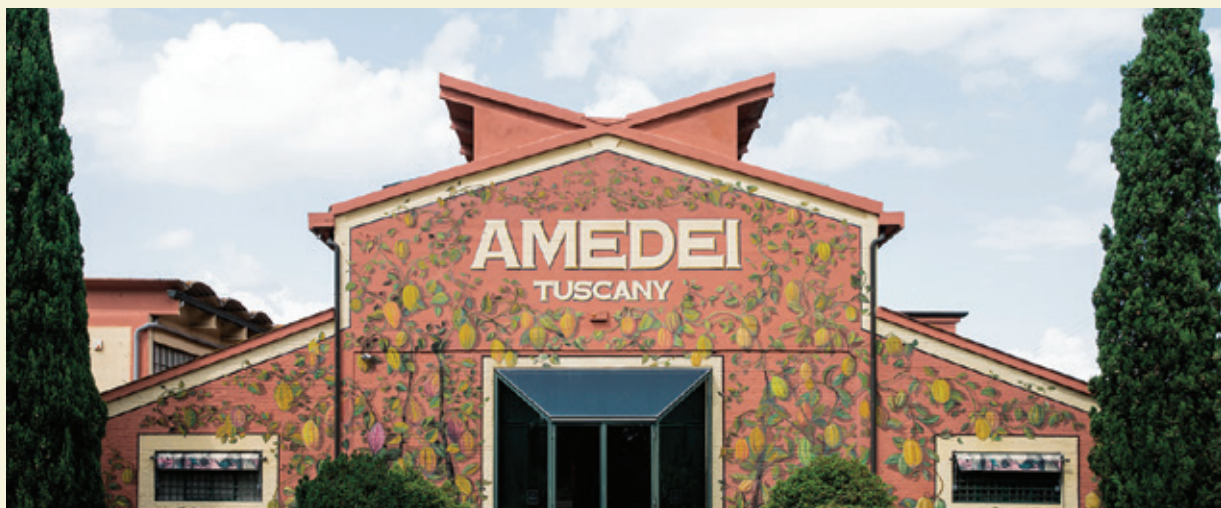




AMEDEI
TOSCANA



DALLE PIANTAGIONI ALLA TOSCANA FROM FARM TO TUSCANY

Dal seme alla tavoletta - *From bean to bar*



RACCOLTA E FERMENTAZIONE HARVEST AND FERMENTATION

dei semi di cacao
più rari e aromatici.
*from the rarest
and most aromatic
cocoa beans.*



TOSTATURA AD ARIA AIR ROASTING

per esaltare le diverse
proprietà aromatiche
di varietà genetiche e
origini del cacao.
*to highlight the diverse
aromatic properties of each
genetic variety and origin
of the cocoa.*



RAFFINAZIONE MULTIFASE FINO A 12 MICRON MULTIPHASE REFINING

per ottenere un
cioccolato bilanciato e
fluido al palato.
*to obtain tempered
and balanced
chocolate.*



CONCAGGIO FINO A 72 ORE UP TO 72 HOURS OF CONCHING

per un gusto
rotondo e
persistente.
*for a round
and full taste.*

CIOCCOLATO ASSOLUTO ITALIAN BEAN-TO-BAR FINE CHOCOLATE

VINCITORE DI PIÙ DI 90 PREMI INTERNAZIONALI, il cioccolato Amedei si è aggiudicato il maggior numero di GOLDEN BEAN: il premio più ambito della prestigiosa associazione internazionale Academy of Chocolate di Londra.

Amedei is the winner of more than 90 international awards - the most coveted award of the prestigious international association London Academy of Chocolate.



SENZA
OGM
GMO
FREE



SENZA LECITINA
DI SOIA
NO SOY
LECITHIN



SENZA CONSERVANTI
E AROMI ARTIFICIALI
WITHOUT PRESERVATIVES
OR ADDITIVES



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



LE TAVOLETTE

bars

IL FORMATO PIÙ ICONICO

the most iconic format

“ I N E R I ”

I Neri costituiscono delle vere e proprie prove della maestria Amedei, che in questa linea di fondenti si esprime sia nella ricerca e selezione delle materie prime più pregiate e delle piantagioni più rare, sia nell'arte di armonizzarle in blend inaspettati o in soluzioni innovative e uniche nel mondo del cioccolato.

This range of dark chocolate is the real proof of Amedei's mastery, expressed both in the quest for and selection of the finest raw ingredients and rarest plantations and in the art of harmonising them in unexpected blends or in innovative and unique solutions in the world of chocolate.



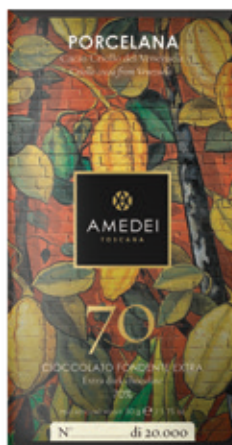
NOVE



Sentori di agrumi, legni pregiati e cioccolata calda.
Citrus, toasted notes and drinking chocolate

Cioccolato Fondente Extra 75%
Extra Dark Chocolate 75%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5360



PORCELANA



Sentori di mandorla, pane tostato e alloro.
Notes of almond, toasted bread and bay leaf.

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5340



BLANCO DE CRIOLLO



Sentori di miele, prugna secca e confettura.
Notes of honey, dried plum and jam.

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5388



ACERO



Sentori di liquirizia, spezie e frutta secca.
Notes of liquorice, spices and dried fruits.

Cioccolato Fondente Extra 95%
con Zucchero d'Acero
Extra Dark Chocolate 95% with Maple Sugar
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5362



CHUAO



Sentori di frutti rossi, cacao e miele.
Notes of red fruits, cocoa and honey.

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5352

Dimensioni/Dimensions: 8 x 15,5 x 1,2 cm

Scadenza: 18 mesi/Shelf life: 18 months

Scatola 12 pezzi/Box 12 pieces

“ I C R U ”

I monorigine Cru provengono da singole aree di produzione: hanno personalità spiccata e gusto deciso, che varia di raccolto in raccolto. Sono l'espressione più immediata e selvaggia del cacao: le singole piantagioni rivelano le diversità genetiche delle varietà oggi esistenti, influenzate dal terroir e dalle tradizioni del Paese d'origine.

