CATALOGO 2025/2026

GUIDO GOBINO

INDICE

6
UNA STORIA UNICA PER IL CIOCCOLATO ARTIGIANALE

10
SOSTENIBILITÀ

18
COLLEZIONE

20
GIANDUJA

22
TOURINOT®
Classico e Maximo 23
Maximo +39, N.10 e Bianco 24
Assortimento 5 Tourinot® 25
Gran Tourinot® Granellato Cuore Fondente 27

28
GIANDUJOTTI
Classico, Maximo e Indonesia 29
Selezione 3 Giandujotti 30
Giandujone 31

32
CREMINI
Cremino al Sale 33
Cremini Classico, Fondente e Caramello 34
Assortimento 4 Cremini 35

36
SELEZIONE GUIDO GOBINO

38
CIALDINE
Cialdine Monorigine 39
Selezione Cialdine Monorigine 40
Cialdine sfuse 42
Cialdine Ripiene 43

44
SEMISFERE E DRAGÉES
Assortimento Semisfere Gusti Classici 45
Assortimento Semisfere Gusti Frutta 46
Dragées 48
Scorze d'Arancia e Limone 49

50
CONFEZIONI ASSORTITE
Scatola Pralineria 51

58
FOGLI
Il Foglio 59
Minifoglio 60
'L Cit 61

62
TAVOLETTE
Classiche 63
Monorigine 64
Ripiene 65

66
DAME
Dama incartata 67

68
SPECIALITÀ
Creme 69
Preparati per Cioccolata calda 70
Tisana al Cacao 71

72
HO.RE.CA
Nocciola Piempnte IGP Tostata 73
Olio di Nocciola 74
Creme e preparati in polvere 75
Cialdine e Dame 76
Giandujone e Cremone 77

LE NOSTRE BOTTEGHE

TORINO

Via Cagliari, 15/B
Sito produttivo

Via Lagrange, 1/A
Bottega storica

Corso Vittorio Emanuele II, 72
Storica confetteria Platti

MILANO

Corso Garibaldi, 35

Corso Magenta, 36

DISTRIBUTORI

Una rete selezionata di enoteche, botteghe gourmet, caffè e ristoranti che diffondono il nostro savoir faire in tutte le regioni italiane, sostenendo e valorizzando la tradizione torinese del Cioccolato.

I nostri prodotti sono distribuiti in tutto il mondo, in circa 20 paesi, attraverso una rete di rivenditori dell'alta gamma del made in Italy.

CORPORATE

Dedichiamo progetti tailor made ad aziende, brand ed organizzazioni dei più diversi ambiti, per offrire un prodotto interamente personalizzato.

1964

Una storia di passione

Con grande piacere vi presentiamo la nuova edizione del nostro catalogo continuativo: una raccolta che, oltre a rinnovarsi nei prodotti e nelle confezioni, rappresenta un momento significativo nella storia della nostra azienda. In un contesto globale complesso e in continua trasformazione, crediamo fermamente che le difficoltà non debbano mai diventare un alibi per rallentare. Al contrario, continuiamo a investire con passione nella ricerca di materie prime eccellenti, di nuove ricette, forme e sapori capaci di emozionare e sorprendere.

Anche in materia di packaging continua la nostra missione di progressivo miglioramento. Possiamo orgogliosamente affermare che nel corso dell'ultimo anno siamo riusciti eliminare quasi del tutto la plastica. Un traguardo importante, raggiunto senza mai rinunciare alla nostra filiera corta e 100% italiana: ogni componente, dalla carta al nastro, è prodotto e assemblato nel nostro Paese da aziende con cui condividiamo valori e visione.

per il Cioccolato artigianale

“Da oltre 60 anni

La qualità delle nostre materie prime non solo resta intatta, ma si arricchisce: abbiamo selezionato nuove origini di Cacao aromatici di straordinaria espressività, e la nostra esplorazione nel mondo della frutta continua a portarci verso accostamenti inediti e sorprendenti. Inoltre, continuiamo a coltivare i rapporti, per noi fondamentali, con produttori di Nocciole del Piemonte e di Cacao. Questa collaborazione stimola la nostra ricerca rivolta allo sviluppo e al consolidamento della nostra qualità.

Speriamo che possiate percepire, pagina dopo pagina, la cura e la passione che da sempre ci guidano, e che continueranno a farlo, oggi come domani. Questo catalogo è il frutto di un percorso che da oltre 60 anni guarda avanti, senza mai dimenticare le sue radici.

