



**COLLEZIONE
PASQUA 2024**
EASTER COLLECTION 2024



**CIOCCOLATO
ASSOLUTO**

ITALIAN BEAN-TO-BAR
FINE CHOCOLATE

UN'ESPERIENZA UNICA/A UNIQUE EXPERIENCE

Amedei trasforma le sue pluripremiate creazioni di cioccolato in preziose Uova di Pasqua. Un saper fare italiano in cui eleganza, semplicità, passione ed esperienza si fondono in un gusto che richiama la magia della terra in cui viene creato: la Toscana.

Amedei transforms its award-winning chocolate creations into precious Easter eggs. An Italian know-how where style, simpleness, passion and experience blend into a taste that recalls the magic of the land in which it is created: Tuscany.



COLLEZIONE PASQUA/EASTER COLLECTION 2024

Quest'anno Amedei arricchisce la propria collezione di Pasqua con irresistibili novità: una nuova linea di ovetto ripieni e una selezione frutti edizione limitata per soddisfare i palati più golosi. Inoltre, tutti i packaging della nuova Collezione di Pasqua sono rivestiti da carta ottenuta dal riciclo delle bucce di cacao provenienti dal nostro stabilimento.

This year Amedei enriches its Easter collection with some irresistible novelties: a new line of small stuffed eggs and a frutti selection limited edition to satisfy the most greedy palates. Moreover, all the packaging of the new Easter Collection are coated with a paper obtained by recycling of cocoa husks coming from our factory.



CIOCCOLATO ASSOLUTO

ITALIAN BEAN-TO-BAR FINE CHOCOLATE

Il nostro è un viaggio che inizia nel 1990 quando dalla Toscana, patria di grande tradizione artigianale ed indiscussa bellezza, siamo approdati nelle remote terre del centro America e dell'Africa per selezionare la migliore materia prima all'origine. Siamo stati pionieri del bean-to-bar, e ogni giorno da allora restituiamo prodotti capaci di esprimere senza interferenze quello che questo antico viaggio ha da raccontare. Perché il nostro è prima di tutto un modo di intendere e sperimentare l'eccellenza più autentica del cioccolato: pochissimi ingredienti, sostenibilità senza compromessi, 30 anni di esperienza nel settore e più di 90 premi nazionali ed internazionali fino a giungere al perfezionamento di lavorazioni lente e non invasive che si traducono in una nuova accezione gustativa: la gradevolezza. Un gusto morbido e piacevole, anche nel fondente. Un sapore unico, inimitabile ed elegante che diventa espressione di CIOCCOLATO ASSOLUTO.

Our journey began in 1990 when, from Tuscany, home of great artisan tradition and absolute beauty, we traveled to the remote lands of Central America and Africa to select the best raw materials. We were pioneers of the bean-to-bar model, and every day since then, our products are capable of expressing, without interference, the essence of this ancient journey. Our philosophy is, above all, a way of understanding and experiencing the most authentic excellence of chocolate. Our recipe is clear: very few ingredients, uncompromising sustainability, 30 years of experience in the field and more than 90 national and international awards. All this, combined with careful and non-invasive processes, has led to a soft and pleasant taste, even in complex dark chocolate. A unique, unparalleled and elegant flavor that becomes "CIOCCOLATO ASSOLUTO".

RACCOLTA E FERMENTAZIONE

dei semi di cacao più rari e aromatici.



HARVEST AND FERMENTATION

of the finest cocoa beans.

TOSTATURA AD ARIA

per esaltare le diverse proprietà aromatiche di varietà genetiche e origini del cacao.



AIR ROASTING

to enhance the aromatic notes of the several origins and genetic varieties of cocoa.

RAFFINAZIONE FINO A 12 MICRON

per ottenere un cioccolato bilanciato e fluido al palato.



MULTI-PHASE REFINING

for a balanced and smooth chocolate.

CONCAGGIO FINO A 72 ORE

per un gusto rotondo e persistente.