Single-origin Cru come from unique production areas: they have a strong personality and a bold taste, which may vary from harvest to harvest. They represent the most immediate and wild expression of cocoa: the single plantations reveal the genetic diversity of the existing varieties, influenced by the terroir and traditions of the country of origin.



VENEZUELA



Sentori di marasca sotto spirito e panna.
Notes of spirit soaked cherry and cream.

Ciocolato Fondente Extra 92%
Extra Dark Chocolate 92%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5366



MADAGASCAR



Sentori di frutti rossi e liquirizia.
Notes of red fruits and liquorice.

Ciocolato Fondente Extra 72%
Extra Dark Chocolate 72%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5367



GRENADA



Sentori di composta e frutta secca.
Notes of compote and dried fruits.

Ciocolato Fondente Extra 85%
Extra Dark Chocolate 85%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5368



ECUADOR



Sentori di cacao primario, banana e frutta secca.
Notes of primitive cocoa, banana and dried fruit.

Ciocolato Fondente Extra 77%
Extra Dark Chocolate 77%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5369

Dimensioni/Dimensions: 8 x 15,5 x 1,2 cm

Scadenza: 18 mesi/Shelf life: 18 months

Scatola 12 pezzi/Box 12 pieces

"I CLASSICI"

Dalla selezione dei pregiati semi di cacao nasce nel 1998 la linea di tavolette I Classici, collezione dedicata all'arte del blending che ricerca profili iconici ormai inconfondibili. Oggi la linea si rinnova con la prima massa di cacao Amadei, che esalta la purezza del cacao e la ricercatezza della miscelazione.

The line of bars I Classici was created in 1998 from the selection of precious cocoa beans: a collection dedicated to the art of blending, which searches for iconic and very distinctive profiles. Today the line is renewed with a 100% cocoa mass, which enhances the purity of cocoa and the refined blending.



TOSCANO BIANCO



Sentori di vaniglia, miele e latte fresco.

Notes of vanilla, honey and fresh milk.

Cioccolato Bianco
White Chocolate
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5331



TOSCANO GIANDUJA



Sentori di nocciola tostata e latte fresco.

Notes of roasted hazelnut and fresh milk.

Cioccolato Gianduja
Gianduja Chocolate
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5326



TOSCANO BLACK 70



Sentori di tabacco, malto tostato e legno di cedro.

Notes of tobacco, roasted malt and cedar wood.

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5304



TOSCANO BLACK 80



Sentori di ciliegia, uvetta e frutta secca.

Notes of cherry, grape and dried fruit.

Cioccolato Fondente Extra 80%
Extra Dark Chocolate 80%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5364



TOSCANO LATTE



Sentori di caramello, fiori bianchi e panna.

Notes of caramel, white flowers and cream.

Cioccolato al Latte
Milk Chocolate
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5311



TOSCANO BLACK 63



Sentori di miele floreale e marmellata di pomodori verdi.

Notes of floral honey and green tomato jam.

Cioccolato Fondente Extra 63%
Extra Dark Chocolate 63%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5306



TOSCANO BLACK 90



Sentori di pane tostato, fiori bianchi e cioccolata calda.

Notes of white flowers and drinking chocolate.

Cioccolato Fondente Extra 90%
Extra Dark Chocolate 90%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5307



TOSCANO BLACK 100



Sentori di pane e frutta secca.

Notes of bread and dried fruit.

Massa di Cacao 100%
Cocoa mass 100%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5365

Dimensioni/Dimensions: 8 x 15,5 x 1,2 cm Scadenza - cioccolato fondente: 18 mesi/ Shelf life - dark chocolate: 18 months
Scadenza - cioccolato al latte, bianco e gianduja: 14 mesi/ Shelf life - milk, white and gianduja chocolate: 14 months Scatola 12 pezzi/Box 12 pieces

“ I FRUTTI ”

Il cioccolato è un'idea in cui si fondono il bianco e il nero, il piacere e la trasgressione, le linee e le curve. Solo quando il cioccolato è veramente pregiato e si unisce con la migliore frutta accuratamente selezionata è possibile esibirsi in tavolette di tale originalità e importanza. I migliori frutti rossi, le albicocche e le pesche, la Nocciola Piemonte, le mandorle di Avola, i pistacchi di Bronte: tutti lavorati in azienda.

Chocolate is an idea in which black and white, pleasure and transgression, lines and curves come together. Only when the chocolate is truly prized and combined with the best fruit, carefully selected, it is possible to appear in bars with such originality and importance. The best red fruits, apricots and peaches, Piedmont Hazelnuts, Avola almonds, Bronte pistachios: all crafted in house.



TOSCANO FRUTTI ROSSI



Con fragole, lamponi e ciliegie disidratati.
With selected strawberries, raspberries and cherries.

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5390



TOSCANO FRUTTI GIALLI



Con pesche e albicocche disidratate.
With selected peaches and apricots.

Cioccolato Fondente Extra 63%
Extra Dark Chocolate 63%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5391



TOSCANO MANDORLA



Con Mandorle di Avola PAT tostate ad aria.
With air roasted PAT Avola almonds.

Cioccolato Fondente Extra 63%
Dark Chocolate 63%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5324



TOSCANO PISTACCHIO



Con "Pistacchio Verde di Bronte DOP"
With air roasted "Green Pistachio of Bronte".

Cioccolato Bianco con Pistacchi
White Chocolate with Pistachios
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5325



TOSCANO NOCCIOLA



Solo con "Nocciola Piemonte IGP"
Only with air roasted "Piedmont Hazelnut".

Cioccolato al latte con Nocciole
Milk Chocolate with Hazelnuts
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5323

Dimensioni/Dimensions: 8 x 15,5 x 1,2 cm

Scadenza: 14 mesi/Shelf life: 14 months

Scatola 12 pezzi/Box 12 pieces





I N A P O L I T A I N S

napolitains

UN PERCORSO DI DEGUSTAZIONE

a tasting journey

SELEZIONE “SENZA TEMPO”

“timeless” selection

Con le Selezioni, Amedei offre la possibilità di effettuare degustazioni del suo cioccolato in qualsiasi momento della giornata. Questi nuovi ed invitanti packaging racchiudono 12 Napolitains che vi faranno conoscere la varietà del mondo Amedei. Da gustare da soli o in compagnia, per avere sempre a portata di voglia una piccola scorta del proprio cioccolato preferito, o per sorprendere gli amici con un pensiero ricco di qualità e di originalità.