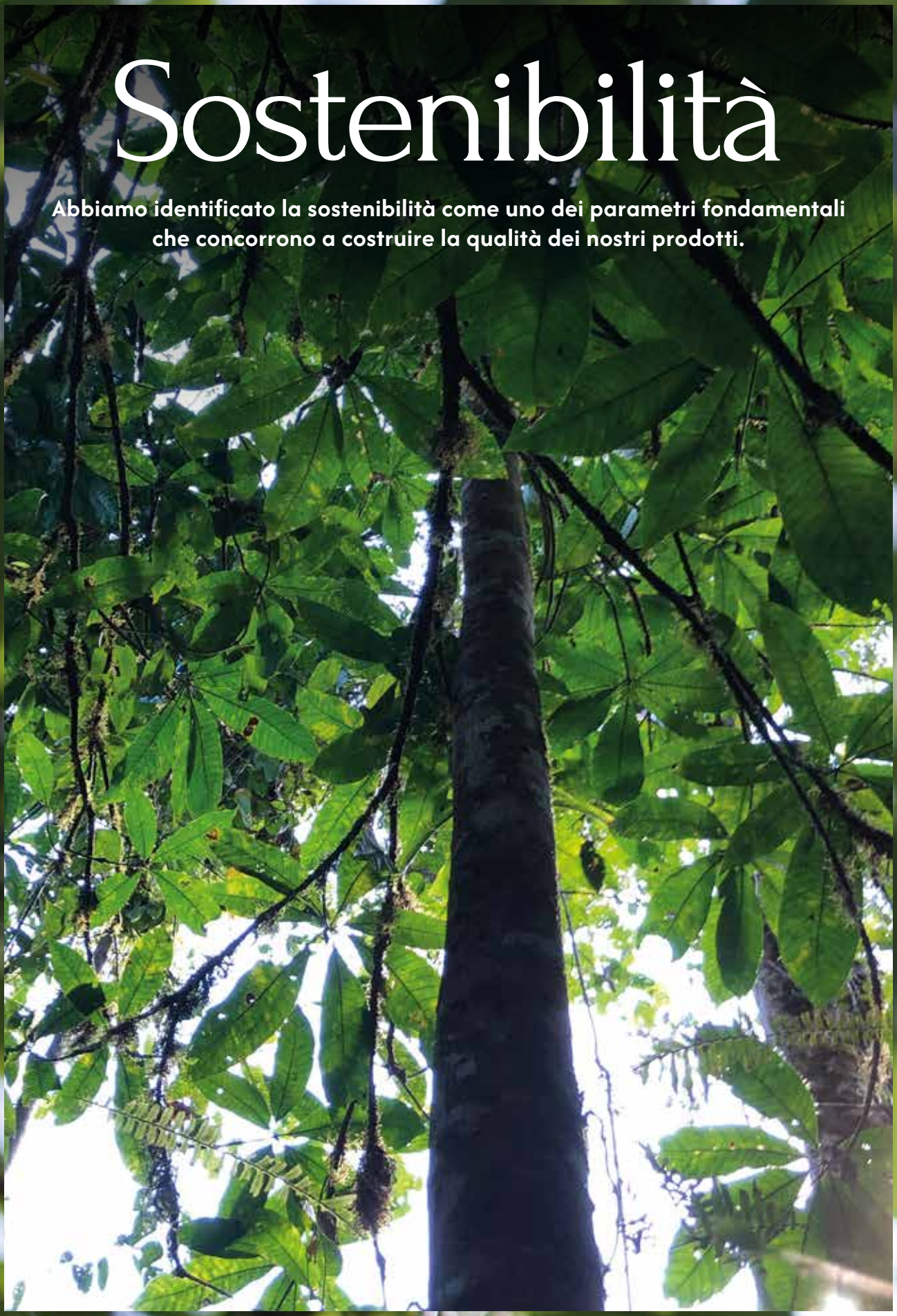
Guido e Pietro Gobino

guardando sempre avanti”

2025

Sostenibilità

Abbiamo identificato la sostenibilità come uno dei parametri fondamentali che concorrono a costruire la qualità dei nostri prodotti.



Le materie prime

Il Cacao

Vantiamo di poter produrre il Cioccolato a partire dalla materia prima, le fave di Cacao.
Questo ci permette di avere il completo controllo della filiera di produzione.

Acquistiamo 0,001% del Cacao prodotto nel mondo. Per quanto piccolo possa sembrare l'effetto delle nostre scelte su scala mondiale, l'impatto per le famiglie e le persone che hanno prodotto quel Cacao è significativo.

Il nostro Cacao rispetta questi standard:

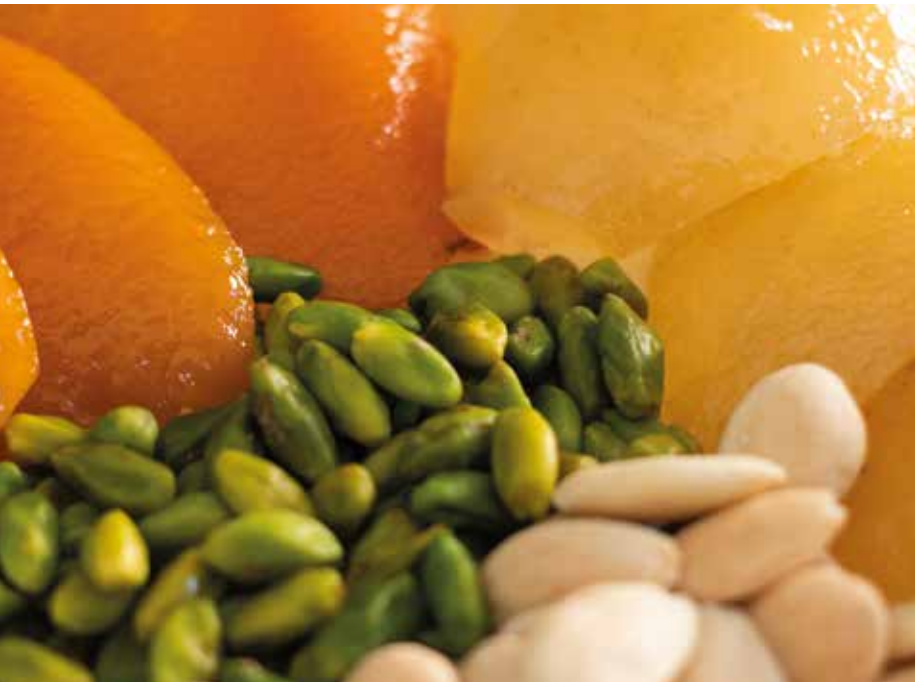
- Qualità eccellente per assicurare un **profilo aromatico unico**
- Il riconoscimento di un **prezzo equo** per creare collaborazioni a lungo termine con le comunità
- Provenienza esclusiva da piantagioni che garantiscono una **gestione sostenibile delle foreste**
- Garanzia di totale **assenza di lavoro minorile e schiavitù** e condizioni di lavoro dignitose per tutti.

Le Nocciole

Oltre il 70% dei nostri prodotti contiene Nocciola. Utilizziamo esclusivamente la Nocciola Tonda Gentile Trilobata, universalmente riconosciuta come la migliore al mondo e prodotta in Piemonte. Acquistiamo da oltre vent'anni direttamente dai produttori di Langa.

Il Latte

Il nostro Latte proviene da allevamenti della filiera alpina piemontese.



Le Mandorle, gli Agrumi e i Pistacchi

Tutti di origine siciliana; acquistiamo direttamente dai coltivatori, contribuendo alla valorizzazione della filiera agricola italiana di qualità.

Lo Zucchero

Proviene da barbabietole seminate, raccolte e lavorate in Italia.

LATTE RIPIENO
PISTACCHIO
MADAGASCAR
72%
ECUADOR
90%
MADAGASCAR
72%
ECUADOR

La gestione delle risorse

Abbiamo a cuore l'ambiente; per questo, nel nostro stabilimento, operiamo una gestione consapevole delle risorse attraverso:

- Monitoraggio e riduzione dei consumi energetici
- Investimenti per l'ottimizzazione delle prestazioni energetiche
- Impiego di tecnologie di ultima generazione per migliorarne l'efficienza
- Installazione di un impianto fotovoltaico per incrementare l'utilizzo di energia proveniente da fonti rinnovabili

Mantenendo lo stabilimento in centro città, abbiamo rivalorizzato un edificio storico di Torino e facilitiamo il raggiungimento del posto di lavoro con mezzi sostenibili.

I materiali e il packaging

Riduciamo al minimo le componenti del packaging dei nostri prodotti privilegiando materiali riciclabili e rigenerati, limitando inoltre l'uso della plastica a favore di materiali più ecologici con un basso impatto ambientale.
Il materiale più utilizzato nei nostri imballi e confezioni è la carta, proveniente da foreste gestite responsabilmente o Tree-Free: una speciale carta realizzata con fibre di colture annuali come cotone e bambù.