UP TO 72 HOURS CONCHING

for a lingering and round taste.

LAVORAZIONE AL MOMENTO

per preservare la freschezza e l'armonia dei ripieni di frutta secca, agrumi o distillati.



JUST-IN-TIME PROCESSING

to preserve the freshness of the dried fruits or spirit fillings.

RIUTILIZZO DELLE BUCCE DI CACAO

per l'ottenimento di packaging sostenibili e brochure in carta riciclata.



REUSE OF COCOA HUSKS

to obtain sustainable packaging and recycled paper brochures.



UOVO 400g - 450g - 500g



UOVO TOSCANO LATTE

Capostipite dei cioccolati al latte della Fabbrica del cioccolato Amedei, il Toscano Latte è un blend delicato, ottenuto dall'incontro di preziosi semi di cacao selezionati (Madagascar, Ghana, Venezuela) e latte intero.

Toscano Latte, the founding member of Amedei Chocolate Factory milk chocolate family, is a delicate blend, obtained by combining fine cocoa beans (Madagascar, Ghana and Venezuela) with whole milk.

Codice/Code: **4060**
Peso netto/Net weight: **450g/15.87oz**
Cioccolato al latte/Milk chocolate
Dimensioni/Size 16x16x28 (h) cm



UOVO BIGUSTO DOUBLE FLAVOURED EGG

Qui **Toscano Latte** incontra **Toscano Black** creando un uovo veramente speciale: un cioccolato al latte dal gusto cremoso e naturalmente dolce e un cioccolato fondente al 70% dal gusto rotondo.

Here Toscano Latte meets Toscano Black 70 creating a truly special egg: a milk chocolate with a creamy naturally sweet taste and a 70% extra dark chocolate with a clean snap that immediately seduces the palate.

Codice/Code: **4055** - Peso netto/Net weight: **450g/15.87oz**
Cioccolato al latte e cioccolato fondente extra 70%/
Milk chocolate and extra dark chocolate 70%
Dimensioni/Size 16x16x28 (h) cm



UOVO TOSCANO BLACK 70

Un blend deciso, ottenuto dall'unione di tre qualità genetiche di cacao provenienti da Madagascar, Ghana, Ecuador e Venezuela. Un cioccolato fondente al 70% dal gusto rotondo.

A bold blend, obtained by combining three genetic qualities of cocoa from Madagascar, Ghana, Ecuador and Venezuela. A 70% extra dark chocolate with a clean snap that immediately seduces the palate.

Codice/Code: **4054**
Peso netto/Net weight: **450g/15.87oz**
Cioccolato fondente extra 70%/Extra dark chocolate 70%
Dimensioni/Size 16x16x28 (h) cm



UOVO TOSCANO FRUTTI ROSSI

La straordinaria relazione fra un cioccolato di grande personalità e la frutta. Una prova d'artista: frutti rossi su tela fondente. Fragole, ciliegie, e lamponi disidratati forniscono un'acidità ben bilanciata dalla morbidezza del nostro cioccolato fondente.

The extraordinary relationship between fruit and a true chocolate of character. The touch of an artist: red fruits on a dark chocolate canvas. Dehydrated strawberries, cherries, and raspberries provide acidity well balanced by the softness of our dark chocolate.

Codice/Code: **4057** - Peso netto/Net weight: **400g/14.10oz**
Cioccolato Fondente extra 70% con lamponi, fragole e ciliegie/
Dark chocolate 70% with raspberries, strawberries and cherries
Dimensioni/Size 16x16x28 (h) cm



UOVO TOSCANO NOCCIOLA

Un grande classico, eccelso cioccolato al latte che ospita al suo interno le migliori nocciole della varietà Piemonte IGP, delicatamente tostate ad aria nella Fabbrica del Cioccolato Amedei. Fresco e pulito al palato.

A true classic. sublime milk chocolate embedded with only the best Piedmont Hazelnuts delicately air roasted in Amedei Chocolate Factory. Fresh and clean on the palate.

