

The background of the entire page is a repeating pattern of cocoa beans and leaves. The beans are shown in various stages: some are whole, some are cracked open to reveal the seeds inside, and some are cut in half. The leaves are dark and have a prominent vein structure. The entire illustration is rendered in a dark brown color against a vibrant orange background.

dolce
amaro[&]

Artigiani del cioccolato

Catalogo Dolce&Amaro

Dolce&Amaro catalogue



Artigiani di dolcesse

*We make our chocolate
with love, passion and care!*

Cioccolato selezionato,
materie prime del territorio,
tecnologia avanzata,
ma soprattutto manualità artigiana,
che nel 2006 ha fatto sì che venissimo
insigniti dalla Regione Piemonte
dell'Eccellenza Artigiana
nel settore del cioccolato:
per noi un onore, un traguardo
ed una nuova partenza...

*Selected chocolate,
raw materials of the territory,
advanced technology,
but mostly artisan manual dexterity,
that in 2006 made us honored
from Piedmont Region with Artisan Excellence
in the chocolate branch:
an honor, an achievement,
and a new start for us.*



	<i>Praline</i>	4
	<i>La Schiacciata</i>	8
	<i>Dragées</i>	12
	<i>La Golosa</i>	16
	<i>Crema spalmabile / Spreadable creams</i>	
	<i>Le Classiche</i>	20
	<i>Tavolette classiche / Classic taste chocolate bars</i>	
	<i>Le Senza zucchero</i>	23
	<i>Tavolette senza zucchero / Sugar free chocolate bars</i>	
	<i>Le Speziate</i>	
	<i>Tavolette speziate / Spice chocolate bars</i>	24
	<i>Le Fruttate</i>	
	<i>Tavolette con frutta / Dried fruit chocolate bars</i>	30
	<i>Le Mono-origini</i>	
	<i>Tavolette Cru / Crus chocolate bars</i>	33
	<i>Le Ripiene</i>	
	<i>Tavolette ripiene / Filled chocolate bars</i>	37
	<i>Gianduiotti</i>	
	<i>Words in a box</i>	40
	<i>Saluti da...</i>	
	<i>Greetings from...</i>	42



Praline

La nostra pralineria è per noi un vanto; rappresenta il massimo dell'espressione di questa stupenda professione. Unire in un binomio perfetto il cioccolato e la nocciola del Piemonte in un morbido cioccolatino ricoperto da un finissimo velo di fondente o di delicato cioccolato al latte.

Ogni pralina viene curata nel minimo dettaglio al fine di offrire ai nostri Clienti quanto di più buono si possa realizzare.

Tutte le nostre praline sono chitarrate, decorate e serigrafate manualmente e sono prive di olii o grassi idrogenati. Inoltre sono solo 9 grammi cadauna, piccoli peccati di gola ricoperti da un solo grammo di cioccolata...

Praline di alto livello, lavorate a mano secondo la tradizione Piemontese.



P06 Amaretto



P23 Arachide salata / *Salted Peanut*



P07 Caffè / *Coffee*



P16 Cannella / *Cinnamon*



P20 Cocco / *Coconut*



P21 Cereali / *Cereals*



P02



Pralines

Our pralines are a pride for us: they represent the maximum expression of this wonderful profession... to combine in a perfect mix the chocolate and the Piedmont Hazelnut enclosed in a soft chocolate covered with a very fine veil of dark chocolate or delicate milk chocolate. Every Pralina is treated in the smallest detail in order to offer our customers the most delicious product.

All our pralines are decorated and serigraphed manually and are free of oils or hydrogenated fats. Also they weigh only 9 grams each, covered with a single gram of chocolate... pralines of high level, hand-made according to the Piedmontese tradition. Below is our wide range to offer to your customers.



