



PRESTAT | AGRIMONTANA | DAMMANN FRÈRES | TAITTINGER

Collezione autunno/inverno

F/W Collection

2019

Collezione Autunno/Inverno 2019





L'ECCELLENZA

DOMORI

PRESTAT

AGRIMONTANA

DAMMANN FRÈRES

TAITTINGER

Una tavola rotonda di eccellenze, quattro aziende, che si prendono cura dei tesori che regala la natura, si ritrovano a crescere insieme.

Hanno in comune la passione, il gusto straordinario, la cultura dei sapori e l'indimenticabile qualità di ciò che producono. Tutti e cinque i sensi sono appagati, la magia è compiuta.



FRANCESCO ILLY costituì l'industria
"Caffè e Cioccolato illy e Hausbrandt"

1933

Costituzione della
HOLDING GRUPPO ILLY per
perseguire l'obiettivo
strategico di ERNESTO ILLY:
offrire ai clienti una gamma
sempre più ampia di prodotti
conosciuti per la stessa qualità
per cui è apprezzata illycaffè

2004



CACAO CULTURE

Acquisizione
di DOMORI

2006



Acquisizione
di MASTROJANNI

2008



Acquisizione di PRESTAT,
fornitore ufficiale di cioccolato
della regina d'Inghilterra.

2019

ANNI '50

ERNESTO ILLY
aggiunge il tè ai prodotti
del portafoglio illycaffè

2005

AGRIMONTANA diventa
partecipata da Gruppo Illy



2007

Gruppo illy diventa
l'azionista maggioritario
di DAMMANN FRÈRES



2017

DOMORI diventa
il distributore per l'Italia
di CHAMPAGNE TAITTINGER



"Vi sono diversi modi per accontentare i propri clienti: si possono soddisfare le loro necessità, ad un livello superiore i loro desideri e, ancora più su, le loro esigenze di identità. Coerentemente con una filosofia di vita volta a valorizzare e apprezzare con tutti i sensi i contenuti estetici dei beni fruiti. Le imprese del Gruppo illy hanno in comune la volontà di sorprendere i propri clienti sia attraverso il contenuto estetico di tutta la molteplicità dei propri prodotti, sia lasciandoli immergere e avvolgere dall'indimenticabile qualità e dal talento che li contraddistinguono."

(Riccardo Illy) - Presidente Gruppo illy





I NOSTRI CLIENTI

Esistono clienti esigenti che ricercano e accettano solamente la qualità superiore, lavorazioni d'eccellenza, prodotti fuori dall'ordinario e pregiati, fragranze, aromi e sapori autentici.

Questi sono i clienti di riferimento del Gruppo illy.

Animati dalla convinzione che per crescere è fondamentale condividere con le persone la cultura del prodotto, ci impegniamo a trasmettere alle attuali e alle future generazioni l'importanza di ambire al meglio, di volerlo ricercare, di saperlo individuare e di poterlo scegliere. Per questo con il Gruppo illy abbiamo voluto costruire un 'polo del gusto', aprendoci a quelle aziende che, come missione e metodo, praticano quotidianamente la strada dell'eccellenza, spinte a ciò da imprenditori appassionati del loro lavoro, dei prodotti che trattano e della qualità. Una strada impegnativa, e ricca di soddisfazioni.

Tra queste c'è la consapevolezza che in ogni istante della giornata i prodotti del Gruppo illy offrono piacere e qualità: un gusto profondo, cultura dei sapori, valorizzazione della tradizione e del saper fare.

FRANCESCO ILLY costituì l'industria
"Caffè e Cioccolato Illy e Hausbrandt"

1933

ANNI '50

ERNESTO ILLY
aggiunge il tè ai prodotti
del portafoglio illycaffè

Costituzione della
HOLDING GRUPPO ILLY per
perseguire l'obiettivo
strategico di ERNESTO ILLY:
offrire ai clienti una gamma
sempre più ampia di prodotti
conosciuti per la stessa qualità
per cui è apprezzata illycaffè

2004

2005

AGRIMONTANA diventa
partecipata da Gruppo illy



Acquisizione
di DOMORI

2006

2007

Gruppo illy diventa
l'azionista maggioritario
di DAMMANN FRÈRES



Acquisizione
di MASTROJANNI

2008

2017

DOMORI diventa
il distributore per l'Italia
di CHAMPAGNE TAITTINGER



Acquisizione di PRESTAT,
fornitore ufficiale di cioccolato
della regina d'Inghilterra.

2019





Gianluca Franzoni, fondatore e presidente Domori



**“IL CIOCCOLATO CHE PRESERVA
ED ESALTA L'ORIGINALE
AROMA DEL CACAO.”**

(GIANLUCA FRANZONI)



DOMORI

100% CRIOLLO
Cacao Criollo 70% PUERTORRINO

Net wt: 0.88 oz. (25g)



Cacao Criollo 70%

DOMORI
Cacao Criollo 75% PUERTORRINO



Cacao Criollo 75%

DOMORI
100% CRIOLLO
Cacao 100% CRIOLLO
Cacao 90% CRIOLLO

100% CRIOLLO

90% CRIOLLO

DOMORI
Cacao Criollo 70%



Cacao Criollo 70%

DOMORI
Cacao Criollo 70% PORCELANA
Net wt: 0.88 oz. (25g)



Cacao Criollo 70% PORCELANA

Net wt: 0.88 oz. (25g)

DOMORI

DOMORI

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







IL 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.

