



PREMIO TAVOLETTA D'ORO 2018

16ª edizione

Milano, 18 febbraio 2018

FINALISTI, CIOCCOLATI D'ECCELLENZA E VINCITORI

CIOCCOLATO FONDENTE

Domori *Il blend* 70% Tavoletta d'oro

Amedei 9 75%

Slitti *GranCacao* 73%

Amaro *Lago di Como* 70%

CIOCCOLATO FONDENTE D'ORIGINE

Maglio *Cuyagua* 100% Tavoletta d'oro

Domori *Ocumare* 77 70%

Domori *Guasare* 70%

Rukét *Honduras* 72%

Majani *Maracaibo* 75%

CIOCCOLATO AL LATTE

Amedei *Toscana brown* 32% Tavoletta d'oro

Gobino *São Tomé e Príncipe* 35%

Slitti *Latte* 35%

CIOCCOLATO AL LATTE CON CACAO > 39%

Slitti *Lattenero* 45% Tavoletta d'oro

Venchi *Venezuela Latte* 47% Tavoletta d'oro

Majani *Latte intenso* 52%

Amaro *Perù* 45%

GIANDUJA

Gobino *Maximo* +39 Tavoletta d'oro

Gobino *Tourinot Maximo*

Gobino *Tourinot*

Gobino *N.10*

Castagna *Giuinott*

CIOCCOLATO AROMATIZZATO

Amaro Milano Bitter 80% Tavoletta d'oro

Maglio Fave di cacao 60%
Gardini Sale e liquirizia al latte 38%
Gardini Tè verde Sakura 62%
Amedei Latte bianco e pistacchi

CREME SPALMABILI

Slitti Riccosa Tavoletta d'oro

Slitti Gianera
Marco Colzani Nocciole
Gobino Crema Tourinot
Giraudi Giacometta classica
Bardini Crema nocciola
Castagna +55

FRUTTE E CANDITI RICOPERTI

Maglio Filetto di limone cedrato IGP Rocca Imperiale con fondente Tavoletta d'oro

Maglio Amarene con fondente
Bruco Lonzetta di fico con fondente
Cioccolato Argento Croccante ai pinoli con fondente
Cioccolato Puro Limone con fondente

PRALINE

Slitti Irish coffee Tavoletta d'oro

Falicetto Tartufo
Slitti Pepe di Penja
Amedei Croccantino - nocciola mandorla
Bodrato Boero

CREMINI

Gobino Cremino al caramello Tavoletta d'oro

Gobino Cremino cappuccino
Gobino Cremino classico
Gobino Cremino fondente
Bardini Cremino nocciola

CIOCCOLATO MODICANO

Sabadi Tabacco Danish Cherry Tavoletta d'oro

Bonajuto LAB Madagascar

Sabadi Tabacco Barbados

Sabadi Tabacco Robert Mc. Connell Pure Latak

Sabadi Zenzero 60%

Segnaliamo inoltre 3 tavolette di produttori esteri

The Chocolate Line (Belgio) Mexico Criollo Tito Blanco 76%

Meiji (Giappone) The Chocolate - Mexico white cacao 70%

Bonnat (Francia) Morenita Mexique al latte 65%

MENZIONE SPECIALE per giovani cioccolatieri emergenti

Rukét Chocolate