P11 Torroncino / nougat



P08 Nocciola / Hazelnut



P01



PS04 Pistacchio & sale / *salted pistachio*



P12 Pistacchio / *Pistachio*



P22 Pralinato



P03 Peperoncino / *Chili Pepper*



P15 Extra Dark



P101 Cappuccino / Italian Coffee



P09 Zenzero / Ginger



P05 Mandorla / Almond



P24 Noce / Walnut

Le nostre proposte / Our proposals

- Scatola da 24 pz "**LE VENTIQUEATTRO**" **P01**
Box with 24 typical pralines from Piedmont in north Italy
- Scatola da 12 pz "**LE DODICI**" **P02**
Box with 12 typical pralines from Piedmont in north Italy
- Classic **cremino** **P08**
Smooth pralina with hazelnuts paste, white and dark chocolate
- Classic **pistacchio** **P12**
Smooth pralina with pistachios paste and white chocolate
- Classic **caffè** **P07**
Smooth pralina with hazelnuts paste and milk chocolate with coffee minced
- Classic **amaretto** **P06**
Smooth pralina with hazelnuts paste, white and milk chocolate and macarons grain
- Classic **cereali** **P21**
Smooth pralina with hazelnuts paste, milk and chocolate and corn flakes
- Classic **torroncino** **P11**
Smooth pralina with hazelnuts paste, milk chocolate and nougat minced
- Classic **mandorla** **P05**
Smooth pralina with almonds paste and white chocolate
- Classic **zenzero** **P09**
Smooth pralina with hazelnuts paste, milk chocolate and ginger spice
- Classic **cannella** **P16**
Smooth pralina with hazelnuts paste, milk chocolate and cinnamon spice
- Classic **italian coffee cappuccino** **P101**
Smooth pralina with almonds paste, white chocolate and coffee minced
- Classic **peperoncino** **P03**
Smooth pralina with hazelnuts, dark chocolate and red hot chilli pepper
- Classic **cocco** **P20**
Smooth pralina with hazelnuts, milk chocolate and coconut
- Classic **pralinato** **P22**
Smooth pralina with caramelized hazelnuts, milk chocolate and hazelnuts paste
- Classic **arachide salata** **P23**
Smooth pralina with salt peanuts paste, cocoa beans and milk chocolate
- Classic **noce** **P24**
Smooth pralina with nuts paste and minced nuts
- Classic **extradark** **P15**
Smooth pralina with hazelnuts, cocoa beans and extradark chocolate 75% of cocoa mass
- Pralina **stampata al pistacchio & sale** **PS04**
Salt pistachios paste covered with green chocolate
- **5 telai a scelta** del cliente da gr 500 cadauno
56 praline per gusto
5 mixed beehive praline what you want n. 56 pralines



La Schiacciata

Cosa sono? Tavolette di forma circolare da 300 grammi confezionate nella nuova veste grafica.

Ogni sapore ha una propria fascetta colorata che ne identifica il gusto, visibile anche dalla di finestra semi-circolare, questo a lasciar intendere che il prodotto all'interno non è quadrato.

Nulla è stato lasciato al caso, a partire dalla confezione, ma soprattutto dall'utilizzo delle più nobili materie prime come le nostre Nocciole Piemontesi.

Vengono proposte in nove differenti sapori in aggiunta all'immane Tonda al Cremino.



H05



H04



H06

The sweet “Schiacciata” and the smooth “Tonda”

What are those? Rounded chocolate bars, 300 gr, wrapped in the all-new packaging.

Every flavor has its own colored band which identifies the content, visible also by the rounded quarter of windows. Nothing was left to chance, from the packaging to, mostly, the usage of the noblest raw materials like our Piedmontese Hazelnuts. Obviously, there are nine flavors to choose from, besides the usual “Tonda al Cremino”.

La Tonda

Tonda al cremino

Ripieno morbido di Nocciole Piemontesi con cioccolato bianco ricoperto da due veli finissimi di cioccolato fondente.

“La Tonda” big circle smooth bar

Soft filling of Piedmontese hazelnuts with white chocolate covered with two fine veils of dark chocolate



H00



H02



H01



H03



H07



H08



H09

Le nostre proposte / Our proposals

LA SCHIACCIATA CON NOCCIOLE • 300 gr
"LA SCHIACCIATA" BIG CIRCLE CRISPY CHOCOLATE BAR

- **Cioccolato al latte** e nocciole **H01**
Milk chocolate bar with hazelnuts
- **Cioccolato fondente** e nocciole **H02**
Dark chocolate bar with hazelnuts
- **Cioccolato bianco** e nocciole **H03**
White chocolate bar with hazelnuts

LA SCHIACCIATA MISTO FRUTTA SECCA • 300 gr
"LA SCHIACCIATA" BIG CIRCLE CRISP CHOCOLATE BAR

- **Cioccolato al latte** e frutta secca mista **H04**
Milk chocolate bar with mixed dried fruits
- **Cioccolato fondente** e frutta secca mista **H05**
Dark chocolate bar with mixed dried fruits
- **Cioccolato bianco** e frutta secca mista **H06**
White chocolate bar with mixed dried fruits

LA SCHIACCIATA MISTO FRUTTA CANDITA • 300 gr
"LA SCHIACCIATA" BIG CIRCLE CANDIED CHOCOLATE BAR

- **Cioccolato al latte** e frutta candita mista **H07**
Milk chocolate bar with mixed candied fruits
- **Cioccolato fondente** e frutta candita mista **H08**
Dark chocolate bar with mixed candied fruits
- **Cioccolato bianco** e frutta candita mista **H09**
White chocolate bar with mixed candied fruits