LINEA BLEND

CRIOLLO 25g

80% & 100%
CACAO CRIOLLO

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 é straordinariamente elegante
per coloro che vogliono scoprire
la natura autentica del cacao,
senza compromessi.

DESCRIZIONE PRODOTTO

1 espositore x 12 tavolette
25 g cad.

Pz. x cart. 12

Dimensione tavoletta: cm 9x9x1 (h)

Dimensione espositore: cm 9,5x15x14 (h)



CL07266



CL07264N



MONOVARIETALI CRIOLLO 25g LIMITED EDITION

PORCELANA
GUASARE
CHUAO

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

DESCRIZIONE PRODOTTO

1 espositore x 12 tavolette

25 g cad.

Pz. x cart. 12

Dimensione tavoletta: cm 9x9x1 (h)

Dimensione espositore: cm 9,5x15x14 (h)



SU PRENOTAZIONE / CONSEGNA DA SETTEMBRE 2019

GUASARE



CLO7291

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.

CHUAO



CLO7293

Note di nocciola, dolce 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 venezueliano dove è stato individuato e poi selezionato il materiale genetico. Le fave sono completamente bianche.

PORCELANA



CLO7292

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

Il Porcelana è una pianta estremamente rara e preziosa perchè 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.



FAVE DI CACAO

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

DESCRIZIONE PRODOTTO

100 g

Pz. x cart. 10

Dimensione scatola: cm

8x11,5x4,5 (h)



KLO1200N

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.



KLV1200

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



50 g **08124**

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.

MOROGORO



50 g **08127**

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.

APURIMAC



50 g **08122**

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.

SUR DEL LAGO



50 g **08125**

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.

ARRIBA



50 g **AV08114**

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.

Da oggi disponibile anche nella versione 100% per assaporare la vera essenza del cacao dell'Ecuador.

ARRIBA 100%



50 g **AV08115**

NOVITÀ

TEYUNA



50 g **08126**

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.



KPO20

KIT ASSORTITO SINGLE ORIGINS 50 g

DESCRIZIONE PRODOTTO

Espositore in cartotecnica
(consegnato vuoto)
per 24 tavolette da 50 g
+ 1 ct da 12 tavolette per:
Venezuela, Madagascar, Perù, Ecuador.

Dimensioni espositore: cm 32x40x27 (h)





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.

Dimensioni espositore: cm 39 x 20 x 34 (h)

08130

NOVITÀ



DOMÒRUM

BEVANDA SPIRITOSA OTTENUTA PER INFUSIONE DEL MIGLIORE CACAO CON ACQUAVITE DI VINO E SOTTOPOSTA AD INVECCHIAMENTO MINIMO DI 5 ANNI.

DESCRIZIONE PRODOTTO

500 ml

pz. x cart. 3

dimensioni: cm 19,5x8x8 (h)

DMRO1



NOVITÀ

nuovo confezionamento
in carta riciclabile

LAND COSTA D'AVORIO 50g BIO

Il cacao selezionato da Domori in Costa D'Avorio proviene da un'area compresa tra i villaggi di Toumodi, Oulaidon, Taabo e Lilebe nei pressi della costa.

Il cacao è certificato biologico dalla Cooperativa Scay, presieduta da Estelle Konan (in foto). Le piantagioni certificate BIO prevedono sfalcio a mano, concimazione naturale con residui organici della piantagione e disinfestazione dai parassiti con olii 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



DESCRIZIONE PRODOTTO

1 espositore x 12 tavolette

Tavoletta 50 g cad.

Pz. x cart. 12

Dimensione tavoletta: cm 10,5 x 10,5 x 0,5 (h)

BIO5002

SU PRENOTAZIONE / CONSEGNA DA SETTEMBRE 2019



NOVITÀ

nuovo confezionamento
in carta riciclabile

LAND BRASILE 50g BIO

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.



DESCRIZIONE PRODOTTO

1 espositore x 12 tavolette

Tavoletta 50 g cad.

Pz. x cart. 12

Dimensione tavoletta: cm 10,5 x 10,5 x 0,5(h)

BIO5001

SU PRENOTAZIONE / CONSEGNA DA SETTEMBRE 2019



GOURMET 50g

IL CIOCCOLATO IN PRIMA LINEA:
FONDENTE, 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



06110

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

NOVITÀ

PEPERONCINO

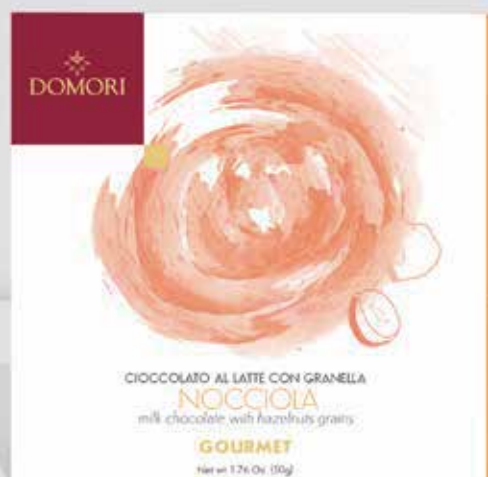


06158

Cacao Teyuna e peperoncino calabrese: piacere piccante.