Il valore delle persone

Inclusione, diversificazione e pari opportunità fanno parte da sempre del codice etico e del sistema di valori che contraddistingue la nostra azienda. Attribuiamo il giusto valore ad ogni attore della nostra filieria:

- Riconoscendo contributi salariali senza differenza di genere
- Sostenendo la formazione dei collaboratori
- Prediligendo le assunzioni di giovani
- Facilitando l'inclusione del personale in categoria protetta

La formazione

Crediamo nell'apprendimento e nella formazione costante come forma di miglioramento.

Per questa ragione abbiamo investito e creato diverse occasioni formative rivolte non soltanto ai nostri collaboratori ma anche al pubblico esterno.

L'impegno sociale

Da sempre impegnati sul territorio, crediamo nel sostegno alle realtà solidali e virtuose, che operano a livello sociale per l'integrazione e la diffusione di cultura e ricerca.

Il report di sostenibilità

Abbiamo rendicontato e pubblicato i nostri impatti in termini di emissioni di anidride carbonica e stilato un nuovo report secondo i criteri internazionali (GRI Standard) così da poter offrire ai nostri stakeholder l'opportunità di conoscere più nel dettaglio il nostro percorso verso un approccio più sostenibile.

Collezione

Negli ultimi mesi, il mercato del Cacao ha affrontato sfide senza precedenti. Il prezzo del Cacao ha registrato un aumento oltre il 200%, a causa di condizioni climatiche avverse che hanno colpito le principali regioni produttrici registrando una significativa riduzione dei raccolti e delle scorte globali.

Consapevoli dell'impatto di questi aumenti sui nostri clienti e su tutti gli attori della filiera, abbiamo adottato misure per contenere i prezzi finali. In linea con le tendenze del settore, abbiamo lievemente ridotto il peso delle confezioni dei nostri prodotti.

Questa scelta ci permette di continuare a offrirvi Cioccolato di indiscussa qualità ad un prezzo controllato, sostenendo al contempo i produttori e garantendo la sostenibilità della catena di approvvigionamento.

Il nostro nuovo catalogo segna l'inizio di un nuovo capitolo: un percorso fatto di evoluzione, creatività e impegno costante per offrire esperienze sensoriali uniche e prodotti a base di Cioccolato d'eccellenza.

Con uno sguardo rivolto al futuro, continuiamo a coltivare passione, innovazione e attenzione per ogni dettaglio, per condividere con voi il gusto autentico del nostro lavoro.

Buona scoperta!
Guido e Pietro Gobino

Abbiamo rinnovato l'assortimento delle nostre scatole di Pralineria, impreziosite da tante novità, con colori e ricette assolutamente inedite.

Nel nostro percorso di ricerca continua dei migliori Cacao, introduciamo due nuove origini inedite:

- **Venezuela Chuao:** coltivato nel remoto villaggio, raggiungibile solo dal mare, sulla costa caraibica del Venezuela, questo Cacao, famoso in tutto il mondo ed estremamente raro, regala uno spettro aromatico inconfondibile. Abbiamo sviluppato una ricetta all'80% per permettere di apprezzare tutto il suo profilo caratteristico: un aroma complesso, con note agrumate, sentori di Frutta Secca tostata e accenni di legno.
- **Filippine Paquibato:** coltivato nella regione di Davao, ai piedi del Parco Nazionale del Monte Apo, questo Cacao, premiato con il Cocoa of Excellence Award, è frutto di pratiche agricole sostenibili che contribuiscono alla tutela della biodiversità locale. Il suo profilo aromatico è armonioso e fruttato: una base delicata, acidità di frutta fresca e Agrumi, dolcezza di Frutti Tropicali e un finale di frutta secca leggermente tostata.

A seguito del grande apprezzamento delle semisfere, abbiamo duplicato la gamma con le confezioni ai gusti frutta e ai gusti classici:

- **Gusti frutta:** Fragola e gruè di Cacao, Pesca ripiena di Crema Cacao, Mango e Fondente al Lampone.
- **Gusti classici:** Fondente ripieno alla Liquirizia di Calabria, Gianduja pralinato, Cioccolato al Latte ripieno alla Mandorla di Sicilia e Zafferano, Cioccolato al Latte ripieno al Pistacchio di Sicilia e Caffè.

Rinnoviamo completamente la gamma delle tavolette, riorganizzate per collezioni:

- **Monorigine:** quattro diverse origini di Cacao, con diverse percentuali, complete di descrizione delle origini geografiche e del profilo aromatico di ogni ricetta.
- **Classiche:** una ricca gamma con le nostre più apprezzate ricette di Cioccolato, impreziosite da croccanti granelle.
- **Ripiene:** una nuova categoria di sofisticate tavolette ripiene di Cioccolato a base di Frutta Secca e Lampone.

Abbiamo rinnovato la ricetta del **Gran Tourinot** per renderlo ancora più morbido al taglio, con un intenso ripieno al Cacao.

Gianduja

Il Cioccolato Gianduja dimostra perfettamente come un'idea vincente, che parte dal territorio, restituisca al territorio che l'ha generata un ritorno di successo: riporta ricchezza, notorietà, economie di scala virtuose.

Oltre il 70% dei nostri prodotti contiene Nocciola, come nella migliore tradizione del Cioccolato torinese. Utilizziamo esclusivamente la Nocciola Tonda Gentile Trilobata, universalmente riconosciuta come la migliore al mondo e prodotta sulle colline delle Langhe, Roero e Monferrato, secondo il rigido disciplinare del consorzio per l'Indicazione Geografica Protetta. Dal 1997 acquistiamo tutte le nostre Nocciole direttamente da alcuni produttori di Langa con cui abbiamo stretto collaborazioni più che ventennali. Questa alleanza garantisce al produttore di vendere l'intera produzione ad un prezzo più remunerativo di quello di mercato, e a noi di impiegare la migliore materia prima.

Settimo T.
S. Mauro
Superga
Baldissero
Collegno
TORINO
Pecetto
Moncalieri
Cambiano
La Loggia
Venaria

5 grammi di felicità

Nato da una geniale intuizione nel 1995,
il Tourinot® è la versione ridotta a 5 grammi
del classico Giandujotto di Torino.
Tutt'oggi interamente prodotto con il tradizionale
metodo dell'estrusione, che permette
di mantenere le ricette fedeli all'originale
con alta percentuale di Nocciola
del Piemonte, ogni Tourinot® è diverso dall'altro.

"Il mio Tourinot® è talmente imperfetto
da essere perfetto"

Tourinot®

Classico e Maximo

Tourinot® Classico – Con Cacao aromatici del Sud America, Nocciola Tonda Gentile Trilobata, Latte d'alpeggio piemontese e Zucchero italiano.