Dragées

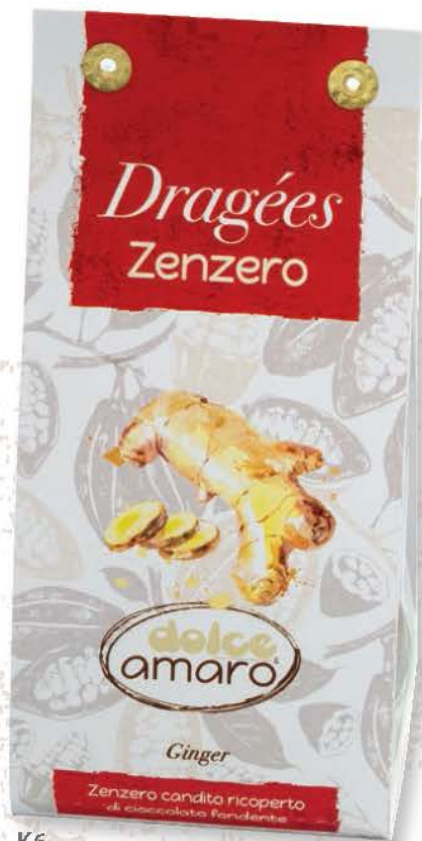
I nostri dragées sono prodotti utilizzando la migliore frutta secca abbinata ad una nostra miscela di cacao sia fondente che latte. Proposti anche con cioccolato bianco.



K4



K2



K6



K11



K7

Dragees

Our dragées are made with the best dried fruits and our own dark or milk chocolate blends. They are also proposed with white chocolate.



K8



K9



K3



K10



K1

Le nostre proposte / Our proposals

Confezione da 100 gr / Pack of 100 gr

- Dragées alla **nociola** ricoperta di **cioccolato al latte** K1
Hazelnuts dragees covered with milk chocolate
- Dragées alla **nociola** ricoperta di **cioccolato fondente** K2
Hazelnuts dragees covered with dark chocolate
- Dragées alla **nociola** ricoperta di **cioccolato bianco** K3
Hazelnuts dragees covered with white chocolate
- Dragées alla **mandorla** ricoperta di **cioccolato fondente** K4
Almonds dragees covered with dark chocolate
- Dragées alla **mandorla** ricoperta di **cioccolato al latte** K5
Almonds dragees covered with milk chocolate
- Dragées allo **zenzero candito** ricoperto di **cioccolato fondente** K6
Candied ginger covered with dark chocolate
- Dragées all'**arancia candita** ricoperta di **cioccolato fondente** K7
Candied orange covered with dark chocolate
- Dragées al chicco di **caffè** ricoperto di **cioccolato fondente** K8
Coffee bean covered with dark chocolate
- Dragées al **cocco cubettato** ricoperto di **cioccolato fondente** K9
Coconut covered with dark chocolate
- Dragées alla **mela candita & cannella** ricoperta di **cioccolato al latte** K10
Candied apple'n'cinnamon covered with milk chocolate
- Dragées al **pistacchio salato** ricoperto di **cioccolato fondente** K11
Salt pistachio covered with dark chocolate

La Golosa

Creme spalmabili

Le nostre inimitabili Golose sono proposte con una nuova e più spalmabile crema. Nuova anche la veste grafica e il formato del vasetto, ora da 200 grammi. Da quest'anno, inoltre, sono state migliorate nella loro ricetta, sempre abolendo olii aggiunti.

La shelf-life del prodotto è pari a 14 mesi anche a confezione aperta e non conservata in frigo.

Le nostre creme sono adatte alla prima colazione, per la preparazione di dolci (non da forno ma eventualmente per guarnire) oppure un'ottima base per il gelato.

L'eventuale affioramento di olio è dovuto all'artigianalità del prodotto. Conservare in luogo fresco ed asciutto e non a temperature inferiori ai 22°C.





J8



J4

“La Golosa” Spreadable creams

Our inimitable Golose are offered with a new and more cream spread.

New graphics and size of the jar, now of 200 grams.

Furthermore, from this year we improved the recipe, abolishing additive oils.

Product's shelf-life is of 14 months, even if opened and not stored in the fridge. Our creams are perfect for breakfast, for preparing desserts (not cooked in the oven but for garnish) or for a great ice cream basis. Because the product is handmade there can be an eventual emersion of oil.

Keep in a cool and dry place, with a temperature of 22°C and more.



Da quest'anno nuova ricetta!
Finalmente più spalmabili ma, senza rinunciare al gusto
che ci ha reso inimitabili, senza aggiungere i dannosi,
per la salute e per l'ambiente, olii di palma.