NOVITÀ

GRANELLA DI NOCCIOLA



06191

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

GRANELLA DI PISTACCHIO



06192

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



1 75g DOMORI

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

DESCRIZIONE PRODOTTO

1 espositore x 12 tavolette

75 g cad.

Dimensione tavoletta: 17,5 x 7 x 0,5 (h)

Dimensione espositore: 8 x 14,2 x 18 (h)



nuovo confezionamento
in carta riciclabile



SU PRENOTAZIONE / CONSEGNA DA SETTEMBRE 2019



07501

FONDENTE 70%

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

NOVITÀ

FONDENTE 80%

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

NOVITÀ



07502



07503

FONDENTE 90%

Ciocolato 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.

MASSA DI CACAO 100%

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



07504



07505

LATTE DI COCCO

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.

NOVITÀ

CIOCCOLATO BIANCO CON PISTACCHI INTERI

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

NOVITÀ



07506



07507

CIOCCOLATO AL LATTE NOCCIOLE INTERE

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

CIOCCOLATO GIANDUJA

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



07508



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.

Dimensioni espositore: cm 33 x 22 x 45 (h)

NOVITÀ

SU PRENOTAZIONE / CONSEGNA DA SETTEMBRE 2019

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.



CL07270

ASTUCCIO ASSORTITO DA 6 NAPOLITAINS
CRIOLLO

28,2 g

36 pz x ct - 2 espo da 18 astucci cad.

Dimensione astuccio: 11x4x1,5 (h)

Dimensione espositore: 11x12x15 (h)



00212



00207



00103

ASTUCCIO ASSORTITO DA 6 NAPOLITAINS
SINGLE ORIGINS

28,2 g

36 pz x ct - 2 espo da 18 astucci cad.

Dimensione astuccio: 11x4x1,5 (h)

Dimensione espositore: 11x12x15 (h)

SFUSO NAPOLITAINS CRIOLLO E SINGOLE
ORIGINI

1 Kg

(pari a 185 napolitains cad., 4,7g cad.)

DIMENSIONE CIOCCOLATINO

3,3 x 3,3 cm

SFUSO NAPOLITAINS MILK E DARK

1,88 Kg

(pari a 347 napolitains cad., 4,7g cad.)

DIMENSIONE CIOCCOLATINO

3,3 x 3,3 cm



00148



00142



00145



00146



00147



00144



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).

NOVITÀ

nuovo confezionamento
in carta riciclabile

SU PRENOTAZIONE / CONSEGNA DA SETTEMBRE 2019

ARANCIA



DRAR04

ZENZERO



DRZE03

NOCCIOLE



DRNO03

AMARENE



DRAM02

CAFFÈ



DRCA03

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.

Dimensioni espositore: cm 39 x 20 x 34 (h)

NOVITÀ



PREPARATO PER CIOCCOLATA CALDA

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

Astuccio da 6 bustine monodose

Preparato in polvere

Pz.6 x ct

Dimensione astuccio: cm 13x3,5x9

RIC005

HORECA - Preparato in polvere 30 g

Pz.100 x ct

ILBO10

HORECA - Preparato in polvere 300 g

Pz.10 x ct

ILBO09

HORECA - Gocce di cioccolato monodose 47 g

Pz.50 x ct

HCO0104



RIC005



DOMORI TO GO 25g

IL PIACERE DEL CIOCCOLATO AROMATICO
IN COMBINAZIONI SORPRENDENTI.
UN FORMATO PIU' PICCOLO
PER PORTERLO PORTARE SEMPRE CON SÉ.

Peso netto 25 g
Pz. x cart. 24 tavolette
Dimensioni flowpack: 9 x 9 x 1 cm
Dimensione espositore: 10 x 15,5 x 8,5 (h) cm

FONDENTE E ZENZERO



06141

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



LATTE E CAMELLO



06142

Il caramello incontra la dolcezza del cioccolato al latte.



SNACK GLUTEN FREE

25g / 30g

UNO SPUNTINO LEGGERO E VELOCE:
SENZA GLUTINE.

A BASE DI AMARANTO, CORNFLAKES E CIOCCOLATO

Pz. x ct. 30 snack

Dimensioni snack: cm 12,5 x 3

Dimensioni espositore: cm 14,5 x 17,5 x 10 (h)

ARANCIA 30g



SNK02

CAPPUCCINO 25g



SNK03

CAFFE' 25g



SNK01





CREME SPALMABILI

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



SU PRENOTAZIONE / CONSEGNA DA SETTEMBRE 2019

CREMA GIANDUJA



CG0200

DESCRIZIONE PRODOTTO
200 g
Pz. x cart. 12
Dimensioni:
cm 8 (diametro) x 8,5h

DESCRIZIONE PRODOTTO
200 g
Pz. x cart. 12
Dimensioni:
cm 8 (diametro) x 8,5h

CREMA PISTACCHIO



CPO200

NOVITÀ

CREMA GIANDUJA



CG0201

DESCRIZIONE PRODOTTO
30 g
Pz. x cart. 24
Dimensioni: Ø cm 5x4,5 (h)



FRUTTA RICOPERTA

IL CIOCCOLATO PREGIATO RICOPRE
FRUTTA CANDITA
ED ESSICCATA SELEZIONATA.