With its Selezione, Amedei offers the opportunity to taste its chocolate at any time of the day. This new, inviting pack contains 12 Napolitains that will introduce you to the variety of the Amedei world. To be enjoyed alone or in company, to ensure you always have a small stash of your favourite chocolate at your fingertips, or to surprise your friends with a quality, original gift.



SELEZIONE 12 “I CLASSICI”

12 Napolitains Assortiti
 12 Assorted Napolitains
 3 Toscano Black 63%,
 3 Toscano Black 70%,
 3 Toscano Black 90%,
 3 Toscano Latte
 Scatola da 55g/1,9 oz box
 Codice/Code: 5914



SELEZIONE 12 “I CRU”

12 Napolitains Cioccolato Fondente Extra
 12 Extra Dark Chocolate Napolitains
 3 Ecuador 77%, 3 Grenada 85%,
 3 Madagascar 72%, 3 Venezuela 92%
 Scatola da 55g/1,9 oz box
 Codice/Code: 5907



SELEZIONE 12 “I NERI”

12 Napolitains Cioccolato Fondente Extra
 12 Extra Dark Chocolate Napolitains
 3 Porcelana,
 3 Blanco de Criollo,
 3 Nove,
 3 Acero95
 Scatola da 55g/1,9 oz box
 Codice/Code: 5913



SELEZIONE 12 “PORCELANA”

12 Napolitains Cioccolato Fondente Extra
 12 Extra Dark Chocolate Napolitains
 Extra 70%: Porcelana
 12 Extra Dark Chocolate
 70% Napolitains
 Scatola da 55g/1,9 oz box
 Codice/Code: 5906



SELEZIONE 12 “CHUAO”

12 Napolitains Cioccolato Fondente Extra
 12 Extra Dark Chocolate Napolitains
 Fondente Extra 70%
 12 Extra Dark Chocolate 70% Napolitains
 Confezione 55g/1,9 oz box
 Codice/Code: 5912

Dimensioni/Dimensions: 9,5x 9,5 x 3,5 cm Scadenza - cioccolato fondente: 18 mesi/Shelf life - dark chocolate: 18 months
 Scadenza - cioccolato al latte: 14 mesi/ Shelf life - milk chocolate: 14 months Scatola 12 pezzi/Box 12 pieces

SELEZIONE “ELEGANZA”

“elegance” selection

Immergetevi in un viaggio degustativo alla scoperta del nostro cioccolato con questo coffret da 36 napolitains e lasciatevi sorprendere dai sapori che i differenti cioccolati vi regaleranno. I Cru, cioccolati esclusivamente mono origine, vi condurranno alla scoperta delle varie piantagioni nel mondo e, di ciascuna, scoprirete le sfumature che le contraddistinguono le une dalle altre. I Fondenti, l'arte di miscelare il cacao unito al talento individuale e all'esperienza sensoriale. La confezione include i Neri, le nostre varietà di cioccolato più pregiate e selezionate, massima eccellenza e testimonianza della ricerca Amedei, e i Toscano Black, nati da blend dalle migliori piantagioni. Ideali per un regalo particolare o semplicemente per condividere il nostro cioccolato con le persone che amate.

Immerse yourself in a tasting journey to discover our chocolate with this small box containing 36 Napolitains and let yourself be surprised by the flavours that different chocolates will give you. I Cru, exclusively single-origin chocolates, will take you to explore various plantations around the world and you will discover the nuances that make each one stand out from the others. I Fondenti, the art of mixing cocoa combined with individual precision and the sensory experience. The package includes I Neri, our finest and most selected varieties of chocolate, maximum excellence and testimony of Amedei research, and the Toscano Black, born from blends from the best plantations. Ideal for a special gift or simply to share our chocolate with the people you love.



SELEZIONE 36 “I CRU”

9 per ogni Cru
9 of each Cru
Madagascar 72%, Ecuador 77%,
Grenada 85%, Venezuela 92%
Scatola da 160g/5,6 oz box
Codice/Code: 5202



SELEZIONE 36 “I FONDENTI”

6 per ogni Fondente
6 of each Dark Chocolate
Porcelana 70%, Blanco de Criollo 70%, Nove 75%,
Acero 95%, Toscano Black 70%, Toscano Black 90%
Scatola da 160g/5,6 oz box
Codice/Code: 5204

COLLEZIONE NAPOLITAINS DA 1KG

collection of napolitains

Immergetevi in un viaggio degustativo alla scoperta del nostro cioccolato con i Napolitains e lasciatevi sorprendere dai sapori che i differenti cioccolati vi regaleranno. I Cru, cioccolati esclusivamente mono origine, vi condurranno alla scoperta delle varie piantagioni del mondo e, di ciascuna, scoprirete le sfumature che le contraddistinguono le une dalle altre. I Classici, cioccolati fondenti, al latte e bianco, l'arte di miscelare il cacao unito al talento individuale e all'esperienza sensoriale. I Neri, le nostre qualità di cioccolato più pregiate e selezionate, massima espressione, eccellenza e testimonianza della ricerca Amedei.

Immerse yourself in a tasting journey to discover our chocolate with Napolitains and let yourself be surprised by the flavours that different chocolates will give you. I Cru, exclusively single-origin chocolates, will take you to explore various plantations around the world and you will discover the nuances that make each one stand out from the others. I Classici, dark, milk and white chocolate, the art of mixing cocoa combined with individual precision and the sensory experience. I Neri, are the highest expression of excellence and testimony of Amedei research.