*From this year new recipe!
Finally more spreadable, without their unique flavor
and without adding Palm Oils, bad for both
the health and the environment.*



J7



J2



J3



J9



J6

Le nostre proposte / Our proposals

Vasetti da 200 gr / Jars of 200 gr

- Spalmabile "Golosa" al **fondente e nocciole** 55% J1
Dark smooth cream with hazelnuts 55%
- Spalmabile "Golosa" al **latte e nocciole** 55% J2
Milk smooth cream with hazelnuts 55%
- Spalmabile "Golosa" **bianca&pistacchio** 35% J3
White smooth cream with pistachios 35%
- Spalmabile "Golosa" **bianca e nocciole** 51%
(ex cremino) J4
White smooth cream with hazelnuts 51%
- Spalmabile "Golosa" al **latte, arachide salata & miele** J5
*Milk smooth cream with salt peanuts and honey**
- Spalmabile "Golosa" **senza zucchero** (fondente) e nocciole 51% J6
*Dark smooth cream with hazelnuts 51% sugar free**
- Spalmabile "Golosa" al **latte e torroncino** in granello J7
*Milk sooth cream with nougat**
- Spalmabile "Golosa" al **caffè arabica** macinato e **nocciole** (51%) J8
Dark smooth cream with hazelnuts 51% and coffee grains
- Spalmabile "Golosa" **18+** (liquore) J9
*Smooth cream with liquor**



Le Classiche

Tavolette classiche

Produciamo tavolette sin dal lontano 1997 quando, timidamente ci affacciavamo al mercato dolciario proponendo prima tre referenze e poi cinque.

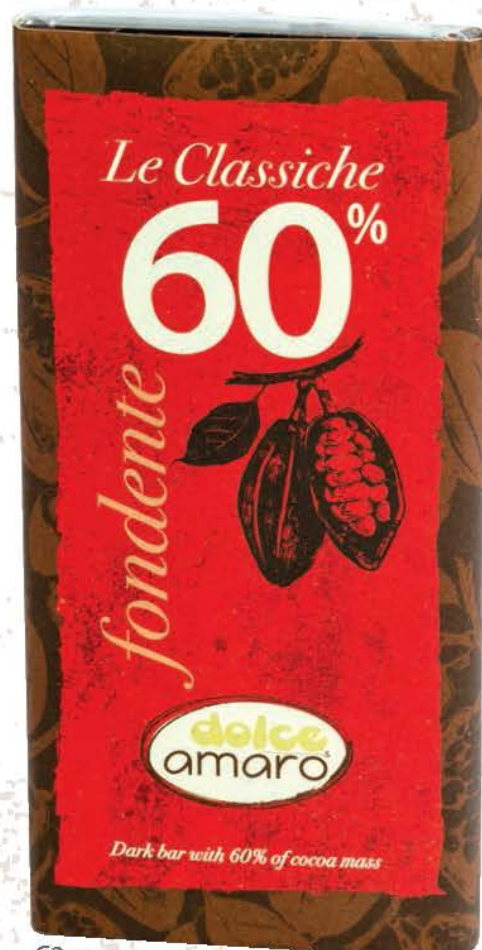
Successivamente quelle speziate (primi in Italia) e via via fino al nostro ampio ventaglio di proposte.

Le nostre miscele di cioccolato vengono prodotte utilizzando i migliori cacao di diverse origini.

Il nostro obiettivo ora è sicuramente quello di ampliare la gamma con qualcosa di innovativo ma non soltanto a livello di sapore ma anche di packaging.

Infatti gli incarti sono fabbricati con CARTA RICICLATA e la prossima sfida sarà quella di sostituire il primo incarto che è in plastica con la carta.

Non è e non sarà facile trovare un partner che ci segua ma ci proveremo perchè crediamo realmente nella salva guardia dell'ambiente.





C3



C4



C5

Le nostre proposte / Our proposals

Tavoletta da 100 gr / Chocolate bar of 100 gr

- Cioccolato al **latte al 33%** di cacao **C1**
Classic taste milk chocolate bar with 33% of cocoa mass
- Cioccolato al **fondente al 60%** di cacao **C2**
Classic taste dark chocolate bar with 60% of cocoa mass
- Cioccolato **fondente al 75%** di cacao **C3**
Classic taste dark chocolate bar with 75% of cocoa mass
- Cioccolato **fondente al 87%** di cacao **C4**
Classic taste dark chocolate bar with 87% of cocoa mass
- **Massa pura 98%** **C5**
Classic taste dark chocolate bar with 98% of cocoa mass
- Cioccolato **bianco al 30%** di burro **C6**
Classic taste white chocolate bar with 30% of cocoa butter
- Cioccolato al **latte al 49%** di cacao **C7**
Classic taste milk chocolate bar with 49% of cocoa mass



“Le Classiche” Classic taste chocolate bars

We produce chocolate bars since 1997 when shyly we exposed to the confectionery market, proposing three references first and five then. Afterward the spicy ones (first in Italy) and gradually to our broad range of proposal. We make our chocolate blends with the best cocoa from different origins. Our focus now is certainly to increase our selection with something advanced, not only about the flavor but also on the packaging. As a matter of fact, our packagings are made with RECYCLED PAPER and our next challenge will be to substitute the first, plastic, wrap with one made of paper. It's not easy, nor it will be in the future, to find a partner who can follow us, but we will try our best because we truly believe the ambient has to be safeguarded.



