2

in vaschette sigillate.

Filetti sfusi confezionati

in vaschette sigillate.

1 kg

Pz. x cart. 2

#### **QUANTUM FONDENTE 68%** CON MANDORLE

QLØ763ØN



DESCRIZIONE PRODOTTO Blocco di cioccolato confezionato in flowpack

500g Pz. x cart. 3 Dimensioni: 16x16x1,5 (h) cm DESCRIZIONE PRODOTTO Blocco di cioccolato confezionato in flowpack

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



QLØ7631N



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

MTØØ2

**QLØ7632N** 

CON NOCCIOLE





# 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'Ivore, 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 LATTE 38%



# CIOCCOLATO BIANCO



ØØ982

DESCRIZIONE PRODOTTO Copertura di

cioccolato fondente in pastiglie da 2 cm

sacco da 1 kg Pz. x cart. 6 ØØ98Ø

DESCRIZIONE PRODOTTO

Copertura di

cioccolato al latte
in pastiglie da 2 cm

sacco da 1 kg Pz. x cart. 6

ØØ726

DESCRIZIONE PRODOTTO

Copertura di
cioccolato bianco
in pastiglie da 2 cm

sacco da 1 kg Pz. x cart. 4



# 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 Hacieda San Josè: 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.



#### 100% / CHUAO

DESCRIZIONE PRODOTTO MASSA DI CACAO

> 1 kg Pz. x ct 3



CP1ØØCH

#### 100% / OCUMARE

DESCRIZIONE PRODOTTO

MASSA DI CACAO

1 kg Pz. x ct 3



CP1ØØOC

0 /

72% / OCUMARE

CCLIAAR SALES IN ASSESSED IN A

DESCRIZIONE
PRODOTTO
CIOCCOLATO
FONDENTE

1 kg Pz. x ct 3

CP72OC

62% / CANOABO



CP62CA

DESCRIZIONE PRODOTTO CIOCCOLATO FONDENTE

1 kg Pz. x ct 3 75% / CHUAO

DESCRIZIONE PRODOTTO CIOCCOLATO FONDENTE

> 1 kg Pz. x ct 3



CP75CH

38% / OCUMARE

DESCRIZIONE PRODOTTO CIOCCOLATO LATTE

> 1 kg Pz. x ct 3



CP38OC

CONSIGLI PER L'UTILIZZO

Busta da 1 kg		% Cacao	Fluidità	Gusci	Farcitura	Copertura	Decorazioni	Mousses	Gelato	Prodotti da forno
						Copertura a mano				
CP1ØØOC	Ocumare	100%	44444	X	X	X	X	X	<b>✓</b>	X
CP72OC	Ocumare	72%	4444	<b>✓</b>	<b>✓</b>	<b>✓</b>	<b>✓</b>	<b>✓</b>	<b>✓</b>	
CP38OC	Ocumare	38%	4444				<b>✓</b>	<b>✓</b>		
CP1ØØCH	Chuao	100%	44444	X	X	×	X		<b>✓</b>	×
CP75CH	Chuao - ganache	75%	44	X	X	X	X	<b>✓</b>		
CP62CA	Canoabo	62%	4444	<b>✓</b>	<b>✓</b>		<b>✓</b>			

Legenda: ♦ fluidità bassa ♦ fluidità media bassa ♦ fluidità media ♦ fluidità media alta ♦ fluidità alta ✓ Raccomandato ✓ Possibile 💢 Non raccomandato





# DESCRIZIONE PRODOTTO 2200 etichette a rotolo Pz. x cart. 1 DESCRIZIONE PRODOTTO Tagliere in corian bianco

#### BICCHIERI PER CIOCCOLATA CALDA

ACSØØ9

SHOPTERØ1

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

#### DESCRIZIONE PRODOTTO Shopper in carta riciclata con manico in cartoncino ritorto

Blister da 25 pz Dimensioni: 18x20

SHOPDOM18X2Ø

SHOPPING BAG

TAZZE CIOCCOLATA CALDA

# MATERIALI PER IL RIVENDITORE

TAGLIERE DA DEGUSTAZIONE SACCHETTI TERMICI per degustazione di napolitains e fave di cacao. DOMORI Dimensioni: 6,5x35x0,5 (h) cm Pz. x cart. 4

ACSØØ3

ACSØØ6B

**ADESIVI** 

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

DESCRIZIONE PRODOTTO Tazza e piattino per cioccolata calda pz x carł 6



THCØØ6



#### ACSØ14

# CARTELLO DA BANCO CIOCCOLATA CALDA

DESCRIZIONE PRODOTTO Cartello da banco in formato A4.

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

#### KIT 2 PANNELLI FOTOGRAFICI

DESCRIZIONE PRODOTTO Stampe da appendere in formato A3.

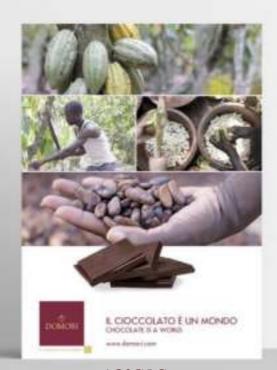
> Dimensioni: cm 42x29,7 Pz. x cart. 1



# MENÙ DELLA CIOCCOLATA CALDA

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

ACSØ17



ACSØ1Ø





#### MAGLIETTA

DESCRIZIONE PRODOTTO Polo in cotone unisex con logo Domori.

> Taglie: S **ACSØ12** M ACSØ15 LACSØ16

Pz. x cart. 1



#### GREMBIULE

SHOPPER

25° anniversario

SHOPTESØ2

Shopper in cotone biologico

DESCRIZIONE PRODOTTO Grembiule in tessuto con logo Domori.

Pz. x cart. 4

ACSØ13





Distributore esclusivo per l'Italia di:























Domori S.p.A. Via Pinerolo 72/74, 10060 None (TO)

www.domori.com

Facebook @CIOCCOLATODOMORI Instagram @DOMORICHOC