“ I NERI ”

NAPOLITAINS “NOVE”



Ciocolato Fondente Extra 75%
Extra Dark Chocolate 75%

NAPOLITAINS “PORCELANA”



Ciocolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%

NAPOLITAINS “BLANCO DE CRIOLLO”



Ciocolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%

NAPOLITAINS “ACERO”



Ciocolato Fondente Extra 95%
con Zucchero d'Acero
Extra Dark Chocolate 95%
with Maple Sugar

NAPOLITAINS “CHUAO”



Ciocolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%

“ I CLASSICI ”

NAPOLITAINS “TOSCANO BIANCO”



Ciocolato Bianco
White Chocolate

NAPOLITAINS “TOSCANO LATTE”



Ciocolato al Latte
Milk Chocolate

NAPOLITAINS TOSCANO BLACK “63”



Ciocolato Fondente Extra 63%
Extra Dark Chocolate 63%

NAPOLITAINS “TOSCANO BLACK 70”



Ciocolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%

NAPOLITAINS “TOSCANO BLACK 80”



Ciocolato Fondente Extra 80%
Extra Dark Chocolate 80%

NAPOLITAINS “TOSCANO BLACK 90”



Ciocolato Fondente Extra 90%
Extra Dark Chocolate 90%

NAPOLITAINS “TOSCANO BLACK 100”



Massa di Cacao 100%
Cocoa Mass 100%

“ I CRU ”

NAPOLITAINS “VENEZUELA”



Ciocolato Fondente Extra 92%
Extra Dark Chocolate 92%

NAPOLITAINS “MADAGASCAR”



Ciocolato Fondente Extra 72%
Extra Dark Chocolate 72%

NAPOLITAINS “GRENADA”



Ciocolato Fondente Extra 85%
Extra Dark Chocolate 85%

NAPOLITAINS “ECUADOR”



Ciocolato Fondente Extra 77%
Extra Dark Chocolate 77%

NAPOLITAINS IN BUSTA E IN VASSOIO DA 1KG

napolitains in bag or box

NAPOLITAINS "TOSCANO BLACK 70"

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Sacchetto da 1kg/35,2 oz bag

Codice/Code: 5710

NOVITÀ

NAPOLITAINS "TOSCANO BLACK 100"

Massa di Cacao 100%
Cocoa mass 100%
Sacchetto da 1kg/35,2 oz bag

Codice/Code: 5727

NAPOLITAINS "VENEZUELA"

Cioccolato Fondente Extra 92%
Extra Dark Chocolate 92%
Sacchetto da 1kg/35,2 oz bag

Codice/Code: 5732

NOVITÀ

NAPOLITAINS "TOSCANO BLACK 63"

Cioccolato Fondente Extra 63%
Extra Dark Chocolate 63%
Sacchetto da 1kg/35,2 oz bag

Codice/Code: 5711

NOVITÀ

NAPOLITAINS "ECUADOR"

Cioccolato Fondente Extra 77%
Extra Dark Chocolate 77%
Sacchetto da 1kg/35,2 oz bag

Codice/Code: 5729

NAPOLITAINS "PORCELANA"

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Sacchetto da 1kg/35,2 oz bag

Codice/Code: 5719

NAPOLITAINS "TOSCANO LATTE"

Cioccolato al Latte
Milk Chocolate
Sacchetto da 1kg/35,2 oz bag

Codice/Code: 5712

NAPOLITAINS "TOSCANO BIANCO"

Cioccolato Bianco
White Chocolate
Sacchetto da 1kg/35,2 oz bag

Codice/Code: 5713



NAPOLITAINS "NOVE"

Cioccolato Fondente Extra 75%
Extra Dark Chocolate 75%
Sacchetto da 1kg/35,2 oz bag

Codice/Code: 5720

NAPOLITAINS "BLANCO DE CRIOLLO"

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Sacchetto da 1kg/35,2 oz bag

Codice/Code: 5721

NAPOLITAINS "TOSCANO BLACK 90"

Cioccolato Fondente Extra 90%
Extra Dark Chocolate 90%
Sacchetto da 1kg/35,2 oz bag

Codice/Code: 5714

NOVITÀ

NAPOLITAINS "GRENADA"

Cioccolato Fondente Extra 85%
Extra Dark Chocolate 85%
Sacchetto da 1kg/35,2 oz bag

Codice/Code: 5730

NAPOLITAINS "CHUAO"

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Sacchetto da 1kg/35,2 oz bag

Codice/Code: 5722

NAPOLITAINS "TOSCANO BLACK 80"

Cioccolato Fondente Extra 80%
Extra Dark Chocolate 80%
Sacchetto da 1kg/35,2 oz bag

Codice/Code: 5726

NOVITÀ

NOVITÀ

NAPOLITAINS "MADAGASCAR"

Cioccolato Fondente Extra 72%
Extra Dark Chocolate 72%
Sacchetto da 1kg/35,2 oz bag

Codice/Code: 5731

NAPOLITAINS "ACERO 95"

Cioccolato Fondente Extra 95%
con Zucchero d'Acero
Extra Dark Chocolate 95%
with Maple Sugar
Sacchetto da 1kg/35,2 oz bag

Codice/Code: 5723



COLLEZIONE DA 204 "I NERI"

Cioccolato Fondente Extra
Extra Dark Chocolate
Blanco de Criollo, "9", Porcelana
Scatola da 1kg/35,2 oz box

Codice/Code: 5812



COLLEZIONE DA 204 "TOSCANO BLACK"

Cioccolato Fondente Extra
Extra Dark Chocolate
Toscano Black 90, Toscano Black 70,
Toscano Black 63
Scatola da 1kg/35,2 oz box

Codice/Code: 5707

Dimensioni sacchetto 1 kg, 204 pezzi/Dimensions 1kg Bag, 204 pieces 14x7x18cm Dimensioni scatola 1 kg, 204 pezzi/Dimensions 1 kg Box, 204 pieces 27x30x4cm
Scadenza - cioccolato fondente: 18 mesi, cioccolato al latte e bianco: 14 mesi/Shelf life - dark chocolate 18 months, milk and white chocolate 14 months



LE PRALINE

pralines

LA PROVA D'AUTORE DEL MAÎTRE CHOCOLATIER

the signature of the maître chocolatier

LE PRALINE E I TARTUFI GIFTBOX

giftbox pralines and truffles



CONFEZIONE "5 PRALINE GOLD" ASSORTITE

Box of 5 assorted pralines
2 Cremino, 2 Tartufo, 1 Delizioso
No Alcool - *No Alcohol*
Confezione da 50g/1,75 oz box
Dimensioni/Dimensions: 20 x 5 x 3,5 cm
Codice/Code: 5009