C6



C1



C7

Le Senza zucchero

Tavolette senza zucchero

Le Senza zucchero in tre sapori differenti per venire incontro a chi vuole degustare una tavoletta senza l'assillo degli zuccheri. Tutte dolcificate con il maltitolo.



D1



D2



D3

"Le Senza zucchero" Sugar free chocolate bars

The "Senza zucchero" in three different flavors, going towards to whom wants to enjoy a chocolate bar without worrying about the sugar.

Le nostre proposte / Our proposals

Tavoletta da 100 gr / Chocolate bar of 100 gr

- Cioccolato al **latte al 31%** di cacao **D1**
Milk sugar free chocolate bar with 31% of cocoa mass
- Cioccolato **fondente al 60%** di cacao **D2**
Dark sugar free chocolate bar with 60% of cocoa mass
- Cioccolato **extra al 75%** di cacao **D3**
Dark sugar free chocolate bar with 75% of cocoa mass



Le Speziate

Tavolette speziate

Siamo stati i primi in Italia a proporre le tavolette speziate alla nostra clientela, già nel 1998 e ora abbiamo ampliato la lista delle fragranze: delicatissimo cioccolato abbinato a spezie vere macinate. Il cioccolato utilizzato ha un 56% di cacao al fine di far risaltare la spezia al suo interno. Non usiamo aromi né naturali o artificiali.



F11



F1

“Le Speziate” Spice chocolate bars

The “Speziate” proposed in a lot of flavors with real ground spices.

We’ve been the first in Italy to propose them to our customers since 1998.

The chocolate used it has 56% of cocoa mass in order to bring out the spice inside: we don’t use natural or artificial flavors.



F5



F8



F20



F12



F7



F13



F9



F6



F4



F2



F10



F3



F15



F23



F31



F25



F14



F19

Le nostre proposte / Our proposals

Tavoletta da 100 gr / Chocolate bar of 100 gr

- **Peperoncino** F1
dark chocolate with red hot chilli pepper
- **Cannella fondente** F2
Dark chocolate with cinnamon
- **Finocchio e ginepro** F3
Dark chocolate with fennel & juniper
- **Curry** F4
Dark chocolate with curry
- **Liquirizia** F5
Dark chocolate with liquorice
- **Zenzero** F6
Dark chocolate with ginger
- **Cardamomo** F7
Dark chocolate with cardamom
- **Anice stellato** F8
Dark chocolate with starry anise
- **Pepe bianco** F9
dark chocolate with white pepper
- **Assenzio** F10
Dark chocolate with absinthe
- **Caffè arabica** F11
Dark chocolate with coffee
- **Chiodi di garofano** F12
Dark chocolate with cloves
- **Sale** F13
Dark chocolate with salt
- **Noce moscata (al latte)** F14
Milk chocolate with nutmeg
- **Cioccolato al latte con cannella** F15
Milk chocolate with cinnamon
- **Cioccolato al latte con zenzero** F16
Milk chocolate with ginger
- **Magia d'inverno (al latte)** F19
Milk chocolate with mixed spices
- **Curcuma** F20
Dark chocolate with turmeric
- **Yogurt (al latte)** F23
Milk chocolate with yogurt
- **Latte & menta** F25
Milk chocolate with pepper mint
- **Zenzero & limone (al latte)** F31
Milk chocolate with ginger & lemon



Le Fruttate

Tavolette con frutta secca

Il perfetto connubio o sposalizio, che dir si voglia, tra il cioccolato fondente o al latte e la frutta secca tostata.

Ovviamente parliamo di nocciole piemontesi, mandorle, pistacchi e anche di mirtilli disidratati. Tostiamo personalmente la frutta che arriva nel nostro laboratorio acquistata da contadini realmente più amici che fornitori. La tostatrice, innovativa con funzionamento ad aria calda, avvolge il piccolo frutto e lo tosta in modo delicato senza rovinarlo esteticamente e tostando anche il suo "cuore" delicato cosa che non avviene con altri tipi di macchinari come la tostatura ad infrarossi (lampade).

Queste tavolette vengono lavorate al momento dell'ordine per offrire alla vostra e nostra clientela il miglior prodotto di sempre, frutta tostata al momento e quindi "croccante" e sicuramente più gustosa.