Codice/Code: **4056** - Peso netto/Net weight: **500g/17.63oz**
Cioccolato al latte e Nocciola IGP Piemonte/
Milk chocolate and Piemonte hazelnut
Dimensioni/Size 16x16x28 (h) cm



UOVO TOSCANO PISTACCHIO

Una bandiera italiana del saper fare cioccolato bianco. Il bianco del cioccolato, il verde dei superbi pistacchi di Bronte e il rosso della passione profusa nel progettare un sapore spazzante, che evolve con il maturare del frutto nel cioccolato, in un crescendo di delizia.

The red, white and green of the Italian flag come together in a bold chocolate statement. White chocolate, fine green pistachios from Bronte and the red of our constant passion, combined to design a completely unexpected flavour.

Codice/Code: **4059** - Peso netto/Net weight: **400g/14.10oz**
Cioccolato bianco e pistacchi di Bronte/
White chocolate with Bronte pistachios
Dimensioni/Size 16x16x28 (h) cm

UOVO 80g

il piccolo



UOVO
TOSCANO LATTE
IL PICCOLO



UOVO
TOSCANO BLACK 70
IL PICCOLO



UOVO
TOSCANO FRUTTI ROSSI
IL PICCOLO



UOVO
TOSCANO NOCCIOLA
IL PICCOLO

UOVO TOSCANO LATTE IL PICCOLO

Bundle da 6 pezzi per gusto/Bundle of 6 pcs per type
Codice/Code: **4061**

Peso netto/Net weight: **80g/2.82oz**

Cioccolato al latte/Milk chocolate

Dimensioni/Size 8,5x8,5x14 (h) cm

UOVO TOSCANO BLACK 70 IL PICCOLO

Bundle da 6 pezzi per gusto/Bundle of 6 pcs per type

Codice/Code: **4062**

Peso netto/Net weight: **80g/2.82oz**

Cioccolato fondente extra 70%/Extra dark chocolate 70%

Dimensioni/Size 8,5x8,5x14 (h) cm

UOVO TOSCANO FRUTTI ROSSI IL PICCOLO

Bundle da 6 pezzi per gusto/Bundle of 6 pcs per type

Codice/Code: **4063** - Peso netto/Net weight: **80g/2.82oz**

Cioccolato Fondente extra 70% con lamponi, fragole e ciliegie/
Dark chocolate 70% with raspberries, strawberries and cherries

Dimensioni/Size 8,5x8,5x14 (h) cm

UOVO TOSCANO NOCCIOLA IL PICCOLO

Bundle da 6 pezzi per gusto/Bundle of 6 pcs per type

Codice/Code: **4064** - Peso netto/Net weight: **80g/2.82oz**

Cioccolato al latte e Nocciola IGP Piemonte/
Milk chocolate and Piemonte hazelnut

Dimensioni/Size 8,5x8,5x14 (h) cm



ESPOSITORE 12 X 80g 608 X
960g
DISPLAY 12 X

ESPOSITORE DA 12 UOVA TOSCANO IL PICCOLO/ DISPLAY FOR 12 TOSCANO EGGS IL PICCOLO

Codice/Code: **4065** - Peso netto/Net weight: **960g/33.86oz** - Espositore/Display 12x80g/2.8oz

Dimensioni/Size 27,9x37,9x20,9 (h) con crowner 39,9 cm

RICARICA/REFILL

Codice/Code: **4071** - Peso netto/Net weight: **2,56kg/90.30oz**

Ricarica da 32 uova/Refill: 32 eggs

10 Toscano Black 70 - 10 Toscano Latte

5 Toscano Frutti Rossi - 7 Toscano Nocciola

SELEZIONE EDIZIONE LIMITATA/SELECTION LIMITED EDITION

EDIZIONE LIMITATA
240g
LIMITED EDITION



SELEZIONE FONDENTI EDIZIONE LIMITATA DARK CHOCOLATE SELECTION LIMITED EDITION

Queste uova 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.