Tourinot Maximo® – La ricetta originale del Gianduja, priva di Latte, che esprime il perfetto connubio tra gli aromi dei più pregiati Cacao e l'intensità della Nocciola Tonda Gentile Trilobata.

Giandujottino Tourinot®
Con Cacao pregiati del Sud America, Nocciole e Latte del Piemonte, Zucchero italiano.

cod. 12999

Tourinot Maximo®
Ricetta originale del Gianduja, senza Latte.

cod. 12987

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PESO NETTO AL CARTONE		
12999	Giandujottino Tourinot®	Sfuso	5 g	3 kg	Senza glutine	
12987	Tourinot Maximo®	Sfuso	5 g	3 kg	Senza glutine	Vegan

Maximo +39, N.10 e Bianco

Ancora interamente temperatl a mano, da esperte mani artigiane

2004 Maximo +39® – Questa ricetta contiene oltre il 39% di Nocciola del Piemonte, che le conferisce una caratteristica consistenza cremosa.

2017 Tourinot® N.10 – Nato in occasione delle celebrazioni dei primi dieci anni della storica Bottega di Via Lagrange, a Torino, questa ricetta unisce la tipica morbidezza del Gianduja a tutto il carattere dei Cacao più aromatici.

2020 Tourinot® Bianco – Una ricetta unica che unisce la grande sapienza artigiana del Piemonte alle migliori materie prime di Sicilia: la Mandorla di Avola, l'Arancia di Noto e il Sale della salina di Paceco.

Maximo +39®

Ricetta senza Latte, con oltre
il 39% di Nocciole del Piemonte

cod. 12962

Tourinot® n.10

La morbidezza della Nocciola
del Piemonte incontra la personalità
dei nostri Cacao.

cod. 12947

Tourinot® Bianco

Prodotto con Mandorle
e Arance di Sicilia.

cod. 12920

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PESO NETTO AL CARTONE		
12962	Maximo +39®	Sfuso	5 g	3 kg	Senza glutine	Vegan
12947	Tourinot® N.10	Sfuso	5 g	3 kg	Senza glutine	Vegan
12920	Tourinot® Bianco	Sfuso	5 g	3 kg	Senza glutine	Vegan

Assortimento 5 Tourinot®

Giandujottino Tourinot® | Tourinot Maximo® | Maximo +39® | Tourinot® N.10 | Tourinot® Bianco
Realizzati con il metodo tradizionale dell'estrusione.

cod. 2409

cod. 2413

cod. 2410

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PESO NETTO AL CARTONE		
12807	Assortimento 5 Tourinot®	Sfuso	5 g	5 kg (1 kg per ricetta)	Senza glutine	

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE		
2409	Giandujottino Tourinot®	Sacchetto	220 g	12	Senza glutine	
2410	Tourinot Maximo®	Sacchetto	220 g	12	Senza glutine	Vegan
2413	Assortimento 5 Tourinot®	Sacchetto	220 g	12	Senza glutine	

Assortimento 5 Tourinot®

Gianduiottino Tourinot® | Tourinot Maximo® | Maximo +39® | Tourinot® N.10 | Tourinot® Bianco
Realizzati con il metodo tradizionale dell'estrusione.

cod. 2511

cod. 2504

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	DIMENSIONI IN CENTIMETRI	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE	
2504	Assortimento 5 Tourinot®	B 8 x H 7,5 x P 8	Cubo	160 g	12	Senza glutine
2511	Assortimento 5 Tourinot®	B 30 x H 2,5 x P 11,5	Scatola	310 g	6	Senza glutine

Gran Tourinot® Granellato Cuore Fondente

Cioccolato Gianduja +39, ricoperto da uno strato di Cioccolato al Latte e granella di Nocciola del Piemonte, con un morbido cuore fondente.

NUOVA RICETTA

cod. 2931

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	DIMENSIONI IN CENTIMETRI	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE	
2931	Gran Tourinot® Granellato Cuore Fondente	B 12,5 x H 14,5 x P 12,5	Cubo	700 g	2	Senza glutine

Specialità del Cioccolato artigianale di Torino, il Giandujotto Classico da 10 grammi nasce dall'unione delle migliori materie prime con la pregiata Nocciola Piemonte Tonda Gentile Trilobata. Tutti i nostri Giandujotti sono prodotti con il metodo tradizionale dell'estrusione. Declinato in tre ricette: Classico, con Latte intero della filiera piemontese e Maximo, che riprende la ricetta originale del Gianduja, priva di Latte.

Il nuovo Giandujotto Indonesia ha vinto il premio Tavoletta d'oro come miglior ricetta Gianduja 2023 ed è il primo Giandujotto ad essere realizzato con Cacao monorigine.

Giandujotti

Classico, Maximo e Indonesia

Realizzati con il metodo tradizionale dell'estrusione.

cod. 2414

cod. 2415

Giandujotto Classico
Con Cacao pregiati del Sud America, Nocciole e Latte del Piemonte, Zucchero italiano.

cod. 12029

Giandujotto Maximo
Ricetta originale del Gianduja, senza Latte

cod. 12800

Giandujotto Indonesia
Prodotto con un pregiato Cacao indonesiano, Nocciole e Latte del Piemonte, Zucchero italiano.

cod. 12321

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PESO NETTO AL CARTONE		
12029	Giandujotto Classico	Sfuso	10 g	3 kg	Senza glutine	
12800	Giandujotto Maximo	Sfuso	10 g	3 kg	Senza glutine	Vegan
12321	Giandujotto Indonesia	Sfuso	10 g	3 kg	Senza glutine	

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE		
2414	Giandujotto Classico	Sacchetto	220 g	12	Senza glutine	
2415	Giandujotto Mix Classico/Maximo/ Indonesia	Sacchetto	220 g	12	Senza glutine	

Selezione 3 Giandujotti

Classico | Maximo | Indonesia

cod. 2318

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	DIMENSIONI IN CENTIMETRI	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE	
2318	Selezione Giandujotti	B 18,5 x H 6 x P 18,5	Scatola	360 g	6	Senza glutine

Giandujone

Maximo +39 | Fondente | Caramello
Con Nocciole Piemonte IGP.

Maximo +39
Con oltre il 39% di Nocciole del Piemonte. Senza Latte.

cod. 4503

Fondente
Con tutto il carattere dei nostri Cacao. Senza Latte.

cod. 4504

Caramello
Con croccanti sfoglie di Mais.

cod. 4505

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE		
4503	Giandujone Maximo +39	230 g	6	Senza glutine	Vegan
4504	Giandujone Fondente	230 g	6	Senza glutine	Vegan
4505	Giandujone Caramello con sfoglie di mais	230 g	6	Senza glutine	

Il Cremino è uno dei simboli
del Cioccolato artigianale di Torino.