G4



G3



G2



G8



G1



G7

“Le Fruttate” Dried fruit chocolate bars

The “Fruttate”, the perfect union between the dark or milk chocolate and the roasted dried fruit. Obviously, we’re talking of Piedmontese Hazelnuts, Almonds, Pistachios and also Dehydrated Blueberries. We personally roast the fruit that comes to our laboratory, purchased directly from farmers that are friends before suppliers. The innovative roaster with hot air functioning wraps the little fruit and roasts it softly without ruining it esthetically, roasting also his “heart”, something that normally does not happen with other machinery such as the infrared roaster (lamp). These bars are worked when ordered, to guarantee customers the best product ever, freshly roasted fruit that is both most delicious and crunchy.



G10



G9

Le nostre proposte / Our proposals

Tavoletta da 100 gr / Chocolate bar of 100 gr

- Latte con **nocciole** G1
Milk chocolate bar with hazelnuts
- Fondente con **nocciole** G2
Dark chocolate bar with hazelnuts
- Latte con **mandorle** G3
Milk chocolate bar with almonds
- Fondente con **mandorle** G4
milk chocolate bar with almonds
- Latte con **pistacchi** G7
Milk chocolate bar with pistachios
- Fondente con **pistacchi** G8
Dark chocolate bar with pistachios
- Fondente e **mirtilli** G9
Dark chocolate bar with blueberries
- Latte e **mirtilli** G10
Milk chocolate bar with blueberries

Le Mono-origini

Tavolette Cru

Le mono-origini, cacao proveniente dalle più note coltivazioni, certificate e quindi uniche nel loro genere. Queste tavolette hanno in effetti un sapore per veri Intenditori del "Cibo degli Dei".

Da abbinarsi con liquori come un buon Whisky maltato, un Brandy o un Porto. Consigliatissimo con un buon Barolo Chinato: è sicuramente un ottimo modo per assaporare al meglio le loro note fruttate, secche o acidule.

Ovviamente anche senza alcol rendono al meglio e soprattutto sono da assaporare sciacquandosi la bocca con acqua gasata e aspettando almeno 10 minuti tra una degustazione e l'altra.



E6



E5



E3



“Le mono-origini” Grands Crus chocolate bars

The “mono-origini” cocoa harvested from the most known plantations, certified and therefore one-of-a-kind. These bars have indeed a flavor for truly chocolate experts. Perfectly paired with spirits like a good Malt Whiskey or a Brandy or a Porto. Also, a great match is made with a good Barolo Chinato, surely a great way to relish their fruity, dry and sourish flavor. Obviously, also without alcoholics, they taste good, mostly rinsing your mouth with sparkling water and waiting for at least 10 minutes between a tasting and the next.



E1



E15



E12



E7



E11



E4



E14



E2



E13

Le nostre proposte / Our proposals

Tavoletta da 100 gr / Chocolate bar of 100 gr

- **Los Vasquez** 75% di cacao E1
Los Vasquez Cru bar with 75% of cocoa mass
- **Los Palmaritos** 75% di cacao E2
Los Palmaritos Cru bar with 75% of cocoa mass
- **Madagascar** 71% di cacao E3
Madagascar Cru bar with 71% of cocoa mass
- **Ecuador** 74% di cacao E4
Ecuador Cru bar with 74% of cocoa mass
- **Perù** 70% di cacao E5
Perù Cru bar with 70% of cocoa mass
- **Sao Tomè** 71% di cacao E6
Sao Tome Cru bar with 71% of cocoa mass
- **Uganda** 78% di cacao E7
Uganda Cru bar with 78% of cocoa mass
- **Mexico** 66% di cacao E8
*Mexico Cru bar with 66% of cocoa mass**
- **Brazil** 66,8% di cacao E9
*Brazil Cru bar with 66,8% of cocoa mass**
- **Haiti** 65% di cacao E10
Haiti Cru bar with 65% of cocoa mass
- **Cuba** 70% di cacao E11
Cuba Cru bar with 70% of cocoa mass
- **Latte Perù** 39% di cacao E12
Perù Cru bar (milk) with 39% of cocoa mass
- **Tanzania** 75% di cacao E13
Tanzania Cru bar with 75% of cocoa mass
- **Venezuela** 72% di cacao E14
Venezuela Cru bar 72% of cocoa mass
- **Perù Bagua** 81% di cacao E15
Perù Bagua Cru bar with 81% of cocoa mass

* Articolo disponibile fino ad esaurimento scorte
e solo in pre ordine
Items available with pre-order only

Le Ripiene

Tavolette ripiene

Le ripiene, tavolette con un ripieno morbido di gianduja ai pistacchi o nocciole ricoperte da un velo finissimo di cioccolato al fondente o al latte.

Lussuria pura per i palati più golosi e ovviamente senza olii aggiunti. Una tavoletta "peccaminosa" proposta in differenti varianti per accontentare i golosi di ogni età.



W9



W8



W6



“Le Ripiene” Filled chocolate bars

The “Ripiene” bars with a soft stuffing of pistachios or hazelnuts gianduja, covered with a thin layer of dark or milk chocolate. Pure lust for greedy palates. Without added oils. A “sinful” chocolate bar, available in different flavors, for the joy of the greedy at every age.