DESCRIZIONE PRODOTTO

150 g cad.

Pz. x cart. 6

Dimensioni: cm 7,5x3x28 (h)



FILETTI DI ARANCIA

Filetti di arancia Agrimontana incontrano le note aromatiche del cacao Domori. Perfette a fine pasto, da servire insieme al caffè o ad una selezione di distillati.

FLOO1

FILETTI DI ZENZERO

Con le note agrumate e leggermente piccanti, lo zenzero anticipa l'ondata inebriante degli aromi del cioccolato fondente per un'esplosione di sapore doppiamente sorprendente.

FR105



AMARENE RICOPERTE

Cioccolato Domori e amarene candite Agrimontana: gusto deciso per un equilibrio di sapori.

FR101

DATTERI RICOPERTI

La dolcezza e la morbidezza dei datteri Medjoul, noti come "caramelle della natura", incontrano gusto rotondo e aromatico del cioccolato fondente.

FR104





QUANTUM 500g

UN FORMATO ESALTANTE PER GUSTARE A PIENO IL CIOCCOLATO DOMORI NELLA VERSIONE CLASSICA O ARRICCHITO DA FRUTTA SECCA.

DESCRIZIONE PRODOTTO

500 g cad.

Pz. x cart. 4

Dimensioni: cm 18,5 x 16 x 2,3 (h)



SU PRENOTAZIONE / CONSEGNA DA SETTEMBRE 2019

FONDATE



QL07620

Cioccolato fondente
68% origine Tanzania.

Cioccolato fondente 68%
con mandorle intere
tostate.

FONDATE E MANDORLE



QL07622

NOVITÀ

NOVITÀ

LATTE E NOCCIOLE



QL07621

Cioccolato al latte con
nocciole Piemonte IGP
interi e tostate

Cioccolato bianco con
pistacchi interi, tostate
e leggermente salati.

BIANCO E PISTACCHI SALATI



QL07623



CLASSICI PIEMONTESI

LA TRADIZIONE NON PUÒ MANCARE.
NON MANCANO I GIANDUIOTTI
E NEMMENO I CREMINI, IN VERSIONE
CLASSICA E AL PISTACCHIO,
PER CHI NON RINUNCIA MAI
ALLA TRADIZIONALE ELEGANZA DEL GUSTO

Ogni cartone contiene
15 sacchetti cristal

 SU PRENOTAZIONE / CONSEGNA DA SETTEMBRE 2019

CREMINI CLASSICI



CM001

DESCRIZIONE PRODOTTO
3 kg
(pari a 375 cremini circa)

DESCRIZIONE PRODOTTO
3 kg
(pari a 600 mini giandujotti
circa)

MINI GIANDUIOTTI



GDM100

CREMINI PISTACCHIO



CM003

DESCRIZIONE PRODOTTO
3 kg
(pari a 375 cremini circa)

DESCRIZIONE PRODOTTO
3 kg
(pari a 375 giandujotti classici
circa)

GIANDUIOTTI CLASSICI



GD0101

TARTUFO NERO



DESCRIZIONE PRODOTTO

2,5 kg
(pari a 178 tartufi circa)

TN0251

CUNEESEI AL RUM



DESCRIZIONE PRODOTTO

2,5 kg
(pari a 108 cuneesi circa)

CN00301N

SMALL GIFTS

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

9,4 g cad.
Pz. x cart. 50
cioccolato fondente 70% (Perù, Colombia)
Dimensioni: cm 8X4,5X1 (h)



RG028

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: cm 5x4x2,5 (h)



RG020



IDEE REGALO

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

SU PRENOTAZIONE / CONSEGNA DA SETTEMBRE 2019

MAXI CREMINO



CM0110

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

DESCRIZIONE PRODOTTO
300 g
8 pz x ct.
Dimensioni: 8 x 8 x 4,5 (h)

MAXI GIANDUIOTTO



GDO110

Per una grande tradizione un
grande Gianduiotto.

DESCRIZIONE PRODOTTO
250 g
12 pz x ct.
Dimensioni: 13,5 x 5 x 7 (h)

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

DESCRIZIONE PRODOTTO
250 g
6 pz x ct.
Dimensioni: 9,5 x 6 x 23 (h)

Parte del ricavato dalle
vendite del cofanetto Mix
Piemonte sarà devoluto a
sostegno della
Fondazione Paideia



Dal 1993 la Fondazione
Paideia ogni giorno si
impegna per restituire
fiducia e serenità a
bambini e famiglie in
difficoltà.

Scopri di più su
www.fondazionepaideia.it

NOVITÀ

SELEZIONE PIEMONTE



CHP253

COFFRET CREMINI



RG042

Un piccolo cofanetto per racchiudere un dono goloso: cremini.

DESCRIZIONE PRODOTTO

200 g

6 pz x ct.

Dimensioni: Ø cm 9 x 9 (h)

NOVITÀ

COFFRET GIANDUJOTTI



RG043

Un piccolo cofanetto per racchiudere un dono goloso: giandujotti classici.

DESCRIZIONE PRODOTTO

200 g

6 pz x ct.

