



AMEDEI
TUSCANY

c i o c c o l a t o
a s s o l u t o .

dalla toscana al mondo

from tuscany to the world

Il viaggio di Amedei comincia con quello della fondatrice Cecilia Tessieri partita da un piccolo laboratorio artigianale alla ricerca dell'eccellenza. Un percorso costruito passo dopo passo attraverso studio, passione, riscoperta di antichi metodi di lavorazione. Un'avventura che si spinge fino ai lontani luoghi di origine del cacao dove Amedei ha rinvenuto le piantagioni e i semi più pregiati del mondo stabilendo il pieno controllo su tutta la filiera di produzione.

Amedei's story begins with that of its founder, Cecilia Tessieri, who started out from a small workshop in search of excellence. A journey she took on one step at a time through study, passion and the rediscovery of ancient processing methods. An adventure that took her all the way to the distant origins of cocoa, where Amedei discovered the highest quality plantations and beans in the world, establishing full control over the entire production chain.





dal seme al cioccolato

from bean to bar

La materia prima, selezionata da Amedei all'origine, approda direttamente in Toscana, terra di creatività e genio, per essere trasformata in piccole opere d'arte. "La bontà è rigore, conoscenza, rispetto e stupore" (C. Tessieri). Tutto ha inizio dalla selezione dei semi nelle piantagioni più pregiate e nascoste del mondo. Prosegue poi con la creatività nelle ricette e si compie infine in laboratorio, dosando e lavorando sapientemente a mano pochi ingredienti di primissima qualità: semi di cacao, zucchero di canna, il latte e la frutta migliori.

The precious beans, selected by Amedei at the origin, arrive directly in Tuscany, a land of creativity and genius, to be transformed into small masterpieces. "Quality is founded on discipline, knowledge and respect" (C. Tessieri). It all begins with the selection of cocoa beans over the most precious and exclusive plantations in the world. The process continues with the creative refinement of recipes and the final work is carried out in the laboratory, measuring and working skilfully by hand with few ingredients of the finest quality: cocoa beans, cane sugar, the best milk and fruit.



dalla cura alla sperimentazione

from caring to experimentation

Amedei ha fatto del cioccolato una missione: si prende cura delle sue piante di cacao con amore promuovendo dei veri recuperi agronomici e collabora con i coltivatori restituendo valore ai loro Paesi e alle loro famiglie. Questa attenzione, insieme alla profonda competenza e al genio creativo nello sperimentare blend innovativi, hanno fatto di Amedei il promotore di una cultura del cioccolato, dei suoi abbinamenti e della sua degustazione.

Amedei has made chocolate into its mission: it takes care of its cocoa plants with love, promoting real agronomic recoveries, and works alongside growers, giving back value to their Countries and families. This attention, together with its extensive expertise and creative genius in experimenting with innovative blends, has turned Amedei into the promoter of a culture of chocolate, its combinations and its tasting.

dalla passione all'eccellenza

from passion to excellence

Il cioccolato Amedei rappresenta la più alta qualità che si fonde con l'emozione di una dedizione incondizionata. E' il lavoro sapiente di donne e uomini appassionati che da oltre 20 anni, ogni giorno, cercano l'eccellenza.

Oggi Amedei è una realtà unica riconosciuta e premiata in tutto il mondo, una filosofia più che una marca, che è riuscita a interpretare con maestria la preziosità di un prodotto evocativo come il cacao, sublimandolo in un'esperienza sensoriale e culturale.

Amedei chocolate represents the highest quality blended with the emotion of unconditional dedication. It is the skilful work of passionate men and women who, for over 20 years, every day, seek out excellence.

Today, Amedei is a unique entity, recognised and awarded all over the world, a philosophy rather than a brand, which has managed to skilfully interpret the valuable nature of an evocative product like cocoa, sublimating it in a sensory and cultural experience.



scegliere Amedei

choose Amedei

Offrire Amedei significa regalare un racconto, un'emozione, un equilibrio perfetto tra creatività e rigore. Amedei è un brand che conferisce prestigio e testimonia l'attenzione alla qualità e ai dettagli anche di chi lo propone, ed è proprio per questo che si può trovare solo in punti vendita esclusivi.

Amedei è la prima boutique italiana di cioccolato artigianale a vantare il pieno controllo su tutta la filiera di produzione.

La direzione creativa Amedei immagina gli accostamenti, inventa le ricette, progetta l'alchimia perfetta fra ingredienti, consistenze e profumi che incantano gli intenditori e fanno scuola agli "addetti ai sapori", conquistando ovunque premi prestigiosi.

Offering Amedei means giving a story, an emotion, a perfect balance between creativity and rigour. Amedei is a brand that confers prestige and demonstrates the attention to quality and to detail from those who sell it, and this is precisely why it can only be found in exclusive stores.

Amedei is the first artisanal chocolate boutique having full control over its entire production process.

Amedei creative direction envisions the combinations, creates the recipes, determines the perfect alchemy between ingredients, consistency and aromas, which enchant connoisseurs, enlighten those specialized in tasting and win prestigious awards across the globe.



ISO 9001 (CERTIFICAZIONE N. IT/0394) • ISO 14001 (CERTIFICAZIONE N. IT04/1050) • EMAS (NUMERO REGISTRAZIONE IT-000367)