This range of eggs 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.

Questa confezione contiene/This coffret includes

- 1 UOVO BLANCO DE CRIOLLO**
Cioccolato fondente extra 70%/Extra dark chocolate 70%
- 1 UOVO PORCELANA**
Cioccolato fondente extra 70%/Extra dark chocolate 70%
- 1 UOVO NOVE**
Cioccolato fondente extra 75%/Extra dark chocolate 75%
- 6 praline NOCCIOLA**
Cioccolato fondente extra 66% e nocciole Piemonte IGP
Extra dark chocolate 66% and Piedmont hazelnuts

Codice/Code: **4066** - Peso netto/Net weight: **240g/8.5oz**
Dimensioni/Size 22,5x9,3x14,1 (h) cm

NOVITÀ
NEW



EDIZIONE LIMITATA
240g
LIMITED EDITION

SELEZIONE FRUTTI EDIZIONE LIMITATA FRUIT SELECTION LIMITED EDITION

La delicatezza del cioccolato bianco, la dolcezza del cioccolato al latte, l'intensità del cioccolato fondente insieme in questa confezione in edizione limitata. Una selezione dei più amati gusti della linea i Frutti, dove il cioccolato incontra le più pregiate materie prime italiane: Nocciola Piemonte IGP, Pistacchio Verde di Bronte DOP e un'accurata selezione di fragole, ciliegie e lamponi.

The delicacy of white chocolate, the sweetness of milk chocolate, the intensity of dark chocolate together in this limited edition pack. A selection of the most popular flavours from the Frutti line where chocolate meets the finest Italian raw materials: Piedmont Hazelnut PGI, Green Pistachio di Bronte and a careful selection of strawberries, cherries and raspberries.

Questa confezione contiene/This coffret includes

- 1 UOVO TOSCANO PISTACCHIO**
Cioccolato bianco con Pistacchio Verde di Bronte DOP
White chocolate egg with green pistachio of Bronte
- 1 UOVO TOSCANO NOCCIOLA**
Cioccolato al latte con Nocciola Piemonte IGP
Milk chocolate with Piedmont Hazelnut
- 1 UOVO TOSCANO FRUTTI ROSSI**
Cioccolato fondente extra 70% con Fragole, lamponi e Ciliegie
Extra dark chocolate 70% with strawberries, raspberries and cherries
- 6 PRALINE/PRALINES NOCCIOLA**
Cioccolato fondente extra 66% e nocciole Piemonte IGP
Extra dark chocolate 66% and Piedmont hazelnuts

Codice/Code: **4072** - Peso netto/Net weight: **240g/8.5oz**
Dimensioni/Size 22,5x9,3x14,1 (h) cm

UOVA DI CIOCCOLATO RIPIENE/FILLED CHOCOLATE EGGS

gli Ovetti

NOVITÀ
NEW

A chi desidera un tocco di dolcezza in ogni momento, Amedei propone la nuova linea "Gli Ovetti". Due confezioni di golosi ovetti di cioccolato ripieni. Una irresistibile piccola coccola in 3 diversi gusti da concedersi o da condividere con le persone care.
Il Fondente: un guscio di cioccolato fondente al 66% ripieno di cioccolato alla mandorla.
Il Bianco: un guscio di cioccolato bianco ripieno di cioccolato alla nocciola.
Il Latte: un guscio di cioccolato al latte ripieno di cioccolato gianduja.



Il Fondente
Dark

Il Bianco
White

Il Latte
Milk

For those who love adding a touch of sweetness at any time, Amedei offers the new line "Gli Ovetti". Two packs of delicious chocolate filled eggs. An irresistible little surprise to treat yourself or to share with loved ones.

Dark: a 66% dark chocolate shell filled with almond chocolate.

White: a white chocolate shell filled with hazelnut chocolate.