Dimensioni: Ø cm 9 x 9 (h)

NOVITÀ

COFFRET TARTUFI NERI



RG041

Un piccolo cofanetto per racchiudere un dono goloso: tartufi di cioccolato.

DESCRIZIONE PRODOTTO

150 g

6 pz x ct.

Dimensioni: Ø cm 9 x 9 (h)

COFFRET 30 NAPOLITAINS SINGLE ORIGINS



RG033

Prezioso cofanetto da degustazione per avventurarsi alla scoperta delle note aromatiche delle Singole Origini Domori.

DESCRIZIONE PRODOTTO

il cofanetto contiene 30 Napolitains da 4,7 g cad. tra cui:

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

NOVITÀ

L'arte cioccolatiera di Torino racchiusa in un cofanetto.

DESCRIZIONE PRODOTTO

Il cofanetto contiene :
24 minigiandujotti,
18 cremini pistacchio,
18 cremini classici.

450 g

2 pz x ct.

Dimensioni: 18 x 26 x
3,5 (h)

NOVITÀ

COLLEZIONE N°6



RG038

COFFRET DRAGÉES



RG037

Per regalare piccoli momenti di gusto.

DESCRIZIONE PRODOTTO

il cofanetto contiene un assortimento di:
nocciole ricoperte di cioccolato al latte,
filetti di arancia ricoperti di cioccolato fondente,
amarene ricoperte di cioccolato fondente.

300g

2 pz x ct

Dimensioni: 23,5 x 15,7 x 3 (h)

Il regalo perfetto per chi ama alternare dolcezza e intensità.

DESCRIZIONE PRODOTTO

Il cofanetto contiene :
24 minigiandujotti,
18 cremini pistacchio,
18 cremini classici.
28 napolitains Singole Origini

580 g

2 pz x ct.

Dimensioni: 18 x 26 x 3,5 (h)

COLLEZIONE N°8



RG039

COLLEZIONE SAN JOSÈ

NOVITÀ

Il cacao più prezioso, proveniente da Hacienda San José, racchiuso in un elegante cofanetto in legno. Una degustazione alla scoperta di diverse percentuali e varietali di cacao Criollo.

DESCRIZIONE PRODOTTO

il cofanetto contiene:

3 pz 25 g 80 % Criollo

3 pz 25 g 100 % Criollo

40 Napolitains monovarietali assortiti

338 g

Pz. x cart. 1

Dimensioni: cm 20,5 x 20,5 x 7 (h)



RG040

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 40,5 x 23,5 x 4 (h)



GQ03008

SCRIGNO DOMORI

Collezione completa dell'eccellenza Domori in un prezioso scrigno.

DESCRIZIONE PRODOTTO

18 tavolette da 25 g:

1x6 Single Origini, 1x4

Blend Trinitario, 1x4 Blend

Criollo, 2x2 Linea Land Bio.

Pz. x cart. 1

Dimensioni: cm 21x10x10 (h)



RG032

Collezione completa delle tavolette Singole Origini: 6 cacao che evocano aromi e profumi delle terre da cui provengono.

DESCRIZIONE PRODOTTO

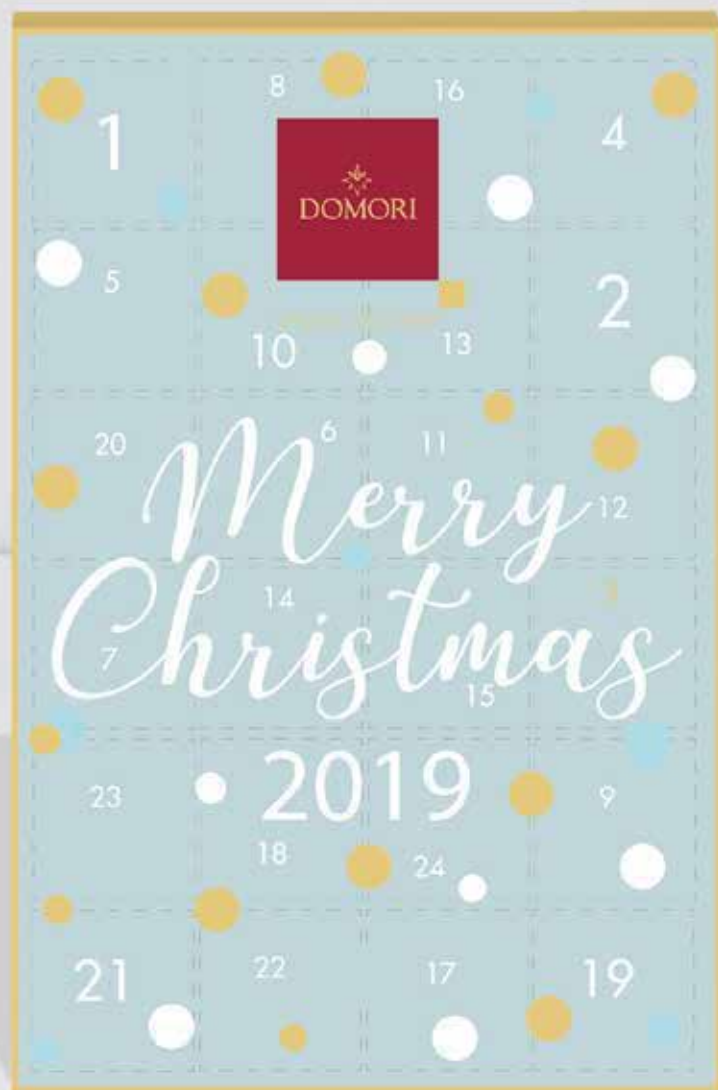
Pz. x cart. 4

Dimensioni: 9x11,5x11,5 (h)

COLLEZIONE SINGOLE ORIGINI



RG029B



CA002

CALENDARIO DELL'AVVENTO

Il modo più veloce per tornare bambini durante le feste.