W3



W5



W1



W7



W10



W4



W2

Le nostre proposte / Our proposals

Tavoletta da 100 gr / Chocolate bar of 100 gr

- Tavoletta "Le Ripiene" **gianduja fondente e nocciole** W1
Smooth hazelnut dark cream
- Tavoletta "Le Ripiene" **gianduja bianco e pistacchi** W2
Smooth pistachio white cream
- Tavoletta "Le Ripiene" **gianduja latte amaro e pralinato alla nocciole** W3
Smooth hazelnut bitter milk cream
- Tavoletta "Le Ripiene" **gianduja al latte e cocco** W4
Smooth hazelnut milk cream and coconut flakes
- Tavoletta "Le Ripiene" **gianduja al latte con arachidi salate** W5
Smooth salt peanut milk cream
- Tavoletta "Le Ripiene" **gianduja al latte amaro al 49%** W6
Smooth hazelnut bitter milk cream
- Tavoletta "Le Ripiene" **gianduja al 75% di cacao con fave di cacao in granella** W7
Smooth hazelnut dark cream with cocoa beans
- Tavoletta "Le Ripiene" **gianduja al latte e caffè arabica macinato** W8
Smooth hazelnut milk cream and coffee grain
- Tavoletta "Le Ripiene" **gianduja al latte e granella di amaretti** W9
Smooth hazelnut milk cream with macarons grain
- Tavoletta "Le Ripiene" **gianduja classico bianco** W10
Smooth hazelnut white cream

Gianduiotti

I nostri gianduiotti nascono da un'attenta selezione delle migliori materie prime: fave di cacao del Sud America, pistacchio della migliore qualità e nocciole del cuneese tostate nel nostro laboratorio così da poter loro conferire il perfetto grado di tostatura e donare al gianduiotto un gusto inteso e profumato di nocciola sia esso al cioccolato al latte o fondente.

Abbiamo inoltre cercato di abbinare la tradizione con l'innovazione proponendo gusti nuovi per un gianduiotto come arachide lievemente salata con sale dell'Himalaya ed il "latte scuro" un gusto sugar free dolcificato con maltitolo per permettere un peccato di gola anche a chi non può utilizzare lo zucchero.



GJ1 Fondente



GJ2 Latte



GJ6 Scatola 16 pz



GJ4 Senza zucchero



GJ3 Pistacchio



GJ3 Arachide salato



GJ7 Scatola 20 pz

Giandujotti

Our giandujotti are born from a careful selection of the best raw materials: South American cocoa beans, pistachio of the best quality and Cuneo hazelnuts roasted in our laboratory to give them the perfect degree of roasting and give the giandujotto an intense taste and fragrant with hazelnuts, be it milk or dark chocolate.

We have also tried to combine tradition with innovation by proposing new flavors for a giandujotto such as lightly salted peanut with Himalayan salt and "dark milk" a sugar free taste sweetened with maltitol to allow a sin of gluttony even to those who cannot use sugar.

Le nostre proposte / Our proposals

- Gianduiotto **fondente** **GJ1**
Giandujotto hazelnut and dark chocolate
- Gianduiotto **latte** **GJ2**
Giandujotto hazelnut and milk chocolate
- Gianduiotto **pistacchio** **GJ3**
Giandujotto pistacchio and white chocolate
- Gianduiotto **senza zucchero** **GJ4**
Giandujotto hazelnut sugar free and dark chocolate with maltitol
- Gianduiotto **arachide salato** **GJ5**
Giandujotto salted peanut and milk chocolate
- Scatola gianduiotti **16pz** **GJ6**
Box with pz 16 giandujotti tipical from piedomnt
- Scatola gianduiotti **20pz** **GJ7**
Box with pz 20 giandujotti tipical from piedomnt
- Gianduiotto **fondente** **GJ8KG**
Giandujotto hazelnut and dark chocolate
- Gianduiotto **latte** **GJ9KG**
Giandujotto hazelnut and milk chocolate
- Gianduiotto **pistacchio** **GJ10KG**
Giandujotto pistacchio and white chocolate
- Gianduiotto **senza zucchero** **GJ11KG**
Giandujotto hazelnut sugar free and dark chocolate with maltitol
- Gianduiotto **arachide salato** **GJ12KG**
Giandujotto salted peanut and milk chocolate
- Gianduiotto **caffè** **GJ13KG**
Giandujotto hazelnut dark chocolate whit coffe

Saluti da...

Greetings from...