indice

index

9 le tavolette
bars

19 i napolitains
napolitains

29 i prendimè
prendimè

33 le praline
pralines

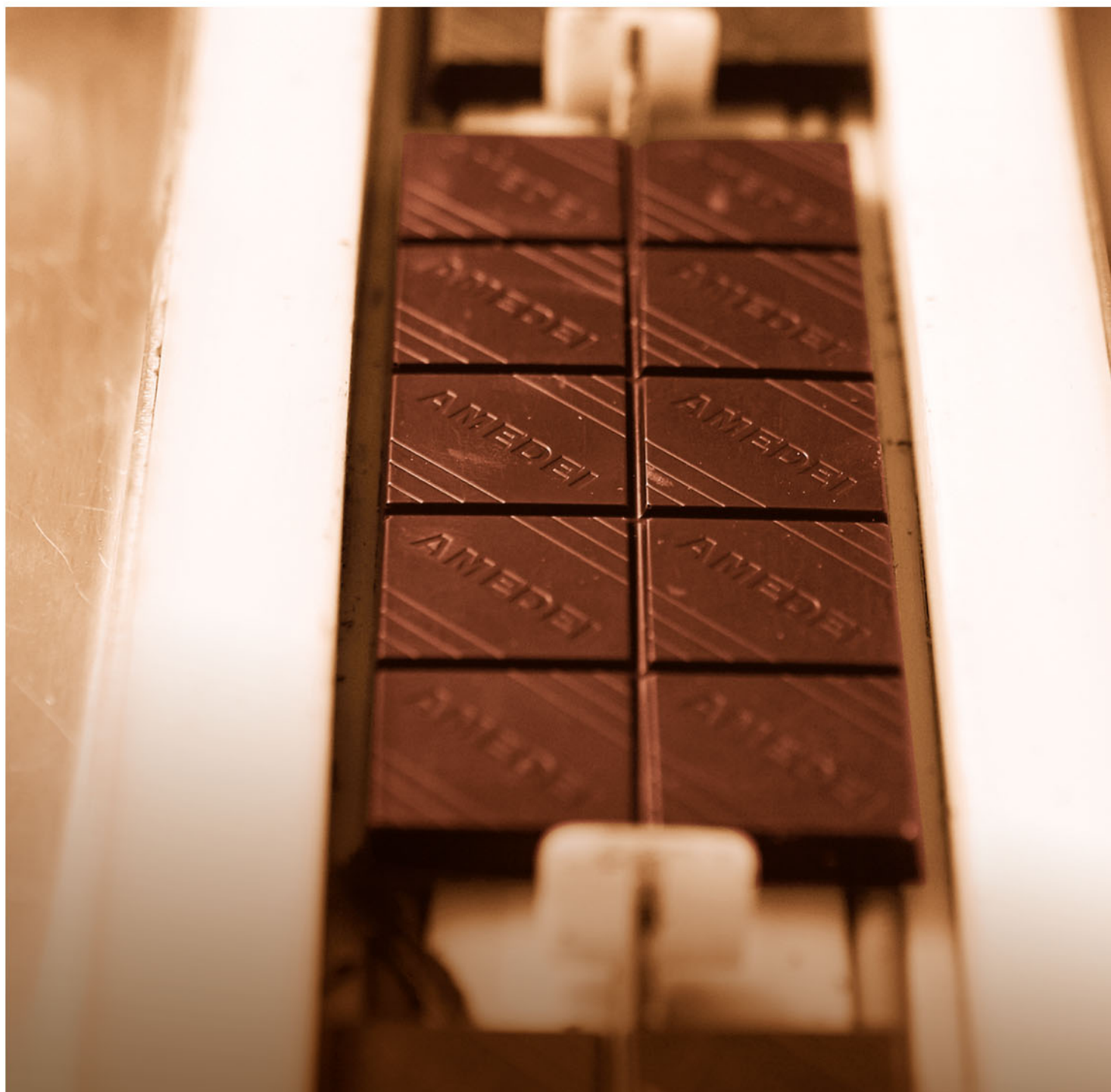
43 semi di cacao
cocoa beans

47 snack e creme
snack & spreads

53 granella e gocce di cioccolato
flaked chocolate & chocolate drops

57 per i professionisti
for professionals

61 schede prodotto
product sheets



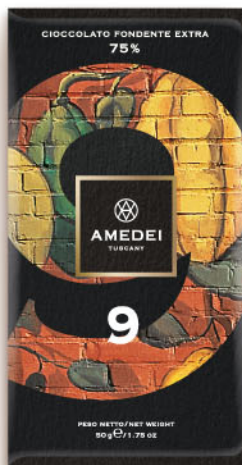
le tavolette
bars

il formato più iconico
the most iconic shape

“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.

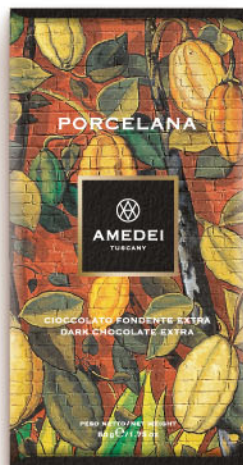
This range of dark chocolate is the real proof of Amedei's mastery, expressed both in the quest for and selection of the finest raw ingredients and rarest plantations and in the art of harmonising them in unexpected blends or in innovative and unique solutions in the world of chocolate.



“9”

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

Codice/Code: 5360



Porcelana

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

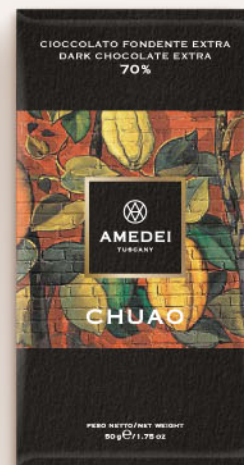
Codice/Code: 5340



Blanco de Criollo

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

Codice/Code: 5388



Chuoao*

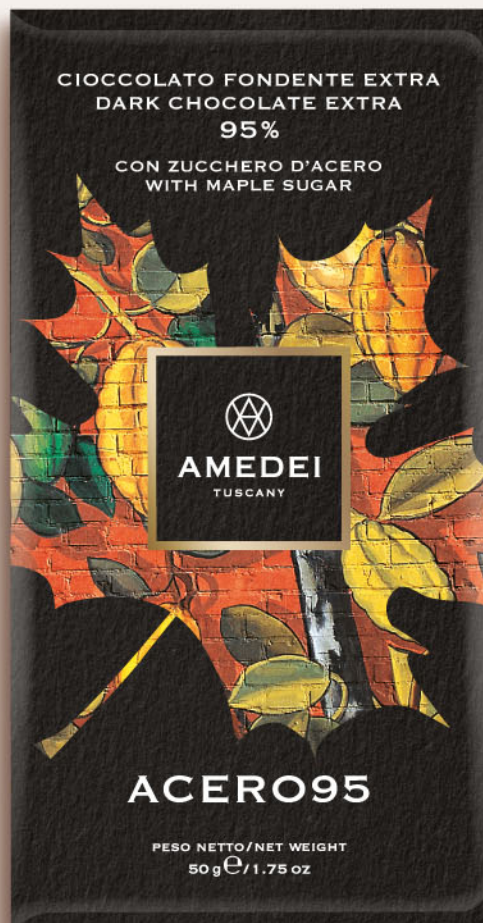
Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5352

*disponibilità limitata soggetta alla reperibilità della rara tipologia di semi di cacao

*limited stock subject to the availability of the rare type of cocoa beans

novità



Acero 95
Cioccolato Fondente Extra 95% con Zucchero d'Acero
Extra Dark Chocolate 95% with Maple Sugar
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5362

Amedei sfida la propria filosofia e sapienza creando un cioccolato al 95% fondente dal gusto deciso e amabile. L'innovazione assoluta di questo prodotto risiede nella sostituzione dello zucchero di canna con lo zucchero d'acero, un ingrediente pregiato e dal gusto dolcemente raffinato ricavato dalla linfa estratta dalla pianta d'acero canadese.

Aroma: il cioccolato ha un profumo leggero ma che in bocca si apre profondamente.