Con il calendario dell'avvento sarà più divertente aspettare il Natale.

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 35,5 x 22,5 x 2,2 (h)

Il calendario sarà arricchito dei disegni dei piccoli artisti della scuola elementare di None (TO)

NOVITÀ

PANETTONE CLASSICO



PAO10

Quando due eccellenze si incontrano per creare il più noto dei dolci natalizi: delizioso panettone classico arricchito con canditi e gocce intere di cioccolato su ricetta del **Maestro Salvatore De Riso**.

DESCRIZIONE PRODOTTO

1 kg

Pz. x cart. 4 + 4 shopper

Dimensioni: 22,7 x 23 x 16,5 (h)

NOVITÀ

PASTE DI MELIGA



PM001

Un incontro di sapore e tradizione: la farina di mais antico e il cioccolato fine. Paste di Meliga del pastificio **Michelis** ricoperte di cioccolato Domori.

DESCRIZIONE PRODOTTO

220 g

Pz. x cart. 8

Dimensioni: cm 15,5 x 3,7 x 20,5 (h)



BIRRA NÖEL BALADIN



Birra scura realizzata dal birrifico **Baladin** con infusione di granella di prezioso cacao Criollo.

DESCRIZIONE PRODOTTO

750 ml

Pz. x cart. 3

NOVITÀ

BA001

SU PRENOTAZIONE / CONSEGNA DAL 21 OTTOBRE 2019

SU PRENOTAZIONE / CONSEGNA DA SETTEMBRE 2019



HORECA E PRODOTTI SFUSI

**Prodotto non idoneo alla vendita al
dettaglio, solo per somministrazione**

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 26,5 x 19 x 1,5 (h)

NOVITÀ

FOGLIO DI CIOCCOLATO BIANCO CON
PISTACCHI INTERI LEGGERMENTE SALATI



LC012

DESCRIZIONE PRODOTTO
Blocco di cioccolato
confezionato singolarmente
in vaschetta sigillata.

800 g
Pz. x cart. 2
Dimensioni:
cm 26,5 x 19 x 1,5 (h)

NOVITÀ

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 26,5 x 19 x 1,5 (h)

MATTONELLA GIANDUJA CON GRANELLA DI NOCCIOLE



MT001

DESCRIZIONE PRODOTTO
Blocco di cioccolato incartato
singolarmente con carta
stagnolata.

650 g
Pz. x cart. 2
Dimensioni: cm 22,5 x 6 (h)

NOVITÀ

FILETTI DI ARANCIA RICOPERTI DI CIOCCOLATO FONDENTE



SFFA01

DESCRIZIONE PRODOTTO
Filetti sfusi confezionati in
vaschette sigillate.

1 kg
Pz. x cart. 2

NOVITÀ

MATTONELLA CREMINO



MT002

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

1,5 kg
Pz. x cart. 1
Dimensioni: cm 25 x 9 (h)

QUANTUM FONDENTE 68%



QL07630

DESCRIZIONE PRODOTTO
Blocco di cioccolato
confezionato in flowpack

500g
Pz. x cart. 3
Dimensioni:
cm 16 x 16 x 1,5 (h)

NOVITÀ

QUANTUM CIOCCOLATO BIANCO CON PISTACCHI SALATI



QL07633

DESCRIZIONE PRODOTTO
Blocco di cioccolato
confezionato in flowpack

500g
Pz. x cart. 3
Dimensioni:
cm 16 x 16 x 1,5 (h)

NOVITÀ

QUANTUM FONDENTE 68% CON MANDORLE



QL07632

DESCRIZIONE PRODOTTO
Blocco di cioccolato
confezionato in flowpack

500g
Pz. x cart. 3
Dimensioni:
cm 16 x 16 x 1,5 (h)

QUANTUM CIOCCOLATO AL LATTE CON NOCCIOLE



QL07631

DESCRIZIONE PRODOTTO
Blocco di cioccolato
confezionato in flowpack

500g
Pz. x cart. 3
Dimensioni:
cm 16 x 16 x 1,5 (h)

QUANTUM KIT ASSORTITO



QL07640

NOVITÀ

DESCRIZIONE PRODOTTO

il kit contiene:

- 1 x Quantum latte e nocciole
- 1 x Quantum fondente e mandorle
- 1 x Quantum bianco e pistacchi