Milk: a milk chocolate shell filled with gianduja chocolate.

Questa confezione contiene/This coffret contains:

9 UOVA DI CIOCCOLATO RIPIENE:

9 FILLED CHOCOLATE EGGS:

3 fondente, 3 bianco, 3 al latte

3 dark, 3 white, 3 milk

Codice/Code: **4068** - Peso netto/Net weight: **117g/4.13oz**

Dimensioni/Size 11,3x11,3x3,2 (h) cm

GLI OVETTI
117g
NOVITÀ



GLI OVETTI
260g
NOVITÀ

Questa confezione contiene/

This coffret contains:

20 UOVA DI CIOCCOLATO RIPIENE:

20 FILLED CHOCOLATE EGGS:

8 latte, 4 bianco, 8 fondente

8 milk, 4 white, 8 dark

Codice/Code: **4069** - Peso netto/Net weight: **260g/9.17oz**

Dimensioni/Size 19,3x16,2x3,2 (h) cm



ESPOSITORE 9 CONFEZIONI
1053g
DISPLAY 9 COFFRETS

**ESPOSITORE 9 CONFEZIONI DA 9 OVETTI/
DISPLAY 9 COFFRETS OF 9 EGGS**

Codice/Code: **4070** - Peso netto/Net weight: **1053g/37.17oz**

Dimensioni/Size 12,5x32,5x21 (h) cm

con crowner 12,5x32,5x35 (h) cm

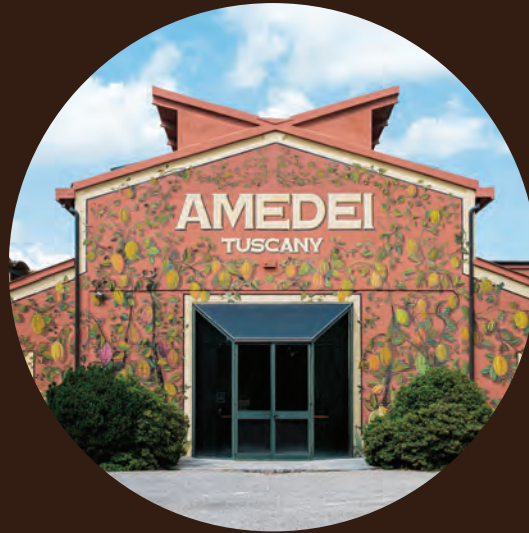
**RICARICA DA 9 CONFEZIONI DA 9 OVETTI/
REFILL 9 COFFRETS WITH 9 EGGS**

Codice/Code: **4073**

Peso netto/Net weight: **1053g/37.17oz**



CARTA RICICLATA E RICICLABILE OTTENUTA DALLE BUCCE
DI CACAO PROVENIENTI DAL NOSTRO STABILIMENTO



AMEDEI RIAPRE AL PUBBLICO LE PORTE DELLA SUA FABBRICA *THE AMEDEI FACTORY REOPENS ITS DOORS TO THE PUBLIC*

In un percorso sensoriale dedicato a tutti gli amanti del cioccolato, racconteremo la storia e i segreti che hanno reso la nostra azienda una delle più premiate del settore. Un'esperienza alla scoperta del CIOCCOLATO ASSOLUTO.

Through a sensory journey for all chocolate lovers, we will tell the story and the secrets that made Amedei one of the most awarded in this sector.

An experience to discover the most authentic "CIOCCOLATO ASSOLUTO".

Scopri di più su / *Find out more at*
www.amedei.it



AMEDEI
TOSCANA

AMEDEI È SOCIO DEL/ AMEDEI IS MEMBER OF
ISTITUTO INTERNAZIONALE CHOCOLIER

Scopri di più su / *Find out more at*
www.chocolier.org

Via San Gervasio, 29 - 56025 La Rotta - Pontedera (Pisa) - ITALY

Tel. +39 0587 484849

amedei.it - amedei@amedei.it