Gusto: l'amarezza del cacao è piacevolmente addolcita dall'acero che prima la ammorbidisce e poi permette di percepire una sinfonia di sensazioni diverse: sentori di liquirizia, spezie e agrumi selvatici.

Amedei challenges its philosophy and expertise by creating a 95% dark chocolate with a bold, sweet flavour. The absolute innovation of this product lies in substituting cane sugar with maple sugar, a high quality ingredient with a sweet, sophisticated taste obtained from the sap extracted from the Canadian maple plant.

Aroma: the chocolate has a light scent but one that opens up deeply once in the mouth.

Taste: the bitterness of cocoa is pleasantly sweetened by the maple which first softens it and then allows you to perceive a symphony of different sensations: hints of licorice, spices and wild citrus.

“i classici”

I grandi classici, 50 grammi di pura eccellenza custoditi in confezioni a portafoglio, ricche di utili informazioni sulla filosofia del cioccolato Amedei. Cioccolato Fondente, al Latte, Bianco e Gianduja. Tavolette trionfo di cacao purissimo e tanta, tanta passione.

The great classics, 50 grams of pure excellence wrapped in wallet-style packaging, rich in useful information about the Amedei chocolate philosophy. Dark, Milk and White Chocolate and Gianduja. The bars are a triumph of ultra-pure cocoa and a great deal of passion.



Toscano White
Cioccolato Bianco
White Chocolate
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5331



Toscano Nut Brown
Cioccolato Gianduja
Gianduja Chocolate
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5326



Toscano Brown
Cioccolato al Latte
Milk Chocolate
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5311



Toscano Black 63%
Cioccolato Fondente Extra 63%
Extra Dark Chocolate 63%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5306



Toscano Black 70%
Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5304

novità



Toscano Black 90%
Cioccolato Fondente Extra 90%
Extra Dark Chocolate 90%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5307

Toscano Black 90%, la novità in questa famiglia, è caratterizzato da una delicata fragranza di fiori bianchi ed è un blend invitante dal profumo di cioccolata calda. Al gusto una scoperta: nonostante l'alta percentuale di cacao, è un cioccolato molto cremoso, con un sapore molto lungo che lascia, nel finale, un palato molto pulito. La sua carica aromatica è persistente ed è un invito ad un ulteriore assaggio.

Aroma: pane bianco tostato, bouquet di fiori bianchi, un cioccolato invitante dal profumo di cioccolata calda.

Gusto: cioccolato lungo e cremoso; carica aromatica persistente e amabile.

Toscano Black 90%, the new arrival to this family, is characterised by a delicate fragrance of white flowers and is an inviting blend with the scent of hot chocolate. A discovery to taste: despite the high cocoa percentage, it is a very creamy chocolate, with a very long-lasting flavour that leaves a very clean palate at the end. Its distinct aroma is persistent and is an invitation to taste further.

Aroma: toasted white bread, a bouquet of white flowers, an inviting chocolate with the scent of hot chocolate.

Taste: long and creamy chocolate; persistent and lovely distinct aroma.

“i cru”

I Cru, cioccolati mono origine, provengono da singole aree di produzione e, come l'uva che nasce sotto un particolare sole e da un determinato terreno, hanno personalità spiccata e gusto deciso. Cecilia Tessieri, creatrice di cioccolato, seleziona attentamente ogni anno solo le migliori piantagioni per garantire sempre un livello di altissima qualità dei propri prodotti. Ogni tavoletta interpreta la diversità genetica del cacao oggi esistente e i semi, che meglio evidenziano le caratteristiche di ciascuna tipologia di pianta, vengono selezionati e lavorati secondo precisi disciplinari nei Paesi d'origine.

I Cru, single-origin chocolates, come from single production areas and, like grapes that grow under a particular sun and from a certain soil, they have a marked personality and a bold taste. Cecilia Tessieri, chocolate creator, carefully selects only the best plantations every year to ensure the products are always of an extremely high level. Each bar interprets the genetic diversity of today's cocoa and the beans, which best exemplify the characteristics of each type of plant, are selected and processed according to specific regulations in the countries of origin.



Venezuela
Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5385



Madagascar
Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5383



Jamaica
Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5382



Ecuador
Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5380

“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, le nocciole varietà Tonda Gentile Trilobata, 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, is it possible to appear in bars with such originality and importance. The best red fruits, apricots and peaches, Tonda Gentile Trilobata hazelnuts, Avola almonds, Bronte pistachios: all processed in house.



Toscano Red
Cioccolato Fondente Extra 70%
con Fragole, Ciliegie e Lamponi
Extra Dark Chocolate 70% with
Strawberries, Cherries and
Raspberries
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5390



Toscano Blond
Cioccolato Fondente
Extra 63% con Pesche e
Albicocche
Extra Dark Chocolate 63%
with Peaches and Apricots
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5391



**Cioccolato Bianco con
Pistacchi**
White Chocolate with
Pistachios
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5325



**Cioccolato Fondente con
Mandorle**
Dark Chocolate with
Almonds
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5324



**Cioccolato al Latte con
Nocciole**
Milk Chocolate with
Hazelnuts
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5323

“i fondamentali”

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.

Tutte le tavolette 20g “i fondamentali” sono disponibili esclusivamente all’interno dell’espositore misto da 48 pz.

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.

All of the 20g bars “i fondamentali” are sold uniquely in the 48 pcs. assorted display.

novità



Toscano Brown
Cioccolato al Latte
Milk Chocolate
Tavoletta 20g/0,7 oz bar



“Toscano Black 70%
Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 20g/0,7 oz bar



Toscano Black 90%
Cioccolato Fondente Extra 90%
Extra Dark Chocolate 90%
Tavoletta 20g/0,7 oz bar



Cioccolato Bianco con Pistacchi
White Chocolate with Pistachios
Tavoletta 20g/0,7 oz bar

“i fondamentali” espositore

“i fondamentali” display



Espositore Tavolette

Con 48 tavolette - 12 per tipo

With 48 bars - 12 each

Codice/Code: 5117



i n a p o l i t a i n s
napolitains

un percorso di degustazione
a tasting journey

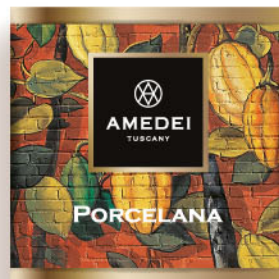
“i neri”

Con i Napolitains sfusi Amedei offre la possibilità di entrare in contatto con la filosofia del suo cioccolato assaggiandone l'intera collezione. Il formato ideale per la degustazione e l'abbinamento con distillati, vini dolci, caffè e tè. Ordinati in fila e per colore nelle grandi scatole da esporre a banco, i Napolitains colpiscono l'attenzione e sono disponibili anche in confezioni già assortite.