CONFEZIONE "5 PRALINE ORANGE" ASSORTITE

Box of 5 assorted pralines
2 Supremo, 2 Croccantino, 1 Noixorange
No Alcool - *No Alcohol*
Confezione da 50g/1,75 oz box
Dimensioni/Dimensions: 20,5 x 5 x 3,5 cm
Codice/Code: 5008



I TARTUFI

12 Tartufo di Cioccolato
12 *Chocolate Truffles*
Alcool - *Alcohol*
Confezione da 120g/4.2 oz box
Dimensioni/Dimensions: 11,5 x 15,5 x 6,5 cm
Codice/Code: 5035

Scadenza: 8 mesi/*Shelf life: 8 months*

Praline 5: scatola da 12 pezzi/*Box of 12 pieces*

Tartufo: scatola da 12 pezzi/*Box of 12 pieces*

LE PRALINE GIFTBOX

giftbox pralines



CONFEZIONE "16 PRALINE" ASSORTITE

Box of 16 mixed pralines
2 Desiderio, 2 Gioia, 2 Noixorange,
2 Croccantino, 2 Delizioso, 2 Amandola,
2 Cremino, 2 Mokita.
No Alcohol - *No Alcohol*
Confezione da 165 g/5.82 oz box
Dimensioni/*Dimensions*: 18,5 x 18,5 x 3,5 cm
Codice/*Code*: 5033



CONFEZIONE "25 PRALINE" ASSORTITE

Box of 25 mixed pralines
Alcohol - Alcohol
2 Desiderio, 2 Noixorange, 2 Gioia,
2 Tartufo, 2 Croccantino, 2 Supremo,
2 Solare, 2 Delizioso, 2 Amandola,
2 Passione, 1 Vin Santo, 2 Cremino, 2 Mokita
Confezione da 260g/9.17 oz box
Dimensioni/*Dimensions*: 22 x 22 x 3,5 cm
Codice/*Code*: 5034



Scadenza: 8 mesi/*Shelf life*: 8 months

Praline 16: scatola da 12 pezzi/*Box of 12 pieces*

Praline 25: scatola da 6 pezzi/*Box of 6 pieces*





I P R E N D I M É

prendimé

HOME COLLECTION

“ I P R E N D I M É ”

Amedei ha proiettato su larga scala i desideri dei suoi clienti più golosi producendo in formato 150g e 500g i suoi cioccolati più amati. I Prendimé sono ideali per stupire gli amici con un prezioso regalo e rappresentano anche un sorprendente fine-pasto se portati in tavola e offerti “al libero servizio” dei propri ospiti.

Amedei has taken the wishes of its sweetest-toothed customers to the next level, producing 150g and 500g formats for its best-loved chocolates. Prendimé are ideal for impressing your friends with a precious gift and also represent a surprising end to a meal if brought to the table and offered “help-yourself” style to guests.



PRENDIMÉ AL LATTE CON NOCCIOLE

Cioccolato al Latte con Nocciola Piemonte IGP
Milk Chocolate with Piedmont Hazelnut

Tavoletta da 150g/5,29 oz bar

Codice/Code: 5518



PRENDIMÉ FONDENTE CON NOCCIOLE

Cioccolato Fondente con Nocciola Piemonte IGP
Dark Chocolate with Piedmont Hazelnut

Tavoletta da 150g/5,29 oz bar

Codice/Code: 5521



PRENDIMÉ GIANDUJA TRE STRATI

Cioccolato Gianduja
Gianduja Chocolate

Tavoletta da 150g/5,29 oz bar

Codice/Code: 5522



PRENDIMÉ FONDENTE CON MANDORLE

Cioccolato Fondente con Mandorle d'Avola
Dark chocolate with Avola Almonds

Tavoletta da 150g/5,29 oz bar

Codice/Code: 5519



PRENDIMÉ TOSCANO BLACK 70

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%

Tavoletta da 150g/5,29 oz bar

Codice/Code: 5524

Dimensioni 150g/Dimensions 150g: 16 x 6 x 2 cm

Scadenza cioccolato con frutta secca: 14 mesi/Shelf life chocolate with nuts: 14 months

Scadenza cioccolato fondente: 18 mesi/Shelf life dark chocolate: 18 months

Scatola 150g 12 pezzi/Box 150g 12 pieces



PRENDIMÉ AL LATTE CON NOCCIOLE

Cioccolato al Latte con Nocciola Piemonte IGP
Milk Chocolate with Piedmont Hazelnut
Tavoletta da 500g/17,36 oz bar
Codice/Code: 5516



PRENDIMÉ FONDENTE CON NOCCIOLE

Cioccolato Fondente con Nocciola Piemonte IGP
Dark Chocolate with Piedmont Hazelnut
Tavoletta da 500g/17,36 oz bar
Codice/Code: 5515



PRENDIMÉ FONDENTE CON MANDORLE

Cioccolato Fondente con Mandorle d'Avola
Dark Chocolate with Avola Almonds
Tavoletta da 500g/17,36 oz bar
Codice/Code: 5514



PRENDIMÉ TOSCANO BLACK 70

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta da 500g/17,36 oz bar
Codice/Code: 5523

Dimensioni 500g/Dimension 500g: 17,5 x 25,5 x 2,3cm

Scadenza cioccolato con frutta secca: 14 mesi/Shelf life chocolate with nuts: 14 months

Scadenza cioccolato fondente: 18 mesi/Shelf life dark chocolate: 18 months

Scatola 500g 6 pezzi/Box 500g 6 pieces





LE CREME

spreads

DELIZIOSE CREAZIONI DI CIOCCOLATO

delicious chocolate creations

LE CREME TOSCANE

hazelnut and chocolate spread

Le creme Amedei, preparate con ingredienti di primissima scelta, racchiudono al loro interno decisi e delicati sapori che fanno pensare alle buone merende dell'infanzia. La Crema Nocciola e la Crema Nocciola Black sono dedicate agli amanti dei sapori classici. Le creme sono ottime a colazione o come spuntino, spalmate sul pane o per preparare dessert e dolci al cucchiaino.