Blocchi di cioccolato confezionato
in flowpack

500g
Pz. x cart. 3

MATERIALI PER IL RIVENDITORE

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

ADESIVI



ACS003

TAGLIERE DA DEGUSTAZIONE

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

Dimensioni: 6,5 x 35 x 0,5 (h)
Pz. x cart. 4



ACS006B

BICCHIERI PER CIOCCOLATA CALDA



ACS009

DESCRIZIONE PRODOTTO

Dimensioni:
diametro cm 7 x 9 (h)
File da 50 pz

DESCRIZIONE PRODOTTO

Shopper in carta riciclata
con manico
in cartoncino ritorto

Blister da 25 pz
Dimensioni: cm 18 x 20

SHOPPING BAG



SHOPDOM18X20

NOVITÀ

SACCHETTI TERMICI



SHOPTERO1

DESCRIZIONE PRODOTTO

Dimensioni: cm 36x26
Pz. x cart. 1



CARTELLO DA BANCO CIOCCOLATA CALDA

DESCRIZIONE PRODOTTO
Cartello da banco
in formato A4.

Dimensioni: cm 21 x 29,7
Pz. x cart. 1

KIT 2 PANNELLI FOTOGRAFICI

DESCRIZIONE PRODOTTO
Stampe da appendere
in formato A3.

Dimensioni: cm 42 x 29,7
Pz. x cart. 1



ACS010

ACS014

NOVITÀ

NOVITÀ

VETROFANIA



ACS011

DESCRIZIONE PRODOTTO
Vetrofania con logo Domori.

Dimensioni: cm 30 x 30
Pz. x cart. 1





SHOPTESO1

SHOPPER IN TESSUTO

DESCRIZIONE PRODOTTO
Shopper in canvas.

Pz. x cart. 1

NOVITÀ

MAGLIETTA
DESCRIZIONE PRODOTTO
Polo in cotone unisex con
logo Domori.



Taglie:
S ACS012
M ACS015
L ACS016

Pz. x cart. 1

NOVITÀ



GREMBIULE

DESCRIZIONE PRODOTTO
Grembiule in tessuto con logo
Domori.

Pz. x cart. 4
ACS013

FRANCESCO ILLY costituì l'industria
"Caffè e Cioccolato Illy e Hausbrandt"

1933

Costituzione della
HOLDING GRUPPO ILLY per
perseguire l'obiettivo
strategico di ERNESTO ILLY:
offrire ai clienti una gamma
sempre più ampia di prodotti
conosciuti per la stessa qualità
per cui è apprezzata illycaffè

2004



Acquisizione
di DOMORI

2006



Acquisizione
di MASTROJANNI

2008



Acquisizione di PRESTAT,
fornitore ufficiale di cioccolato
della regina d'Inghilterra.

2019

ANNI '50

ERNESTO ILLY
aggiunge il tè ai prodotti
del portafoglio illycaffè

2005

AGRIMONTANA diventa
partecipata da Gruppo illy



2007

Gruppo illy diventa
l'azionista maggioritario
di DAMMANN FRÈRES



2017

DOMORI diventa
il distributore per l'Italia
di CHAMPAGNE TAITTINGER





BY APPOINTMENT TO
HER MAJESTY THE QUEEN
PURVEYORS OF CHOCOLATES

PRESTAT

PR42ST03



MINI CHRISTMAS STOCKING
contenente tartufi al cioccolato
fondente ripieni al caramello salato

DESCRIZIONE PRODOTTO

42 g
pz. x cart. 12
Dimensioni: cm 14 x 8,7 x 3 (h)

PR42ST01



MINI CHRISTMAS STOCKING
contenente tartufi alla nocciola

DESCRIZIONE PRODOTTO

42 g
pz. x cart. 12
Dimensioni: cm 14 x 8,7 x 3 (h)



PR60MSSB



PR60MEGB

CHRISTMAS BAUBLES

contenente mini tartufi al cioccolato
BLU: fondente ripieni al caramello salato
VERDE: cioccolato al latte e tè Earl Grey

DESCRIZIONE PRODOTTO

60 g
pz. x cart. 4
Dimensioni: cm diametro 8 x 13 (h)



PR325XMAR

CHRISTMAS RED BOX

Cofanetto 25 praline assortite

DESCRIZIONE PRODOTTO

325 g
pz. x cart. 5
Dimensioni: cm 20 x 20 x 3 (h)





PRODOTTI DAL MONDO: GIAPPONE



GOJIRO UMESHU

DESCRIZIONE PRODOTTO

700 ml

pz. x cart. 4

dimensioni: cm 7,8 x 7,8 x 29,2 (h)

LIMITED EDITION

UMESHU GOJIRO

Liquore giapponese ottenuto dalla macerazione della ume (prugna ancora acerba e di colore verde) nell'alcool (o sakè) con aggiunta di zucchero di canna cristallizzato. Ha un sapore dolce, leggermente aspro, e un contenuto di alcool di 10-15 gradi.

Gianluca Franzoni ha collaborato con la storica azienda giapponese Nakata nello sviluppo di un nuovo umeshu d'eccellenza. Le Gojiro sono una varietà di ume autoctona dell'area di Wakayama, molto simile all'albicocca.

La coltivazione di questa varietà è stata abbandonata nell'ultimo decennio a favore di quelle più produttive.

Il processo di produzione di questo umeshu è molto complesso e delicato e prevede la macerazione delle ume nell'acool e zucchero in anfore di terracotta e il successivo affinamento del distillato con ultrasuoni.