With its loose Napolitains, Amedei offers the chance to get in touch with the philosophy of its chocolate by tasting its entire collection. The ideal format for tasting and pairing with spirits, sweet wines, tea and coffee. Sorted in rows by colour in large boxes ready to be displayed on the counter, the Napolitains draw attention to themselves and are also available in already assorted boxes.



Napolitains “9”
Cioccolato Fondente Extra 75%
Extra Dark Chocolate 75%
Scatola da 1kg / 35,2 oz box
Codice/Code: 5808



Napolitains “Porcelana”
Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Scatola da 1kg / 35,2 oz box
Codice/Code: 5806



Napolitains “Blanco de Criollo”
Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Scatola da 1kg / 35,2 oz box
Codice/Code: 5811

“i classici”

Napolitains “Toscana Black 70%”

Cioccolato Fondente Extra 70%

Extra Dark Chocolate 70%

Scatola da 1kg / 35,2 oz box

Codice/Code: 5700



Napolitains “Toscana Black 63%”

Cioccolato Fondente Extra 63%

Extra Dark Chocolate 63%

Scatola da 1kg / 35,2 oz box

Codice/Code: 5702



Napolitains “Toscana Brown”

Cioccolato al Latte

Milk Chocolate

Scatola da 1kg / 35,2 oz box

Codice/Code: 5703



Napolitains “Toscana White”

Cioccolato Bianco

White Chocolate

Scatola da 1kg / 35,2 oz box

Codice/Code: 5705

“ i cru ”

Napolitains “Venezuela”

Ciocolato Fondente Extra 70%

Extra Dark Chocolate 70%

Scatola da 1kg / 35,2 oz box

Codice/Code: 5805



Napolitains “Jamaica”

Ciocolato Fondente Extra 70%

Extra Dark Chocolate 70%

Scatola da 1kg / 35,2 oz box

Codice/Code: 5802



Napolitains “Madagascar”

Ciocolato Fondente Extra 70%

Extra Dark Chocolate 70%

Scatola da 1kg / 35,2 oz box

Codice/Code: 5803



Napolitains “Ecuador”

Ciocolato Fondente Extra 70%

Extra Dark Chocolate 70%

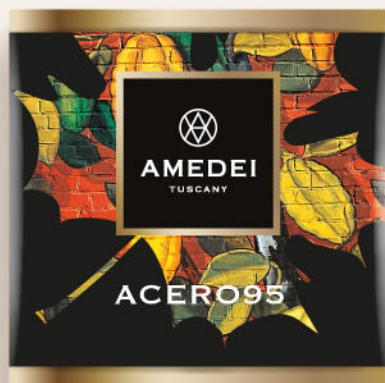
Scatola da 1kg / 35,2 oz box

Codice/Code: 5800

novità

Napolitains "Acero95"

Cioccolato Fondente Extra 95%
con Zucchero d'Acero
*Extra Dark Chocolate 95%
with Maple Sugar*
Scatola da 1kg / 35,2 oz box
Codice/Code: 5817



Aroma: il cioccolato ha un profumo leggero ma che in bocca si apre profondamente.
Gusto: l'amarezza del cacao è piacevolmente addolcita dall'acero che prima la ammorbidisce e poi permette di percepire una sinfonia di sensazioni diverse: sentori di liquirizia, spezie e agrumi selvatici.

*Aroma: the chocolate has a light scent but one that opens up deeply once in the mouth.
Taste: the bitterness of cocoa is pleasantly sweetened by the maple which first softens it and then allows you to perceive a symphony of different sensations: hints of licorice, spices and wild citrus.*

Napolitains "Toscano Black 90%"

Cioccolato Fondente Extra 90%
Extra Dark Chocolate 90%
Scatola da 1kg / 35,2 oz box
Codice/Code: 5706



Aroma: pane bianco tostato, bouquet di fiori bianchi, un cioccolato invitante dal profumo di cioccolata calda.
Gusto: cioccolato lungo e cremoso; carica aromatica persistente e amabile.

*Aroma: toasted white bread, a bouquet of white flowers, an inviting chocolate with the scent of hot chocolate.
Taste: long and creamy chocolate; persistent and lovely distinct aroma.*

collezione napolitains assortiti

collection of assorted napolitains

Immergetevi in un viaggio degustativo alla scoperta del nostro cioccolato con i coffret da 204 Napolitains assortiti 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 Fondenti, 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 this box containing 204 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 talent and the sensory experience. I Neri, are the highest expression of excellence and testimony of Amedei research.



Collezione da 408 "I Cru"
Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Venezuela, Trinidad, Madagascar,
Jamaica, Grenada, Ecuador
2 Scatole da 1kg cad/2 boxes 35,2 oz each
Codice/Code: 5807



Collezione da 204 "Toscana Black"
Cioccolato Fondente Extra
Extra Dark Chocolate
90% - 70% - 63%
Scatola da 1kg / 35,2 oz box
Codice/Code: 5707



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

monodosi

monodose

Piccole scatole a forma di cubetto, un dolce pensiero per deliziarsi a piccole dosi, senza esagerare, se non con il gusto. Sei Napolitains d'autore... in cerca di estimatore. Da offrire come piccolo cadeau o come segnaposto per i vostri ospiti.

Small, cube-shaped boxes, a sweet thought to delight in small doses, without exaggerating, except perhaps in terms of taste. Six high-quality Napolitains... in search of a taster. To be offered as a small gift or as a placeholder for your guests.



Monodosi da 6 "9"

Ciocolato Fondente Extra 75%
Extra Dark Chocolate 75%
Scatola da 30g/1,05 oz box
Codice/Code: 5402

Monodosi da 6 "Toscana Black 70%"

Ciocolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Scatola da 30g/1,05 oz box
Codice/Code: 5400

Monodosi da 6 "Toscana Black 63%"

Ciocolato Fondente Extra 63%
Extra Dark Chocolate 63%
Scatola da 30g/1,05 oz box
Codice/Code: 5403

Monodosi da 6 "Toscana Brown"

Ciocolato al Latte
Milk Chocolate
Scatola da 30g/1,05 oz box
Codice/Code: 5401

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 Selections, 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 da 12 “Porcelana”

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

Codice/Code: 5906



Selezione da 12 “I Cru”

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
3 Trinidad, 3 Venezuela, 3
Madagascar, 3 Jamaica
Scatola da 55g/1,9 oz box

Codice/Code: 5907

novità

Selezione da 12 “I Neri”

Cioccolato Fondente Extra
Extra Dark Chocolate
3 Porcelana, 3 Blanco de
Criollo, 3 “9”, 3 Acero95
Scatola da 55g/1,9 oz box

Codice/Code: 5913



Selezione da 12 “I Classici”

3 Toscano Black 63%,
3 Toscano Black 70%,
3 Toscano Black 90%,
3 Toscano Brown
Scatola da 55g/1,9 oz box

Codice/Code: 5914

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. I Neri, le nostre qualità di cioccolato più pregiate e selezionate, massima espressione, eccellenza e testimonianza della ricerca Amedei. Questa confezione racchiude Napolitains nati da un blend delle migliori piantagioni con differenti percentuali di cacao. 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 talent and the sensory experience. I Neri, the highest expression of excellence and testimony of Amedei research. This box contains Napolitains from a blend of the best plantations with different cocoa percentages. Ideal for a special gift or simply to share our chocolate with the ones you love.