Amedei spreads, prepared with ingredients of the finest quality, contain bold and delicate flavours that conjure up memories of the tastiest childhood snacks. The Crema Nocciola and Crema Nocciola Black are dedicated to lovers of classic flavours. The spreads are excellent for breakfast or as a snack, on bread or used to prepare various types of dessert.



CREMA NOCCIOLA BLACK

Crema spalmabile di cioccolato e nocciole
Chocolate and Hazelnut cream spread
Vasetto da 200g/7,05 oz jar

Codice 200gr/Code 7,05 oz: 6801



CREMA NOCCIOLA

Crema spalmabile di cioccolato e nocciole

Chocolate and Hazelnut cream spread

Vasetto da 200g/7.05oz

Vasetto da 25g/0.88oz

Codice 200gr/Code 7,05oz: 6800

Codice 25gr/Code 0,88oz: 6803

Dimensioni/Dimensions: 200g: ø 7 x 9 cm Dimensioni 25g/Dimensions: 25g: ø 4,5 x 4 cm Scadenza: 10 mesi/Shelf life 8 months
 Cartone 200g 12 vasetti/Carton 200g 12 jars Cartone 25g 24 vasetti/Carton 25g 12 jars





S N A C K S

snacks

DELIZIOSE CREAZIONI DI CIOCCOLATO

delicious chocolate creations

“TOSCANO SNACKS”

Le irresistibili praline diventano uno snack da assaporare in ogni momento della giornata.

The irresistible pralines become a tempting snack to be enjoyed at any time of the day.



ESPOSITORE TOSCANO SNACK BOX TOSCANO SNACK

Toscana Almond, Toscana Coffee,
Toscana Pistachio, Toscana Orange
24 pz. da 20g cad/24 pcs. 0,88 oz each

Codice/Code: 4029



TOSCANO ALMONDS

Mandorla - No Alcohol
Almonds - No Alcohol

TOSCANO COFFEE

Caffè - No Alcohol
Coffee - No Alcohol

TOSCANO PISTACHIOS

Pistacchio - No Alcohol
Pistachios - No Alcohol

TOSCANO ORANGE

Arancia - No Alcohol
Orange - No Alcohol

Dimensioni/Dimensions: 19,5x15x12 cm

Scadenza: 8 mesi/Shelf life: 8 months

“TAVOLETTE DA 20 g”

La tavoletta da 20 grammi è la soluzione che permette di assaporare il cioccolato Amedei in un formato da assaggio. Dedicato a tutti coloro che desiderano rubare attimi di gusto nella vita di tutti i giorni. Un piccolo cadeau per momenti di piacere.

The 20 gram bar is the solution that allows you to savour Amedei chocolate in a pocket-sized format. Dedicated to all those who wish to steal moments of taste in everyday life. A small gift for moments of pleasure.



TOSCANO LATTE

Ciocolato al Latte
Milk Chocolate
Tavoletta 20g/0,7 oz bar
Codice/Code: 5103



TOSCANO BLACK 63

Ciocolato Fondente Extra 63%
Extra Dark Chocolate 63%
Tavoletta 20g/0,7 oz bar
Codice/Code: 5121



TOSCANO BLACK 70

Ciocolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 20g/0,7 oz bar
Codice/Code: 5102



TOSCANO BLACK 90

Ciocolato Fondente Extra 90%
Extra Dark Chocolate 90%
Tavoletta 20g/0,7 oz bar
Codice/Code: 5115



ESPOSITORE TAVOLETTE 20g “I CLASSICI”

48 tavolette - 12 per tipo
Display 20g bars “I Classici”
48 bars/12 each
Codice/Code: 5122

Dimensioni/Dimensions: 4,5x9,5x0,5cm Dimensioni espositore/Display dimensions: 19x10x17,5 cm
Scadenza cioccolato fondente: 18 mesi/Shelf life dark chocolate: 18 months
Scadenza cioccolato al latte: 14 mesi/Shelf like milk chocolate - 14 months

“TAVOLETTE DA 20 g”

La tavoletta da 20 grammi è la soluzione che permette di assaporare il cioccolato Amedei in un formato da assaggio. Dedicato a tutti coloro che desiderano rubare attimi di gusto nella vita di tutti i giorni. Un piccolo cadeau per momenti di piacere.

The 20 gram bar is the solution that allows you to savour Amedei chocolate in a pocket-sized format. Dedicated to all those who wish to steal moments of taste in everyday life. A small gift for moments of pleasure.



TOSCANO FRUTTI ROSSI

Ciocolato Fondente Extra 70%
con Fragole, Ciliegie e Lamponi
*Extra Dark Chocolate 70%
with Strawberries, Cherries and
Raspberries*
Tavoletta 20g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5118



TOSCANO FRUTTI GIALLI

Ciocolato Fondente Extra 63%
con Pesche e Albicocche
*Extra Dark Chocolate 63%
with Peaches and Apricots*
Tavoletta 20g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5119



TOSCANO NOCCIOLA

Ciocolato al Latte
con Nocciole
*Milk Chocolate with
Hazelnuts*
Tavoletta 20g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5120



TOSCANO PISTACCHIO

Ciocolato Bianco con
Pistacchi
*White Chocolate with
Pistachios*
Tavoletta 20g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5116



ESPOSITORE TAVOLETTE 20 GR “I FRUTTI”

48 tavolette - 12 per tipo
Display 20g bars “I Frutti”
With 48 bars/12 each
Codice/Code: 5123





GRANELLA E GOCCE DI CIOCCOLATO

*flaked chocolate
and drops*

DALLA CUCINA ALLA TAVOLA

from the kitchen to the table

GRANELLA E GOCCE DI CIOCCOLATO

chocolate in flakes and drops

La granella di cioccolato Amedei permette di esprimere l'eccellenza e la creatività in cucina. Ottenuta esclusivamente con cioccolato Amedei di primissima qualità finemente sminuzzato, può essere usata per godersi una densa e profumata cioccolata in tazza, ma anche per preparare deliziose creme e gustosi budini. Le gocce di cioccolato al latte o fondente, racchiuse nel loro esclusivo packaging protettivo, tutte siglate con il monogramma Amedei, sono l'ideale per creare nuove ricette o per decorare i vostri dolci con classe ed eleganza.