Al palato regala sentori di mandorla, un'acidità straordinaria, un tannino molto elegante.

La degustazione può essere fatta in purezza, on the rocks oppure con ginger ale o tonica.

Può essere consumato a tutto pasto con la cucina fusion, protagonista di drink miscelati o come liquore da dessert.

Le sue caratteristiche organolettiche lo rendono ideale per l'abbinamento con il cioccolato, in particolare il Criollo.

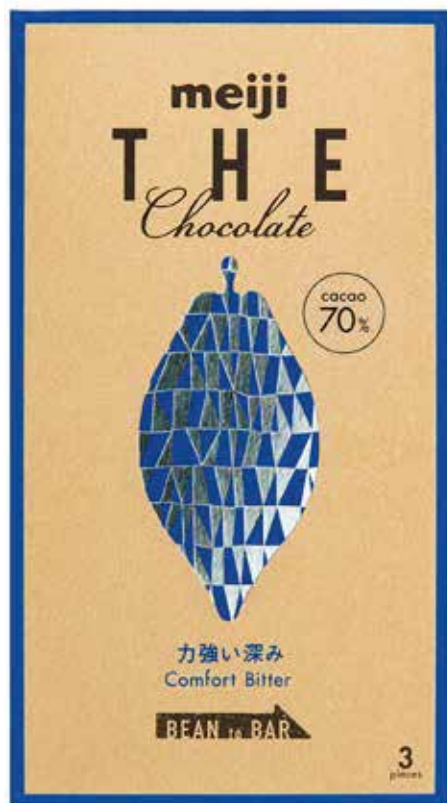
UM001

Gianluca Franzoni

meiji THE Chocolate

DESCRIZIONE PRODOTTO
Cioccolato fondente 70%
astuccio contenente 3 mini tavolette in
flowpack singolo
50 g
pz. x cart. 10
dimensioni: 8 x 15 x 1 (h)

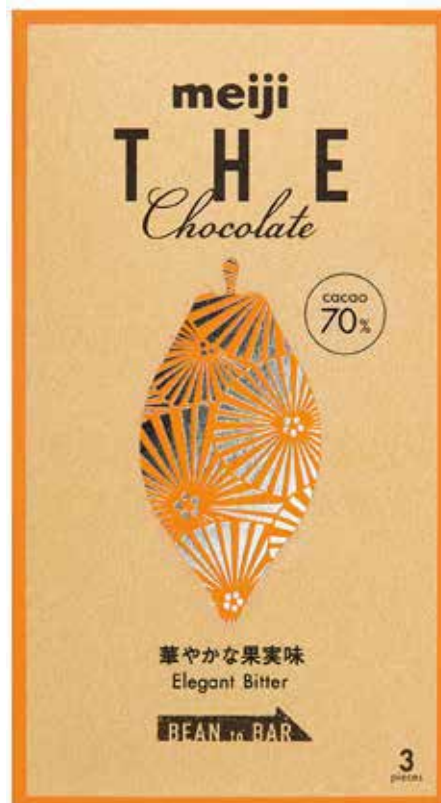
COMFORT BITTER



Cioccolato realizzato con fave di cacao del Venezuela. La tostatura decisa ad alte temperature enfatizza la nota primaria di cacao. Un delizioso capolavoro in cui emergono le note di frutta secca.

ME010

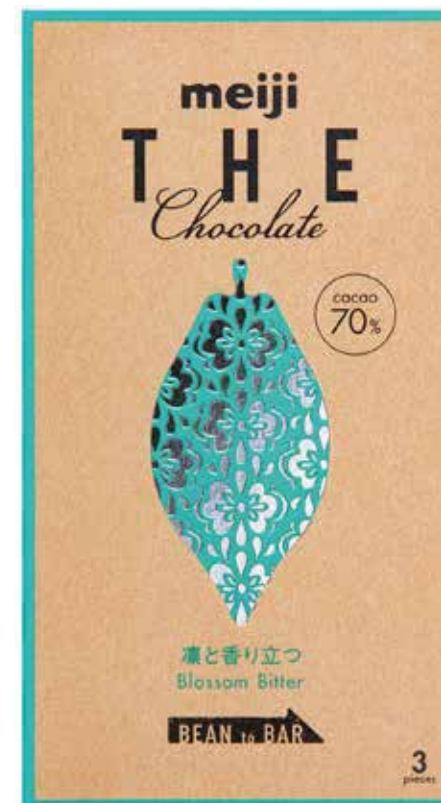
ELEGANT BITTER



Cioccolato realizzato con fave di cacao della regione di Tome-Acu in Brasile. Aroma fruttato ed elegante grazie alla tostatura delicata. La delicata acidità conferisce un aroma sorprendente.

ME020

BLOSSOM BITTER



Cioccolato realizzato con fave di cacao provenienti da Perù ed Ecuador. L'aroma spiccatamente floreale è frutto del naturale aroma del cacao.

ME030



Distributore esclusivo per l'Italia di:

DAMMANN
FRÈRES
Paris 1862

agrimontana


CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims


PRESTAT

Domori S.r.l.
Via Pinerolo 72/74, 10060 None (TO)

www.domori.com

Facebook @CIOCCOLATODOMORI

Instagram @DOMORICHOC