Selezione da 36 “I Cru”

6 per ogni Cru

6 of each Cru

Venezuela, Trinidad, Madagascar, Jamaica, Grenada, Ecuador
Scatola da 160g/5,6 oz box

Codice/Code: 5202



Selezione da 36 “I Fondenti”

6 per ogni Fondente

6 of each Dark Chocolate

Toscana Black 70%, Toscana Black 90%, Toscana Black 63%, “9”, Porcelana, Blanco de Criollo
Scatola da 160g/5,6 oz box

Codice/Code: 5204



i p r e n d i m é
prendimé

h o m e c o l l e c t i o n

“i prendimé”

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 Nocchie

Cioccolato al Latte con Nocchie Intere Gentili Trilobate del Piemonte
Milk Chocolate with Whole Hazelnuts from Piedmont
Tavoletta da 500g/17,36 oz bar

Codice/Code: 5516



Prendimé Fondente con Nocchie

Cioccolato Fondente con Nocchie Intere Gentili Trilobate del Piemonte
Dark Chocolate with Whole Hazelnuts from Piedmont
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 al Latte con Nocchie

Cioccolato al Latte con Nocchie Intere Gentili Trilobate del Piemonte
Milk Chocolate with Whole Hazelnuts from Piedmont
Tavoletta da 150g/5,29 oz box

Codice/Code: 5518



Prendimé Fondente con Nocchie

Cioccolato Fondente con Nocchie Intere Gentili Trilobate del Piemonte
Dark Chocolate with Whole Hazelnuts from Piedmont
Tavoletta da 150g/5,29 oz box

Codice/Code: 5521



Prendimé Fondente con Mandorle

Cioccolato Fondente con Mandorle d'Avola
Dark Chocolate with Avola Almonds
Tavoletta da 150g/5,29 oz box

Codice/Code: 5519



Prendimé Gianduja

Cioccolato Cremoso con Tre Strati di Gianduja
Creamy Chocolate of Three Layers of Gianduja
Tavoletta da 150g/5,29 oz box

Codice/Code: 5522

novità

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



Prendimé Fondente 70%
Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta da 150g/5,29 oz box
Codice/Code: 5524



Il Prendimé Fondente non è solo un delizioso spuntino o un goloso dessert da offrire a fine pasto; i due nuovi formati, 150 e 500 grammi, sono infatti ideali per cucinare a casa i propri dolci e inventare ricette di ogni genere con la medesima creatività di un pasticciere professionista.

Aroma: Profumo invitante e autentico, venato di tabacco e malto tostato.
Gusto: Sapore strutturato: delicato all'assaggio, pieno e corposo nel finale.

The Prendimé Fondente is not just a delicious snack or a mouth-watering dessert to offer up at the end of a meal; the two new formats, 150 and 500 grams, are in fact ideal for cooking your own desserts at home and inventing all kinds of recipes with the same creativity as a professional pastry chef.

Aroma: Inviting and authentic scent, veined with tobacco and toasted malt.
Taste: Structured flavor: delicate at the beginning, full bodied at the end.



le praline
pralines

la prova d'autore del maître chocolatier

the signature of the maître chocolatier

le praline

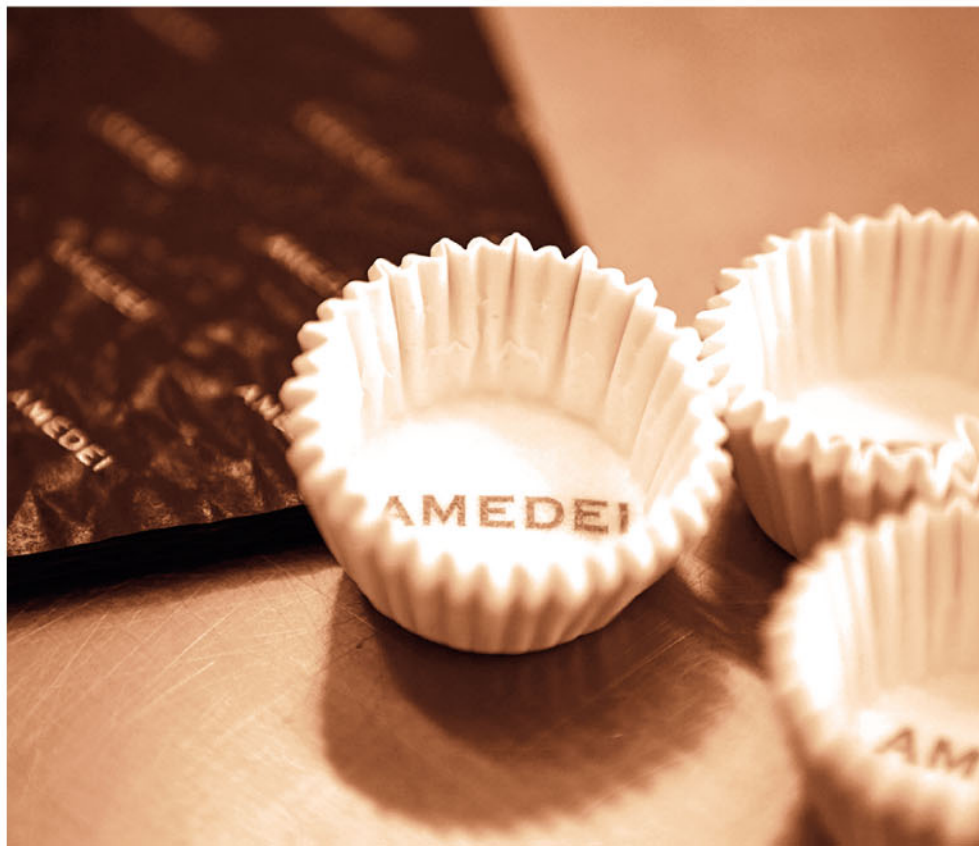
pralines

La Pralina. Dietro il suo guscio sottile si celano ripieni di cioccolato misto a frutta, liquori, caffè e altre mille squisitezze. Un ventaglio di emozioni e un equilibrio di sapori dove le consistenze e gli aromi sono sapientemente creati dal maestro cioccolatiere. La lavorazione "al momento" dei semi di cacao, della frutta, delle radici, con l'esperienza di chi sa che una materia prima freschissima va trattata con rapidità, ne valorizza appieno le sue straordinarie qualità. Le praline Amedei sono una "prova d'autore": nelle forme, nei colori, nei profumi e nei sapori. La pralineria sfusa offre la possibilità di pensare a un modo diverso, più personale e libero, di offrire il cioccolato Amedei.