Amedei flaked chocolate allows you to express excellence and creativity in the kitchen. Obtained exclusively from finely chopped quality Amedei chocolate, it can be used to enjoy a thick and fragrant hot chocolate, but also to prepare delicious creams and tasty puddings.

The milk or dark chocolate drops, enclosed in their exclusive protective packaging, all signed with the Amedei monogram, are ideal for creating new recipes or for decorating your desserts with class and elegance.



GRANELLA DI CIOCCOLATO

Flaked Chocolate

Confezione da 250g/8,8 oz box

Codice/Code: 5630



GOCCE TOSCANO BROWN

Cioccolato al Latte - Cacao Minimo 32%

Drops of Milk Chocolate

Cocoa min. 32%

Confezione da 250g/8,8 oz box

Codice/Code: 5653

Dimensioni/Dimensions: ø 8 x 13 cm

Scadenza - cioccolato fondente: 18 mesi/Shelf life - dark chocolate: 18 months

Scadenza cioccolato al latte: 14 mesi/Shelf life milk chocolate: 14 months

Scatola 12 pezzi/Box 12 pieces



GOCCE TOSCANO BLACK 70%

Cioccolato Fondente - Cacao Minimo 70%

Drops of Dark Chocolate

Cocoa min. 70%

Confezione da 250g/8,8 oz box

Codice/Code: 5654



GOCCE TOSCANO BLACK 90%

Cioccolato Fondente - Cacao Minimo 90%

Drops of Dark Chocolate

Cocoa min. 90%

Confezione da 250g/8,8 oz box

Codice/Code: 5655

Dimensioni/Dimensions: ø 8 x 13 cm

Scadenza - cioccolato fondente: 18 mesi/Shelf life - dark chocolate: 18 months
Scatola 12 pezzi/Box 12 pieces



PER I
PROFESSIONISTI

for professionals

SOLO LA MIGLIORE QUALITÀ
PER LE TUE CREAZIONI

only the best for your creations

BARRE DI CIOCCOLATO FONDENTE - 1 kg

1 Kg dark chocolate bars

Un chilo di puro cioccolato Amedei realizzato artigianalmente e confezionato in barre. Le nuove etichette riportano, in modo semplice ed esauritivo, le informazioni tecniche per una lavorazione ottimale.

One kilo of pure Amedei chocolate, handmade and packaged into bars. The new labels contain precise instructions showing all the technical information.



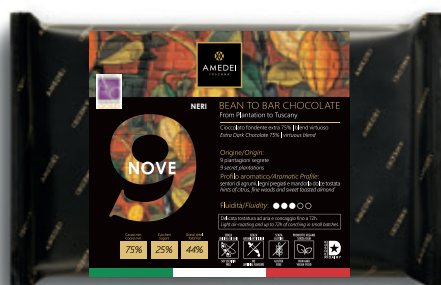
BLANCO DE CRIOLLO

Cioccolato Extra Fondente 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Criollo superbo / *superb Criollo*
Origine/origin: Perù
Barra da 1kg/35,2 oz bar
Codice/Code: 5534



CHUAO

Cioccolato Extra Fondente 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Criollo primitivo / *primitive Criollo*
Origine/origin: Venezuela
Barra da 1kg/35,2 oz bar
Codice/Code: 5535



NOVE

Cioccolato Extra Fondente 75%
Extra Dark Chocolate 75%
Blend virtuoso / *Virtuoso blend*
Blend di 9 piantagioni / *9 plantations blend*
Origine/origin: Perù, Ghana, Madagascar
Barra da 1kg/35,2 oz bar
Codice/Code: 5508



TOSCANO BLACK 65

Cioccolato Extra Fondente 65%
Extra Dark Chocolate 65%
Blend floreale / *floral blend*
Origine/origin: Perù, Ghana, Madagascar
Barra da 1kg/35,2 oz bar
Codice/Code: 5533



TOSCANO BLACK 70

Cioccolato Extra Fondente 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Blend deciso / *bold blend*
Origine/origin: Madagascar, Ghana, Ecuador, Venezuela
Barra da 1kg/35,2 oz bar
Codice/Code: 5500



TOSCANO BLACK 90

Cioccolato Extra Fondente 90%
Extra Dark Chocolate 90%
Blend forte / *Strong blend*
Origine/origin: Madagascar, Ghana
Barra da 1kg/35,2 oz bar
Codice/Code: 5536

BARRE DI CIOCCOLATO AL LATTE, GIANDUJA E BIANCO - 1 kg

1 Kg milk, gianduja and white chocolate bars



TOSCANO LATTE

Cioccolato Al Latte
Milk Chocolate

Blend delicato/*delicate blend*

Origine/origin: Madagascar, Ghana, Venezuela

Barra da 1kg/35,2 oz bar

Codice/Code: 5503



TOSCANO GIANDUJA

Cioccolato Gianduja
Gianduja Chocolate

Blend dinamico/*dynamic blend*

Origine/origin: West Africa

Barra da 1kg/35,2 oz bar

Codice/Code: 5504



TOSCANO BIANCO

Cioccolato Bianco
White Chocolate

Blend morbido/*soft blend*

Barra da 1kg/35,2 oz bar

Codice/Code: 5505

Dimensioni/*Dimensions*: 17 x 25 x 2 cm Scadenza - cioccolato fondente: 18 mesi/*Shelf life - dark chocolate*: 18 months
Scadenza cioccolato al latte, gianduja e bianco: 14 mesi/*Shelf life - milk, gianduja and white chocolate*: 14 months

GOCCE DI CIOCCOLATO - 2 kg

2 kg bag of chocolate drops

Questa linea offre blend di cioccolato fondente, al latte e bianco. Sono stati inoltre selezionati due cacao monorigine, i cui intensi profili organolettici sono disponibili sia nella ricetta fondente al 70% sia nelle pure masse di cacao.

This line offers dark, milk and white chocolate blends. Two single-origins cocoa beans, Madagascar and Venezuela, have also been selected and their intense aromatic profiles are available as 70% dark chocolate and as pure cocoa mass.