Lettere di cioccolato

Chocolate letters

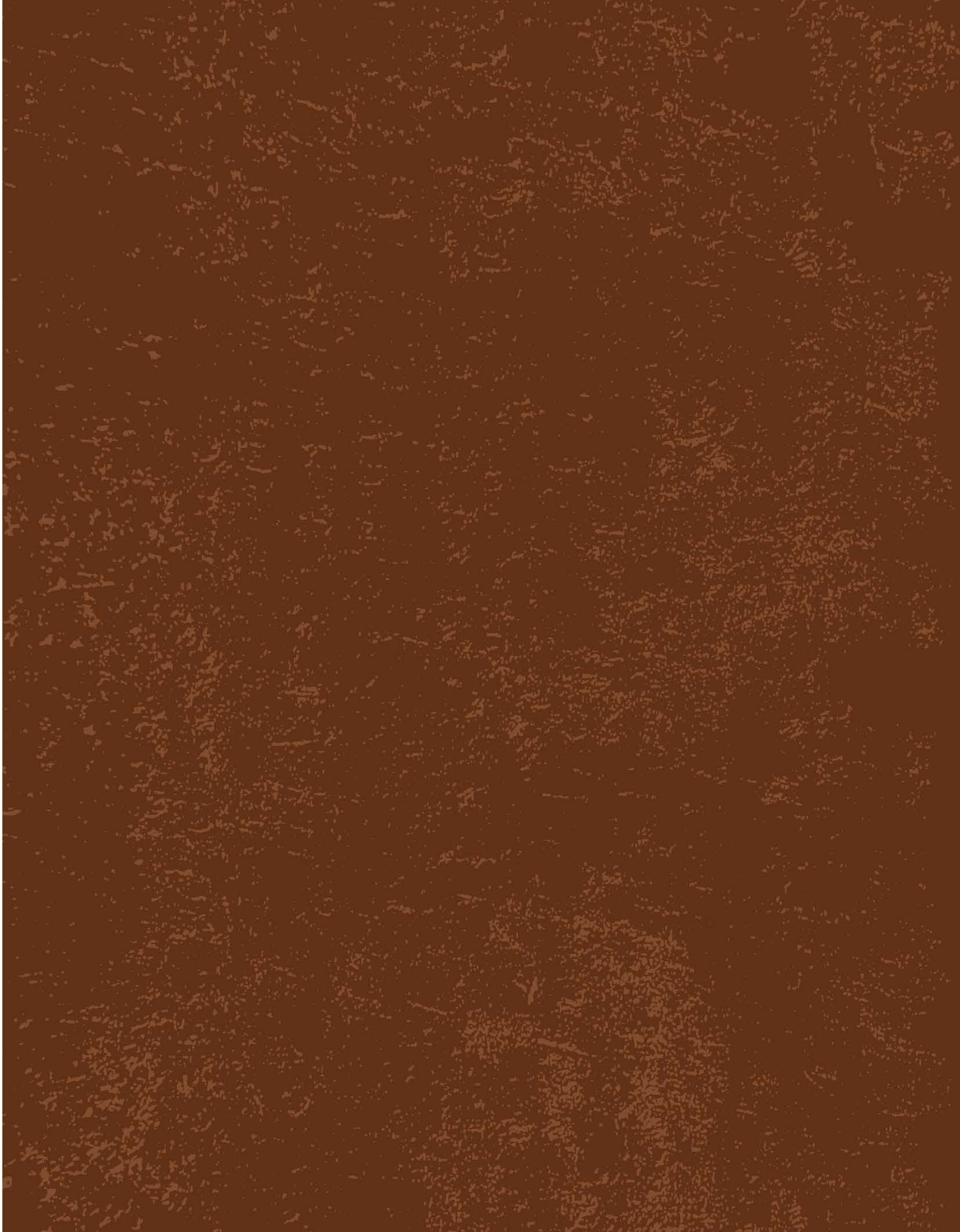
È possibile personalizzare.

You can customize.

Le nostre proposte / Our proposals

- **FORZA PAPÀ** COME ON DAD* **NOMI**
- **BUONA PASQUA** HAPPY EASTER* **NOMI00**
- **BUON ANNO** HAPPY NEW YEAR* **NOMI02**
- **BUONE FESTE** (not available) **NOMI03**
- **TANTI AUGURI** (not available) **NOMI04**
- **6 IL MIGLIORE** U ARE THE #1* **NOMI05**
- **6 LA MIGLIORE** U ARE THE #1* **NOMI07**
- **W LA MAMMA** I LOVE MOM* **NOMI08**
- **T-V-T-B** (not available) **NOMI09**
- **TI AMO TANTO** (only in english) **NOMI10**
- **I LOVE YOU** I LOVE YOU* **NOMI11**

* Items also available for foreign trade with pre-order only





Dolce&Amaro
di Paire Luca & C. s.n.c.

via Saluzzo, 7 • 12030 PAGNO (CN) • Tel. 0175.76107

www.dolceamaro.com



Seguici su
Dolce & amaro di Paire Luca&c. Snc