The Praline. Behind its thin shell lie fillings of chocolate mixed with fruit, liqueurs, coffee and a thousand other delicacies. An array of emotions and a balance of flavours where the textures and aromas are skilfully created by the master chocolatier.

Processing the cocoa beans, fruit and roots "on the spot", with the experience of those who know that an ultra-fresh raw ingredient must be worked quickly, brings out the best of its extraordinary qualities.

Amedei pralines are the crème de la crème: in their shapes, colours, scents and flavours. Loose pralines offer the chance to think about a different, more personal and freer way of offering Amedei chocolate.



le praline sfuse da meditazione

loose meditation pralines



Cacao

Chuao - No Alcool
Chuao - No Alcohol

Codice/Code: 5085



Il Giardino

Arancio - Alcool
Orange - Alcohol

Codice/Code: 5080



Radici

Rabarbaro - No Alcool
Rhubarb - No Alcohol

Codice/Code: 5081



Scintille

Liquirizia - No Alcool
Liquorice - No Alcohol

Codice/Code: 5082



I Chicchi

Caffè - No Alcool
Coffee - No Alcohol

Codice/Code: 5083



Equilibrio

Ginseng - No Alcool
Ginseng - No Alcohol

Codice/Code: 5084

le praline sfuse classiche

loose classic pralines



Amandola
Mandorla - No Alcool
Almond - No Alcohol
Codice/Code: 5051



Amor
Amaretto - No Alcool
Macaroon - No Alcohol
Codice/Code: 5052



Cremino
Nocciola - No Alcool
Hazelnut - No Alcohol
Codice/Code: 5055



Delizioso
Gianduia - No Alcool
Hazelnut Cream - No Alcohol
Codice/Code: 5057



Desiderio
Pistacchio, Marzapane - No Alcool
Pistachio, Marzipan - No Alcohol
Codice/Code: 5058



Mignon
Mandarino - No Alcool
Mandarin - No Alcohol
Codice/Code: 5060



Mokita
Cappuccino - No Alcool
Cappuccino - No Alcohol
Codice/Code: 5061



Passione
Rum - Alcool
Rum - Alcohol
Codice/Code: 5063



Solare
Zabaione - Alcool
Zabaglione - Alcohol
Codice/Code: 5064



Supremo
Caffè - No Alcool
Coffee - No Alcohol
Codice/Code: 5065



Tartufo
Nocciola, Cacao Amaro - No Alcool
Hazelnut, Bitter Cocoa - No Alcohol
Codice/Code: 5066



Toscanello
Cannella - No Alcool
Cinnamon - No Alcohol
Codice/Code: 5067



Crocchantino
Nocciola, Mandorla - No Alcool
Hazelnut, almond - No Alcohol
Codice/Code: 5056



Noixorange
Arancio, Noce - No Alcool
Orange, Walnut - No Alcohol
Codice/Code: 5062



Vin Santo
Vin Santo - Alcool
Vin Santo - Alcohol
Codice/Code: 5069



Capriccio
Fior di Vite, Grappa - Alcool
Wine Flower, Grappa - Alcohol
Codice/Code: 5054

novità

Gioia

Albicocca, Limone - No Alcool
Apricot, Lemon - No Alcohol

Codice/Code: 5079



Gioia, una nuova creazione nella quale il cioccolato fondente racchiude, come uno scrigno, delicati sentori di frutta gialla e piccole scorzette di limone. Una pralina fresca e leggermente amara nel finale. Un invito al piacere del cioccolato senza confini.

Gioia, a new creation in which dark chocolate encloses delicate hints of yellow fruits and small pieces of lemon peel. A fresh, slightly bitter praline at the end. An invitation to the pleasure of chocolate with no limits.

Confezione "Gioia"

5 Gioia
No Alcool - No Alcohol
Confezione da 50g/1,75 oz box
Codice/Code: 4021



le praline confezionate

packed pralines

Per le occasioni speciali, quelle in cui si vuole fare bella figura ed essere riconosciuti come veri intenditori, Amedei propone le scatole di praline assortite in differenti formati. Ecco che uno dei regali più classici e graditi che si possano fare – le praline – con la bontà del loro contenuto e la particolarità delle confezioni, diventa un cadeau speciale.

For special occasions, when you want to make a good impression and be recognised as a true connoisseur, Amedei offers boxes of assorted pralines in different formats. This is how one of the most classic, well-received gifts you can give – pralines – thanks to their delicious contents and distinctive boxes, becomes a special present.



Confezione "Meditazione"

2 Il Giardino, 2 Scintille, 2 Chicchi
2 Radici, 2 Equilibrio, 2 Cacao
Alcool - Alcohol
Confezione da 80g/2,82 oz box

Codice/Code: 5036



Confezione "Tartufi"

2 Tartufo, 2 Capriccio, 2 Solare
2 Vin Santo, 2 Delizioso, 2 Passione
Alcool - Alcohol
Confezione da 120g/4,23 oz box

Codice/Code: 5035

le praline confezionate

packed pralines



Confezione "5 Praline" assortite
 2 Cremino, 2 Tartufo, 1 Delizioso
 No Alcool - *No Alcohol*
 Confezione da 50g/1,75 oz box
 Codice/Code: 5009



Confezione "16 Praline" assortite
 2 Desiderio, 2 Mignon,
 2 Amor, 2 Amandola, 2 Noixorange,
 2 Toscanello, 2 Croccantino, 2 Mokita
 No Alcool - *No Alcohol*
 Confezione da 180g/6,34 oz box
 Codice/Code: 5033



Confezione "25 Praline" assortite
 2 Amor, 2 Toscanello, 2 Mokita
 2 Croccantino, 2 Amandola, 2 Passione,
 2 Noixorange, 2 Vin Santo, 2 Delizioso, 2 Solare,
 2 Supremo, 1 Tartufo, 1 Desiderio, 1 Capriccio
 Alcool - *Alcohol*
 Confezione da 280g/9,87 oz box
 Codice/Code: 5034

novità

le praline incartate

wrapped pralines

Cioccolato al latte, fondente o bianco... un assortimento variegato in cui ciascuno può assecondare i propri gusti e comprendere la filosofia di Amedei. Le praline Amedei, rivestite da incarti colorati e luminosi, sono ideali come scorta personale di cioccolato o come piccolo pensiero da condividere con le persone che amate.