TOSCANO BLACK 65

Ciocolato Extra Fondente 65%
Extra Dark Chocolate 65%
Blend floreale/floral blend
Origine/origin:
Perù, Ghana, Madagascar
Sacco da 2kg/70,5 oz bag
Codice/Code: 5662



TOSCANO BLACK 70

Ciocolato Extra Fondente 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Blend deciso/bold blend
Origine/origin:
Madagascar, Ghana,
Ecuador, Venezuela
Sacco da 2kg/70,5 oz bag
Codice/Code: 5664



TOSCANO BLACK 90

Ciocolato Extra Fondente 90%
Extra Dark Chocolate 90%
Blend forte/Strong blend
Origine/origin:
Madagascar, Ghana
Sacco da 2kg/70,5 oz bag
Codice/Code: 5667



ACERO 95

Ciocolato Extra Fondente 95%
Extra Dark Chocolate 95%
Blend extra forte con zucchero
d'acero/Blend extra strong
with maple sugar
Origine/origin: Madagascar,
Ghana, Venezuela
Sacco da 2kg/70,5 oz bag
Codice/Code: 5657



VENEZUELA 70

Ciocolato Extra Fondente 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Monorigine dal gusto rotondo/
Single origin with round taste
Origine/origin: Venezuela
Sacco da 2kg/70,5 oz bag
Codice/Code: 5659



VENEZUELA 100

Massa di Cacao
Cocoa Mass
Monorigine dal gusto rotondo/
Single origin with round taste
Origine/origin: Venezuela
Sacco da 2kg/70,5 oz bag
Codice/Code: 5677



MADAGASCAR 70

Ciocolato Extra Fondente 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Monorigine dal gusto
fruttato e acidulo/Single origin
with fruity and acidic taste
Origine/origin: Madagascar
Sacco da 2kg/70,5 oz bag
Codice/Code: 5658



MADAGASCAR 100

Massa di Cacao
Cocoa Mass
Monorigine dal gusto
fruttato e acidulo/Single origin
with fruity and acidic taste
Origine/origin: Madagascar
Sacco da 2kg/70,5 oz bag
Codice/Code: 5678

Dimensioni sacco gocce/Drops'bag Dimensions: 14 x 35 x 8 cm

Scadenza - cioccolato fondente: 18 mesi/Shelf life - dark chocolate: 18 months



TOSCANO LATTE

Cioccolato Al Latte
Milk Chocolate
 Blend delicato/delicate blend
 Origine/origin: Madagascar,
 Ghana, Vanezuela
 Sacco da 2kg/70,5 oz bag
 Codice/Code: 5665



TOSCANO BIANCO

Cioccolato Bianco
White Chocolate
 Blend morbido/soft blend
 Sacco da 2kg/70,5 oz bag
 Codice/Code: 5666

CACAO IN POLVERE E GRANELLA DI CIOCCOLATO

cocoa powder and flaked chocolate



CACAO IN POLVERE

Cacao in polvere naturale
 (non alcalinizzato)
Natural cocoa powder (not alkalinized)
 Sacco da 1kg/35,2 oz bag
 Codice/Code: 5610



GRANELLA DI CIOCCOLATO

Cioccolato Fondente 63%,
 Nocciole e Mandorle
*Dark Chocolate 63%,
 Hazelnuts and Almonds.*
 Sacco da 1kg/35,2 oz bag
 Codice/Code: 5634

Dimensioni sacco gocce/Drops'bag Dimensions: 14 x 35 x 8 cm Dimensioni granella/Flaked Chocolate Dimensions: 10 x 23 x 6 cm
 Dimensioni polvere di cacao/Cocoa powder Dimensions: 19 x 33 x 3 cm Scadenza - cioccolato fondente: 18 mesi/Shelf life - dark chocolate: 18 months
 Scadenza - cioccolato al latte, bianco e in granella: 14 mesi/Shelf life - milk, white and flaked chocolate: 14 months
 Scadenza - polvere di cacao: 24 mesi/ Shelf life - cocoa powder: 24 months

**M A T E R I A L E
M E R C H A N D I S I N G**

*merchandising
material*

MATERIALE MERCHANDISING

Merchandising material



SHOPPER PICCOLA

Small size shopper

Dimensioni/*Dimension*: 14 x 8 x 21 cm

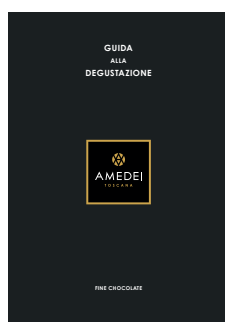
Codice/*Code*: 3865

SHOPPER MEDIA

Medium size shopper

Dimensioni/*Dimension*: 25 x 11 x 30 cm

Codice/*Code*: 3866



GUIDA ALLA DEGUSTAZIONE

Tasting guide

Descrizione organolettica dei cioccolatini Amedei e suggerimenti per l'abbinamento a vini e distillati

Organoleptic features' description of Amedei chocolate and suggestions for pairing with wine and spirits

Dimensioni/*Dimension*: 10,5 x 0,3 x 14,5 cm

Codice/*Code*: 773



BROCHURE BEAN TO BAR

Dimensioni/*Dimension*: 10,5 x 10,5 cm

Codice/*Code*: 3977



KIT PER REGALI

Gift kit

Codice/*Code*: 3583

ADESIVO

Sticker

Codice/*Code*: 3541



SACCHETTI TRASPARENTI

Transparent bag

Dimensioni/Dimension: 8 x 22 x 5 cm

Codice/Code: 3676



TAGLIERE IN LEGNO DI FAGGIO

Beech wood cutting board

Dimensioni/Dimension: 46 x 17 x 2 cm

Codice/Code: 3923



VETROFANIA

Window sticker

Dimensioni/Dimension: 15 x 15 cm

Codice/Code: 2433



ESPOSITORE 6 TAVOLETTE

Display for 6 bars

Dimensioni/Dimension: 36 x 29 x 43 cm

Codice/Code: 850

AMEDEI S.r.l.

Via San Gervasio, 29 - Loc. La Rotta - 56025 - Pontedera (PI) Italy
Tel. +39 0587 484849 - P.I. 01115760504
customerservice@amedei.it
www.amedei.it