Disponibile in 4 diverse ricette.
Cremino Classico: due strati di Cioccolato Gianduja e uno centrale di crema alla Nocciola.
Cremino Fondente: un ripieno di morbida crema fondente, dall'intenso aroma di Cacao.
Cremino Caramello: con ripieno di crema al Caramello salato.
Cremino al sale: un unico strato a base di morbidissimo Gianduja, arricchito dal Sale Marino Integrale di Cervia e dall'Olio Extravergine d'Oliva Taggiasco.

Cremini

Cremino al Sale

Cioccolato Gianduja arricchito con Sale Marino integrale e Olio d'oliva Extravergine Taggiasco.

cod. 2416

cod. 8417

Cremino al Sale

Cioccolato Gianduja
con Sale marino integrale
e Olio Extravergine d'oliva taggiasco.

cod. 18085

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL CARTONE	
18085	Cremino al Sale	Sfuso	3 kg	Senza glutine

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE	
2416	Cremino al Sale	Sacchetto	220 g	12	Senza glutine

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	DIMENSIONI IN CENTIMETRI	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE	
8417	Cremino al Sale	B 10,5 x H 4 x P 10,5	Scatola	110 g	12	Senza glutine

Cremini Classico, Fondente e Caramello

Con Nocciole Piemonte IGP.

Cremino Classico

Due strati di Cioccolato Gianduja
e un ripieno di crema di Nocciola.

cod. 18053

Cremino Fondente

Due strati di Cioccolato Gianduja
e un ripieno fondente.

cod. 18069

Cremino Caramello

Due strati di Cioccolato Gianduja
e un ripieno al Caramello salato.

cod. 18116

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL CARTONE	
18053	Cremino Classico	Sfuso	3 kg	Senza glutine
18069	Cremino Fondente	Sfuso	3 kg	Senza glutine
18116	Cremino Caramello	Sfuso	3 kg	Senza glutine

Assortimento 4 Cremini

Classico | Fondente | Caramello | Sale
Con Nocciole Piemonte IGP.

cod. 2417

cod. 2512

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE	
2417	Cremini Assortiti	Sacchetto	220 g	12	Senza glutine

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	DIMENSIONI IN CENTIMETRI	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE	
2512	Cremini Assortiti	B 8 x H 7,5 x P 8	Cubo	160 g	12	Senza glutine

Selezione Guido Gobino

Da sempre selezioniamo le migliori origini di Cacao aromatici da tutto il mondo, che trasformiamo interamente nel nostro laboratorio. Controllare la produzione a partire dalla materia prima, le fave di Cacao, ci permette di attuare un controllo completo su tutto il processo produttivo, al fine di esprimere la miglior potenzialità aromatica di ogni origine di Cacao.

La raffinazione del Cioccolato segue un rigido protocollo di controllo qualità e degustazione, seguita internamente dal nostro panel di esperti degustatori. Storicamente produciamo i nostri Blend, una calibrata miscela di diverse origini di Cacao per produrre il nostro Cioccolato, la declinazione gustativa del nostro marchio. La linea dei nostri Monorigine comprende diverse tipologie di Cioccolato, in diverse percentuali, che esprimono il meglio di ogni varietà di Cacao. Senza l'aggiunta di aromi, la nostra ricettazione ci permette di proporre ai nostri clienti spettri aromatici assolutamente unici ed autentici. Il nostro Cioccolato in abbinamento alle più ricercate materie prime, ci permette di creare Praline e Dragées sempre innovativi, in abbinamenti equilibrati e sorprendenti.

Una selezione della nostra gamma di Cioccolato, che comprende una varietà di percentuali e origini di Cacao, ognuna con un carattere unico e inconfondibile. Dalle origini più raffinate ai profili aromatici più intensi, ogni ricetta racconta una storia diversa. In aggiunta, le cialdine ripiene, arricchite con croccanti granelle di Frutta secca, offrono una sorprendente combinazione di consistenze e sapori.

Il formato delle cialdine da 5 grammi le rende particolarmente adatte per i momenti di degustazione.

Cialdine

Cialdine Monorigine

Ecuador 70% | Guatemala 70% | Filippine 75% | Venezuela Chuao 80%

NUOVE ORIGINI DI CACAO

cod. 2515

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	DIMENSIONI IN CENTIMETRI	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE		
2515	Cialdine Monorigine Ecuador 70%, Guatemala 70%, Filippine 75%, Venezuela Chuao 80%	B 8 x H 7,5 x P 8	Cubo	160 g	12	Senza glutine	Vegan

Selezione Cialdine Monorigine

Guatemala 70% | Ecuador 70%| Filippine 75% | Venezuela Chuao 80% |
Ecuador 90% | Venezuela 100% | Criollo Colombia 75%| Criollo Guatemala 83%
Una selezione dei nostri extra bitter con oltre il 70% di Cacao per un'autentica degustazione verticale.
All'interno è corredata da un descrittivo di tutte le origini per guidare la degustazione.

cod. 0993

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	DIMENSIONI IN CENTIMETRI	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE		
0993	Selezione Cialdine Monorigine	B 18,5 x H 5 x P 18,5	Scatola	250 g	6	Senza glutine	Vegan

Un viaggio intorno al mondo attraverso il nostro Cioccolato

Cialdine sfuse

I nostri Monorigine e Blend, ottenuti dopo un'attenta selezione dei migliori Cacao aromatici.

NUOVE ORIGINI DI CACAO

cod. 11280

cod. 10728

cod. 11281

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PESO NETTO AL CARTONE		
11280	Cialdine Monorigine Guatemala 70%, Filippine 75% e Venezuela Chuao 80%	Sfuso	5 g	3 kg 1 kg per tipo	Senza glutine	Vegan
10728	Cialdine Blend 63%, 75%	Sfuso	5 g	3 kg	Senza glutine	Vegan
11281	Cialdine Ripiene Frutti di Bosco, Caramello e Pesca	Sfuso	5 g	3 kg 1 kg per tipo	Senza glutine	

Cialdine Ripiene

Pistacchio | Frutti di Bosco | Caramello | Pesca

cod. 2514

Cialdina Pistacchio
Guscio di Cioccolato al Latte
con un morbido ripieno
al Pistacchio di Sicilia

Cialdina Frutti di Bosco
Guscio di Cioccolato
Fondente con ripieno
ai Frutti di Bosco

Cialdina Caramello
Cioccolato Bianco
al Caramello con granella
di croccante di Nocciola

Cialdina Latte Ripieno Pesca
Cioccolato al Latte finissimo
con ripieno di Pesca

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	DIMENSIONI IN CENTIMETRI	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE	
2514	Cialdine Ripiene Pistacchio, Frutti di Bosco, Caramello e Pesca	B 8 x H 7,5 x P 8	Cubo	160 g	12	Senza glutine

Una ricca gamma di praline artigianali,
che combinano il nostro Cioccolato
con diversi ingredienti selezionati
dalla miglior filiera agricola italiana.