Milk, dark or white chocolate... a varied assortment from which everyone can satisfy their tastes and understand the Amedei philosophy. Amedei pralines, in their brightly-coloured wrappers, are ideal as a personal chocolate supply or as a little gift to share with the ones you love.



Cremino

Nocciola - No Alcool
Hazelnut - No Alcohol

Codice/Code: 4900



Croccantino

Nocciola, Mandorla - No Alcool
Hazelnut, Almond - No Alcohol

Codice/Code: 4901



Amandola

Mandorla - No Alcool
Almond - No Alcohol

Codice/Code: 4902



Mokita

Cappuccino - No Alcool
Cappuccino - No Alcohol

Codice/Code: 4903



Noixorange

Arancio, Noce - No Alcool
Orange, Walnut - No Alcohol

Codice/Code: 4904



Desiderio

Pistacchio, Marzapane - No Alcool
Pistachio, Marzipan - No Alcohol

Codice/Code: 4905



Sacchetto Assortito

Cremino, Croccantino, Amandola,
Mokita, Noixorange, Desidero
Sacchetto da 160g/5,6 oz bag

Codice/Code: 4909

armonie toscane, il tartufo e ovetti toscani

armonie toscane, il tartufo & ovetti toscani

Un viaggio all'insegna della ricerca di qualità e di equilibrio ha portato alla creazione di deliziose praline di cioccolato confezionate singolarmente: cioccolato al latte con ripieno di gianduia, cioccolato fondente con ripieno di mandorla, cioccolato bianco con ripieno di nocciola e, per finire, cioccolato fondente con un cuore di nocciole ricoperto di cacao amaro. Le Armonie Toscane, Il Tartufo e gli Ovetti Toscani sono tre modi distinti per concedersi un piccolo momento di piacere.

A journey focusing on a quest for quality and balance has led to the creation of delicious individually-wrapped chocolate pralines: milk chocolate with a gianduia filling, dark chocolate with an almond filling, white chocolate with a hazelnut filling and, finally, dark chocolate with a heart of hazelnuts covered with bitter cocoa. Armonie Toscane, Il Tartufo and Ovetti Toscani are three different ways to enjoy a little moment of pleasure.



Armonie Toscane

12 Praline di cioccolato Assortite

12 Assorted Chocolate Pralines

No Alcool - No Alcohol

Confezione da 110g/3,9 oz box

Codice/Code: 5044

Il Tartufo

12 Tartufi di Cioccolato con Nocciole

No Alcool

12 Chocolate Truffles with Hazelnuts

No Alcool - No Alcohol

Confezione da 100g/3,5 oz box

Codice/Code: 5099



Espositore con 12 Ovetti Toscani

6 Confezioni di Ovetti Toscani Fondenti,

6 Confezioni di Ovetti Toscani Assortiti.

6 Boxes of Dark Chocolate Ovetti Toscani,

6 Boxes of Assorted Ovetti Toscani.

No Alcool - No Alcohol

12 confezioni da 100g/12 boxes 3,53 oz each

Codice/Code: 3059





s e m i d i c a c a o
cocoa beans

per chi ama la ricercatezza
for those who love refinement

novità

semi di cacao tostati

roasted cocoa beans

I semi di Cacao Amedei condurranno i vostri sensi là dove tutto ha inizio, nelle assolate piantagioni di cacao. Caratterizzati da un profumo irresistibile e da un sapore intenso, vi faranno immergere totalmente in queste terre lontane e poco conosciute. Un viaggio indimenticabile, da intraprendere ed assaporare lentamente.

Amedei cocoa beans will lead your senses back to where it all begins, on the sun-drenched cocoa plantations. Characterised by an irresistible scent and an intense flavour, they will totally immerse you in these distant, little-known lands. An unforgettable journey, to be undertaken and savoured slowly.





Semi di Cacao Tostati
Semi di Cacao Tostati
Roasted Cocoa Beans
Scatola da 100g/3,5 oz box
Codice/Code: 4023



s n a c k e c r e m e
snacks & spreads

deliziose creazioni di cioccolato
delicious chocolate creations

i “quadrotti toscani”

Amedei unisce cioccolato, ingredienti, consistenza e profumi nella sua linea di tavolette ripiene. Dall'esperienza delle praline nascono i Quadrotti Toscani, quattro diversi cioccolati che percorrono nuove espressioni di gusto.

Tutti i Quadrotti Toscani sono disponibili esclusivamente all'interno dell'espositore misto da 24 pz.

Amedei combines chocolate, ingredients, texture and scents in its range of filled bars. Its experience with pralines produces 1 Quadrotti Toscani, four different chocolates reflecting new expressions of taste.

All of the Quadrotti Toscani are sold uniquely in the 24 pcs. assorted display.



Quadrotti Toscani Pralinè
Cioccolato Fondente con
ripieno di Pralinè e Mandorle
*Dark Chocolate filled with
Praliné and Almonds*
Tavoletta da 45g/1,58 oz bar

**Quadrotti Toscani Crema
Pistacchi e Granella di Cacao**
Cioccolato Bianco con ripieno di
Pistacchi e Granella di Cacao
*White Chocolate filled with
Pistachios and Cocoa Nibs*
Tavoletta da 45g/1,58 oz bar

**Quadrotti Toscani Crema
Toscana e Granella di Nocciola**
Cioccolato al Latte con ripieno
di Crema Toscana e Granella di
Nocciola
*Milk Chocolate filled with "Crema
Toscana" and crumbled Hazelnut*
Tavoletta da 45g/1,58 oz bar

**Quadrotti Toscani
Croccantino**
Cioccolato al Latte con
ripieno di Croccantino
*Milk Chocolate with
Croccantino filling*
Tavoletta da 45g/1,58 oz bar

“quadrotti toscani” espositore

“quadrotti toscani” display



Espositore Quadrotti Toscani

Con 24 Quadrotti Toscani - 4 per tipo

With 24 Quadrotti Toscani - 4 each

Codice/Code: 5374

novità

snack “croccantino”



Tutti i croccantini sono disponibili esclusivamente all'interno dell'espositore da 24 pezzi.

All the snacks are sold uniquely in the 24 pcs. display.