Questa gamma rappresenta la nostra
interpretazione di praline, colorate,
variopinte e dagli abbinamenti sorprendenti,
in piccole confezioni ideali per la degustazione.

Semisfere e dragées

Assortimento Semisfere Gusti Classici

NUOVE RICETTE

cod. 1403

Gianduja Pralinato

Latte ripieno Pistacchio di Sicilia e Caffè

Latte ripieno Mandrola e Zafferano

Fondente ripieno Liquirizia di Calabria

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	DIMENSIONI IN CENTIMETRI	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE	
1403	Semisfere gusti classici	B 10,5 x H 4 x P 10,5	Scatola	110 g	12	Senza glutine

Assortimento Semisfere Gusti Frutta

NUOVE RICETTE

cod. 1404

Pesca ripieno
Crema Cacao

Pralina
al Mango

Fondente
al Lampone

Fragola
e gruè di Cacao

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	DIMENSIONI IN CENTIMETRI	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE	
1404	Assrotimento gusti frutta	B 9,6 x H 2,9 x P 9,6	Scatola	110 g	12	Senza glutine

Dragées

Nocciola Piemonte IGP
ricoperta di Cioccolato fondente

Sfuso **cod. 13022**
Lattina **cod. 1264**

Nocciola Piemonte IGP
ricoperta di Cioccolato al Latte

Sfuso **cod. 13040**
Lattina **cod. 1268**

Fave di Cacao ricoperte
di Cioccolato al Lattecacao

Sfuso **cod. 11351**
Lattina **cod. 1265**

NOVITÀ

Chicchi di Caffè ricoperti
di Cioccolato Fondente

Sfuso **cod. 11201**
Lattina **cod. 1263**

Mandorla di Sicilia ricoperta
di Cioccolato al Latte, Fondente e sabbiata

Sfuso **cod. 11394**
Lattina **cod. 1262**

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL CARTONE		
13022	Nocciola Fondente Dragées	Sfuso	2 kg	Senza glutine	
13040	Nocciola Latte Dragées	Sfuso	2 kg	Senza glutine	Vegan
11351	Fava di Cacao dragées	Sfuso	2 kg	Senza glutine	
11201	Chicco di Caffè Dragées	Sfuso	2 kg	Senza glutine	Vegan
11394	Mandorla di Sicilia Dragées	Sfuso	2 kg	Senza glutine	

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	DIMENSIONI IN CENTIMETRI	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE		
1264	Nocciola Fondente Dragées	B 8 x H 8 x P 6	Lattina	120g	8	Senza glutine	
1268	Nocciola Latte Dragées	B 8 x H 8 x P 6	Lattina	120g	8	Senza glutine	Vegan
1265	Fava di Cacao dragées	B 8 x H 8 x P 6	Lattina	120g	8	Senza glutine	
1263	Chicco di Caffè Dragées	B 8 x H 8 x P 6	Lattina	120g	8	Senza glutine	Vegan
1262	Mandorla di Sicilia Dragées	B 8 x H 8 x P 6	Lattina	120g	8	Senza glutine	

Scorze d'Arancia e Limone

Scorzette d'Arancia ricoperte
di Cioccolato Fondente

cod. 1981

Scorzette di Limone ricoperte
di Cioccolato Fondente

cod. 1982

NOVITÀ

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	DIMENSIONI IN CENTIMETRI	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE		
1981	Scorzette d'Arancia Ricoperte	B 8 x H 8 x P 6	Lattina	100g	8	Senza glutine	Vegan
1982	Scorzette di Limone Ricoperte	B 8 x H 8 x P 6	Lattina	100g	8	Senza glutine	Vegan

Le nostre confezioni assortite comprendono un’accurata selezione delle nostre specialità, nude o incartate. Ideali come regalo prezioso nelle grandi occasioni e da condividere in piacevoli momenti conviviali.

Confezioni assortite

Scatola Pralineria

NUOVO ASSORTIMENTO

cod. 9007

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	DIMENSIONI IN CENTIMETRI	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE	
9007	Pralineria Assortita	B 18,5 x H 5 x P 18,5	Scatola	400 g	6	Senza glutine

Scatola Pralineria

NUOVO ASSORTIMENTO

cod. 9008

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	DIMENSIONI IN CENTIMETRI	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE
9008	Pralineria Assortita	B 26 x H 6 x P 26	Scatola	800 g	2

Scatola Pralineria

NUOVO ASSORTIMENTO

cod. 9010

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	DIMENSIONI IN CENTIMETRI	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE
9010	Pralineria Assortita	B 29 x H 6 x P 29	Scatola	1050 g	1

Selezione Assortita

Una selezione dei nostri iconici Cioccolatini incartati.

cod. 2418

cod. 9352

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE	
2418	Selezione Assortita	Sacchetto	220 g	12	Senza glutine

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	DIMENSIONI IN CENTIMETRI	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE	
9352	Selezione Assortita	B 10,5 x H 4 x P 10,5	Scatola	180 g	12	Senza glutine

Scatole Assortimento Selezione

Una selezione dei nostri iconici Cioccolatini incartati.

cod. 0973

cod. 0976

NUOVO FORMATO

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	DIMENSIONI IN CENTIMETRI	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE	
0973	Selezione Assortita	B 18,5 x H 5 x P 18,5	Scatola	330 g	6	Senza glutine
0976	Selezione Assortita	B 26 x H 6 x P 26	Scatola	800 g	2	Senza glutine

Cubi Selezione Assortita

Una selezione dei nostri iconici Cioccolatini incartati.

cod. 9358

cod. 9357

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	DIMENSIONI IN CENTIMETRI	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE	
9357	Selezione Assortita	B 11 x H 12 x P 11	Scatola	450 g	6	Senza glutine
9358	Selezione Assortita	B 12,5 x H 14,5 x P 12,5	Scatola	900 g	2	Senza glutine

Da sempre uno dei nostri prodotti più iconici e riconosciuti, i fogli rappresentano la perfetta combinazione della pregiata Nocciola Tonda Gentile Trilobata del Piemonte con i più aromatici Cacao del Sud America.

La forma irregolare, i diversi livelli di spessore e l'alternanza di diverse consistenze, restituisce al palato il perfetto equilibrio di questo prodotto, pura espressione di tutta la nostra sapienzialità artigiana.

Il finale perfetto da condividere al termine di una piacevole riunione conviviale.

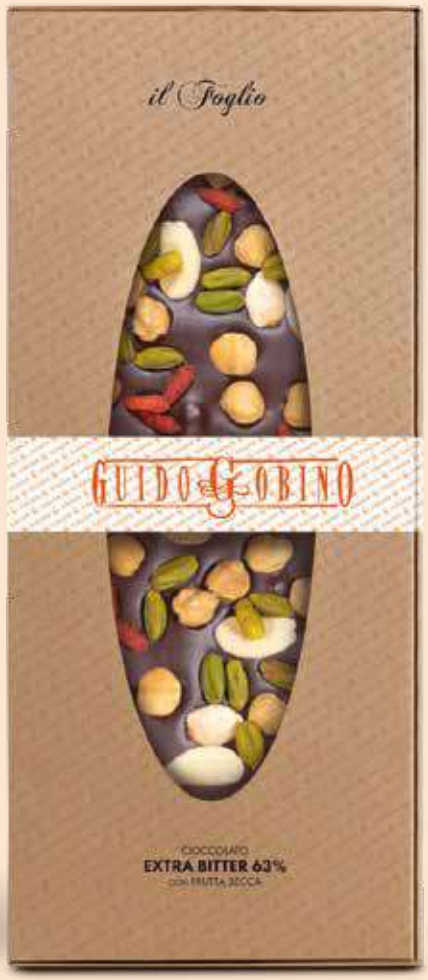
Fogli

Il Foglio

Gianduja
cod. 0851

Latte
cod. 0852

Fondente 63%
cod. 0853



Fondente 75%
cod. 0882

Fondente 63%
con Frutta Secca
cod. 0871

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	DIMENSIONI IN CENTIMETRI	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE		
0851	Cioccolato Gianduja con Nocciola Piemonte	B 46 x H 0 x P 3,5	Scatola	1000 g	3	Senza glutine	
0852	Cioccolato al Latte con Nocciola Piemonte	B 46 x H 0 x P 3,5	Scatola	1000 g	3	Senza glutine	
0853	Cioccolato Extra Bitter Blend 63% con Nocciola Piemonte	B 46 x H 0 x P 3,5	Scatola	1000 g	3	Senza glutine	Vegan
0882	Cioccolato Extra Bitter Blend 75% con Nocciola Piemonte e granella di Cacao	B 46 x H 0 x P 3,5	Scatola	1000 g	3	Senza glutine	
0871	Cioccolato Extra Bitter Blend 63% con Frutta Secca	B 46 x H 0 x P 3,5	Scatola	900 g	3	Senza glutine	Vegan

Minifoglio

Gianduja
cod. 0857

Latte
cod. 0856

Fondente 63%
cod. 0855

Bianco
con Nocciola
cod. 0858

Fondente 63%
con Frutta Secca
cod. 0877

Latte
con Pesca e Amaretti
cod. 0887

NUOVA RICETTA
CON PIÙ GRANELLA

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	DIMENSIONI IN CENTIMETRI	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE		
0857	Cioccolato Gianduja con Nocciola Piemonte	B 31 x H 12 x P 2,5	Scatola	300 g	6	Senza glutine	
0856	Cioccolato al Latte con Nocciola Piemonte	B 31 x H 12 x P 2,5	Scatola	300 g	6	Senza glutine	
0855	Cioccolato Extra Bitter Blend 63% con Nocciola Piemonte	B 31 x H 12 x P 2,5	Scatola	300 g	6	Senza glutine	Vegan
0858	Cioccolato Bianco con Nocciola Piemonte	B 31 x H 12 x P 2,5	Scatola	300 g	6	Senza glutine	
0877	Cioccolato Extra Bitter Blend 63% con Frutta Secca	B 31 x H 12 x P 2,5	Scatola	250 g	6	Senza glutine	Vegan
0887	Cioccolato al Latte con Pesca e Amaretti	B 31 x H 12 x P 2,5	Scatola	250 g	6		

'L Cit

Bianco
con Frutta Secca
cod. 0821

Gianduja
con Nocciole
cod. 0796

Latte
con Riso Soffiato
cod. 0889

NOVITÀ

Fondente
con Frutta Secca
cod. 0888

NOVITÀ

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	DIMENSIONI IN CENTIMETRI	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE		
0821	Cioccolato Bianco con Frutta Secca	B 18 x H 12 x P 2,5	Scatola	150 g	12	Senza glutine	
0796	Cioccolato Gianduja con Nocciole	B 18 x H 12 x P 2,5	Scatola	150 g	12	Senza glutine	
0889	Cioccolato al Latte con Riso Soffiato	B 18 x H 12 x P 2,5	Scatola	150 g	12	Senza glutine	
0888	Cioccolato Fondente con Frutta Secca	B 18 x H 12 x P 2,5	Scatola	150 g	12	Senza glutine	Vegan

Una gamma interamente rinnovata nelle ricette, nelle origini di Cacao e negli abbinamenti.

Una gamma interamente dedicata al Cioccolato monorigine, per poter esprimere tutta l'essenza di ogni profilo aromatico; tavolette impreziosite da croccanti granelle di Frutta secca e le nuovissime tavolette ripiene, frutto di armoniosi abbinamenti.

Tavolette

Classiche

NUOVE RICETTE

cod. 23049

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE	
23049	**Display Tavolette Classiche:** Caramello Pralinato Gianduja con Granella di Nocciola Latte con Granella di Anacardi e Sale	Espositore Tavolette	70 g	16	Senza glutine

Monorigine

NUOVE ORIGINI DI CACAO

cod. 23041

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE		
23041	**Display Tavolette Monorigine:** Ecuador 70% - Guatemala 70% Filippine 75% - Venezuela 80%	Espositore Tavolette	55 g	16	Senza glutine	Vegan

Ripiene

NUOVE RICETTE

cod. 23047

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE	
23047	**Display Tavolette Ripiene:** Fondente Ripieno Lampone, Latte Ripieno Mandorla e Sale Latte Ripieno Pistacchio	Espositore Tavolette	70 g	16	Senza glutine

Una selezione esclusiva delle nostre ricette di Cioccolato più pregiato, presentata nell'imponente formato da 1 chilogrammo.

Perfette per l'uso in cucina e pasticceria, ma anche come dono prezioso e originale, le nostre Dame sono ancora incartate interamente a mano, garantendo l'autenticità e l'artigianalità di ogni pezzo.