Espositore Snack Croccantino
Nocciola, Mandorla - No Alcohol
Hazelnut, Almond - No Alcohol
24 pz. da 25g cad/ 24 pcs. 0,88 oz each
Codice/Code: 4022

L'irresistibile pralina Croccantino, pluripremiata a livello italiano, diventa uno snack irresistibile da assaporare in ogni momento della giornata. Il cioccolato fondente che racchiude un croccante di nocciole e mandorle è un guscio da fendere delicatamente pregustando un incontro indimenticabile. Il suo sapore vellutato inonda il palato lasciando un gusto pieno e ricco.

The irresistible Croccantino praline, multi-award-winning in Italy, becomes a tempting snack to be enjoyed at any time of day. The dark chocolate shell, that encloses a hazelnut and almond brittle centre, is to be delicately broken open, anticipating an unforgettable encounter. Its velvety flavour floods the palate, leaving a full, rich taste.



le creme toscane

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 al Cacao e quella al Gianduja 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 cucchiaio.

Amedei spreads, prepared with ingredients of the finest quality, contain bold and delicate flavours that conjure up memories of the tastiest childhood snacks. The Cocoa and Gianduja spreads 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.

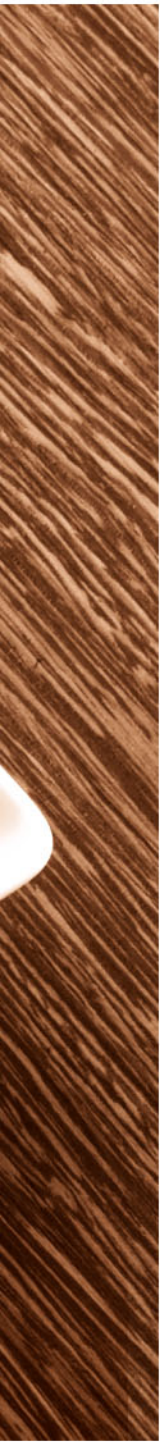


**Crema Toscana Spalmabile
alla Nocciola**
*Hazelnut and Chocolate
Spread Classic Taste*
Barattolo da 25g/0,88 oz jar
Codice/Code: 6803

**Crema Toscana Spalmabile
alla Nocciola**
*Hazelnut and Chocolate Spread
Classic Taste*
Barattolo da 200g/7,05 oz jar
Codice/Code: 6800

**Crema Toscana Spalmabile
al Cacao**
*Hazelnut and Chocolate
Spread Cocoa Taste*
Barattolo da 200g/7,05 oz jar
Codice/Code: 6801





g r a n e l l a
e g o c c e d i
c i o c c o l a t o

*flaked chocolate &
chocolate drops*

d a l l a c u c i n a a l l a t a v o l a

from the kitchen to the table

granella di cioccolato

flaked chocolate

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.

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.



Granella di Cioccolato
Flaked Chocolate
Confezione da 250g/8,8 oz box
Codice/Code: 5630

novità

gocce di cioccolato

chocolate drops

La filosofia di degustazione Amedei vi rende protagonisti in cucina dandovi la possibilità di creare le vostre ricette originali partendo sempre da un cioccolato di qualità assoluta. Le gocce di cioccolato, racchiuse nel loro esclusivo packaging protettivo, sono nate proprio per questo. Al latte fondenti e bianche, tutte siglate con il monogramma Amedei, sono l'ideale per creare nuove ricette o per decorare i vostri dolci con classe ed eleganza.

Amedei's philosophy makes you protagonists in the kitchen giving you the possibility to create your own original recipes always starting from a chocolate of absolute quality.

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



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

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





per i professionisti
for professionals

solo la migliore qualità
per le tue creazioni

only the best for your creations

barre da 1kg

1kg bars

Un chilo di puro cioccolato Amedei realizzato artigianalmente e confezionato in barre complete di tutte le indicazioni che riportano, in modo semplice ed esauritivo, le informazioni tecniche per una corretta lavorazione in cucina.

One kilo of pure Amedei chocolate, made by hand and packaged into bars complete with precise instructions showing the technical information to make sure you use them correctly in the kitchen.



Toscano White

Ciocolato Bianco 29%
White Chocolate 29%
Barra da 1kg/35,2 oz bar
Codice/Code: 5505



Toscano Brown

Ciocolato al Latte 32%
Milk Chocolate 32%
Barra da 1kg/35,2 oz bar
Codice/Code: 5503



Toscano Nut Brown

Ciocolato Gianduja 32%
Gianduja Chocolate 32%
Barra da 1kg/35,2 oz bar
Codice/Code: 5504



Fondente 65%

Ciocolato Fondente Extra 65%
Extra Dark Chocolate 65%
Barra da 1kg/35,2 oz bar
Codice/Code: 5533



Toscano Black 70%

Ciocolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Barra da 1kg/35,2 oz bar
Codice/Code: 5500



"9"

Ciocolato Fondente Extra 75%
Extra Dark Chocolate 75%
Barra da 1kg/35,2 oz bar
Codice/Code: 5508



Blanco de Criollo

Ciocolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Barra da 1kg/35,2 oz bar
Codice/Code: 5534



Toscano Black 90%

Ciocolato Fondente Extra 90%
Extra Dark Chocolate 90%
Barra da 1kg/35,2 oz bar
Codice/Code: 5536

novità

granella e gocce di cioccolato

flaked chocolate & chocolate drops

Questa linea è arricchita da maxi formati di gocce, ideali per la pasticceria, e dalla granella di cioccolato, ottima per poter guarnire qualsiasi tipo di dessert e gelato oltre che per preparare le migliori cioccolate in tazza calde o shakerate fredde.

Amedei's chef line is also available as chocolate drops ideal for dessert-making, and flaked chocolate, excellent for garnishing any type of dessert and ice cream as well as for preparing the best hot chocolates or milkshakes.



Granella di Cioccolato
Flaked Chocolate
Sacchetto da 1kg/35,2 oz bag
Codice/Code: 5634

novità



Gocce Toscano White
Cioccolato Bianco
Cacao Minimo 29%
Drops of White Chocolate
Cocoa min. 29%
Sacchetto da 2kg/70,5 oz bag
Codice/Code: 5666



Gocce Toscano Brown
Cioccolato al Latte
Cacao Minimo 32%
Drops of Milk Chocolate
Cocoa min. 32%
Sacchetto da 2kg/70,5 oz bag
Codice/Code: 5665



Gocce Toscano Black 70%
Cioccolato Fondente
Cacao Minimo 70%
Drops of Dark Chocolate
Cocoa min. 70%
Sacchetto da 2kg/70,5 oz bag
Codice/Code: 5664



Gocce Toscano Black 90%
Cioccolato Fondente
Cacao Minimo 90%
Drops of Dark Chocolate
Cocoa min. 90%
Sacchetto da 2kg/70,5 oz bag
Codice/Code: 5667



AMEDEI S.r.l.

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