Dame

Dama incartata

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE		
1029	Dama Gianduja	Incartata	1000 g	3	Senza glutine	
1170	Dama Blend 75%	Incartata	1000 g	3	Senza glutine	Vegan
1084	Dama Latte 35%	Incartata	1000 g	3	Senza glutine	
1178	Dama Monorigine Guatemala 70%	Incartata	1000 g	3	Senza glutine	Vegan

Una selezione pensata per chi ama ritagliarsi una pausa autentica, fatta di ingredienti altamente selezionati.

Le nostre polveri per Cioccolata calda, disponibili in diverse ricette, raccontano la purezza e la ricchezza aromatica delle migliori origini di Cacao.
Le creme spalmabili, con un'altissima percentuale di Nocciola Tonda Gentile Trilobata e prive di conservanti e oli vegetali, nascono dopo anni di ricerca dell'equilibrio perfetto.
Completa la collezione una novità sorprendente: una tisana dissetante e naturale, ottenuta dalle bucce delle fave di Cacao.

Specialità

Creme

Crema Gianduja
Con il 45% di Nocciola Piemonte IGP.
cod. 2122

Crema Cacao
Con Olio di Nocciola Piemonte IGP.
cod. 2123

Crema Tourinot®
Con Granella di Nocciola Piemonte IGP.
cod. 2126

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE		
2122	Crema Gianduja	Vasetto	220g	12	Senza glutine	
2123	Crema Cacao	Vasetto	220g	12	Senza glutine	Vegan
2126	Crema Tourinot®	Vasetto	220g	12	Senza glutine	
12124	Creme Gianduja e Cacao	Vasetto	220g	12 (6 pz per tipo)	Senza glutine	
12128	**Degustazione Creme:** Crema Gianduja Crema Tourinot® Crema Cacao	Vasetto	220g	12 (4 pz per tipo)	Senza glutine	

Preparati per Cioccolata calda

Preparato in polvere per Cioccolata calda.

Ricetta Classica

cod. 9402

Papua

Ideale per la preparazione a base acqua.

cod. 9862

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE		
9402	Preparato in Polvere per Cioccolata Calda	Busta	250g	6	Senza glutine	Vegan
9862	Preparato in Polvere per Cioccolata Calda Monorigine Papua	Busta	250g	6	Senza glutine	Vegan

Tisana al Cacao

Tisana al Cacao

A base di bucce di fave di Cacao,
Gruè e Vaniglia in bacche.

cod. 54789

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE		
54789	Tisana al Cacao	Busta	60g	6	Senza glutine	Vegan

Una gamma pensata
per la ristorazione e l'hotellerie.

Una selezione curata dei nostri ingredienti più pregiati, pensata per supportare la creatività di chef e pasticcieri.

Confezioni professionali e pratiche, adatte a ogni tipo di utilizzo, con un'ampia varietà di prodotti. La gamma include anche grandi formati da taglio, ideali per i fine pasto.

La linea dedicata alla Nocciola Piemonte IGP comprende prodotti interamente trasformati e lavorati nel nostro laboratorio, frutto di una storica alleanza con i coltivatori di Nocciole delle Langhe.

Ho.Re.Ca

Nocciola Piempnte IGP Tostata

cod. 50080

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE		
50080	Nocciola Piemonte IGP Tostata	Sacchetto Sottovuoto	3000g	1	Senza glutine	Vegan

Olio di Nocciola

Prezioso olio di Nocciola spremuto a freddo nel nostro laboratorio.
Ideale da usare a crudo per insalate, carni e crostacei.

cod. 30001 **cod. 50083**

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE		
30001	Olio Nocciola	Bottiglia	250 ml	6	Senza glutine	Vegan
50083	Olio Nocciola	Latta	3 l	1	Senza glutine	Vegan

Creme e preparati in polvere

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL CARTONE		
16018	Preparato in Polvere per Cioccolata Calda	Secchiello	3 kg	Senza glutine	
14100	Preparato in Polvere per Cioccolata Calda (senza addensanti)	Secchiello	3 kg	Senza glutine	Vegan

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ		
12089	Crema Cacao	Secchiello	3 kg	Senza glutine	Vegan
12090	Crema Gianduja	Secchiello	3 kg	Senza glutine	

Cialdine e Dame

Cioccolato pronto da fondere.

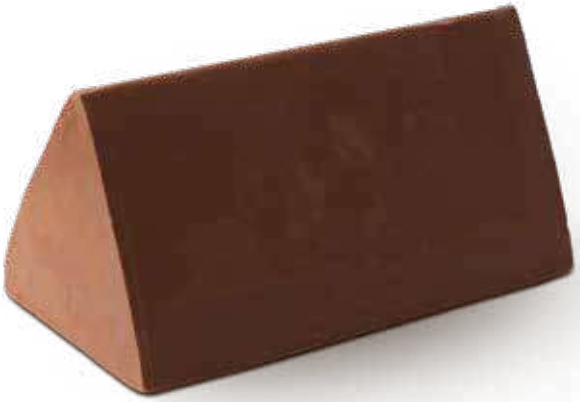
CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	PESO NETTO AL PZ	PEZZI PER CARTONE		
1186	Dama Gianduja nuda	1 kg	3	Senza glutine	
11187	Dama Blend 63% nuda	1 kg	3	Senza glutine	Vegan
11188	Dama Blend 75% nuda	1 kg	3	Senza glutine	Vegan

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL PZ	PESO NETTO AL CARTONE		
14001	Cialdine Blend 63%	Sfuso	5 g	3 kg	Senza glutine	Vegan
14004	Cialdine Latte Finissimo 35%	Sfuso	5 g	3 kg	Senza glutine	
14005	Cialdine Cioccolato Bianco	Sfuso	5 g	3 kg	Senza glutine	

Le coperture monorigine sono disponibili su richiesta.

Giandujone e Cremone

Ideali da servire al taglio.



Giandujone

cod. 19531

Giandujone Cuor di Cacao

cod. 19532

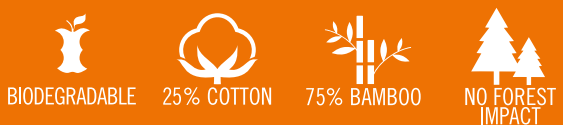
Cremone

cod. 19530

CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE ARTICOLO	TIPO DI CONFEZIONE	PESO NETTO AL CARTONE		
19531	Giandujone	Scatola	4,5 kg	Senza glutine	Vegan
19532	Giandujone Cuor di Cacao	Scatola	4,5 kg	Senza glutine	
19530	Cremone	Scatola	5 kg	Senza glutine	

La carta di questo catalogo è prodotta
con fibre di cotone e bambù provenienti
da colture annuali e rinnovabili
ed è certificata FSC.

È realizzata utilizzando energia rinnovabile
ed è riciclabile e biodegradabile.



Credits foto
Frollemente Studio
Barbara Voarino
Silva Cacao

guidogobino.com