

## I PRIMI 13 ANNI DEL PREMIO TAVOLETTA D'ORO (2002-2015)

### PREMIO TAVOLETTA D'ORO 2002 FINALISTI E VINCITORI

#### CATEGORIA LATTE

DeBondt 33% Indonesia  
Lindt Extra Cremeux 30%  
Mannori Tavoletta al Latte  
Slitti Lattenero 45%

**Slitti Lattenero 45% Tavoletta d'oro 2002**

#### CATEGORIA FONDENTE

Amedei Tuscan Black 70%  
DeBondt 70%  
L.Mannori 64%  
Rococo Organic Dark 70%

**De Bondt 70% Tavoletta d'oro 2002**

#### CATEGORIA CIOCCOLATI D'ORIGINE:

Amedei Porcelana  
Domori Sur del Lago  
Gobino Java 70%  
Mannori Madagascar  
Richart Trinidad

**Gobino Java 70% Tavoletta d'oro 2002**

### PREMIO TAVOLETTA D'ORO 2003 FINALISTI E VINCITORI

#### CATEGORIA LATTE

DeBondt Venezuela 38%  
**Maglio Papuasias 36% Tavoletta d'oro**  
Luca Mannori  
Richart  
Slitti Lattenero 45%

#### CATEGORIA FONDENTE

Buffa, 70%  
Cuba-Venchi Unica Gran Cacao 75%  
Paul Debondt 70%  
**Mannori Atzeca 80% Tavoletta d'oro**  
Marangoni Monofava 70%  
Pejrano Fondente  
Slitti 73%

### **CATEGORIA CACAO D'ORIGINE**

Amedei Porcelana 70%  
Domori Chateau Puertomar 75%  
**Domori Château Porcelana 70% Tavoletta d'oro**  
Guido Gobino, Java 70%  
Guido Gobino, Venezuela 70%  
Mannori Inca Madagascar 71%  
Valrhona Chuao 70%

### **PREMIO TAVOLETTA D'ORO 2004 FINALISTI E VINCITORI**

#### **CATEGORIA LATTE**

De Bondt Java 38%  
Giraudi Surabaya 32%  
La Molina Latte 36%  
Maglio Papuasias 36%  
**Slitti Lattenero 45% Tavoletta d'Oro 2004**  
Kamba Latte e vaniglia 44%

#### **CATEGORIA FONDENTE**

Amadei Tuscan Black 70%  
Debondt 70%  
**Guido Gobino Modern Art 60% Tavoletta d'Oro 2004**  
Mannori Atzeca 80%  
Slitti Gran cacao 73%  
Venchi Unica Gran Cacao 75%

### **CATEGORIA CACAO D'ORIGINE**

Amedei Porcelana 70%  
**Domori Chateau - San José Ocumare 67 all' 80% "Puerto fino" Tavoletta d'Oro 2004**  
Domori Chateau - Ocumare 61 all'75% "Puertomar"  
Guido Gobino Modern Art Java 70%  
Valrhona Palmira 64%

#### **AROMATIZZATI**

De Bondt - Limone e Limetta  
Simone De Castro - Frutti Rossi  
Dolphin - Pepe Rosa  
Peyrano-Tronchetto di gianduja alla Mandorla Amara  
Offelleria Rizzati - Affumicati  
Andrea Slitti - Caffèlatte

**Menzione Speciale per Paul De Bondt e Cecilia Jacobelli per la ricerca e la qualità nella produzione di una grande gamma di cioccolati speziati**

**PREMIO TAVOLETTA D'ORO 2005  
FINALISTI E VINCITORI**

**CATEGORIA LATTE**

De Bondt Indonesia 33%  
Marangoni Latte monofava  
Venchi Sugar free  
Maglio Papuasiasia 36%  
Domori Lattesal

**Slitti lattenero 45% Tavoletta d'oro 2005**

La Molina 36%

**CATEGORIA FONDENTE**

Domori Blend n.1 78%  
De Bondt 70%

**Gobino Modern Art 60% Tavoletta d'oro 2005**

Mannori Azteca 80%  
Slitti gran cacao 73%  
Offelleria Rizzati 80%  
Venchi Unica, Gran Cacao 75%

**CATEGORIA CACAO D'ORIGINE**

Amedei, Porcelana 70%  
Domori Chateau -San José Ocumare 67 all' 80% "Puertofino"  
Domori Chateau – Porcelana 70%  
Guido Gobino Modern Art Java 70%  
Valrhona, Palmira 64%  
Domori Rio Caribe Superior 70%

**Domori Carupano 70% Tavoletta d'oro 2005**

**CATEGORIA AROMATIZZATI**

De Bondt - Alla rosa. Ai fiori d'arancio  
Dolfin - Pepe Rosa  
Peyrano-Tronchetto di gianduja alla Mandorla Amara  
Offelleria Rizzati - Affumicati  
Andrea Slitti- Tè Yasmine

La Molina -Cretti ai sapori toscani e al rosmarino

**Tavoletta d'oro e menzione Speciale per Paul De Bondt e Cecilia Iacobelli per la ricerca e la qualità  
nella produzione di una grande gamma di cioccolati speziati**

**Menzione speciale a Guido Gobino per i suoi gianduiotti Tourinott**

**Menzione speciale a Andrea Slitti per le sue creme spalmabili**

## PREMIO TAVOLETTA D'ORO 2006

### FINALISTI E VINCITORI

#### CATEGORIA LATTE

**De Bondt Venezuela 38% Tavoletta d'oro 2006**

Domori Lattesal

Gobino Modern Art al latte 32%

Maglio Papuasias 36%

Slitti lattenero 45%

Slitti al latte 35%

#### CATEGORIA FONDENTE

Amedei Toscano Black 70%

De Bondt 70%

Domori Blend n.1 78%

Gobino Modern Art 60%

Mannori Azteca 80%

Offelleria Rizzati 80%

**Slitti GranCacao 73% Tavoletta d'oro 2006**

Venchi Unica, Cuor di Cacao 75%

#### CATEGORIA CACAO D'ORIGINE

Amedei Chuao 70%

Amedei Porcelana 70%

Domori Carupano 70%

Domori Chateau Ocumare 67 all' 70% "Puertofino"

Domori Chateau – Porcelana 70%

**Domori Chateau Ocumare 61 al 75% "Puertomar Tavoletta d'oro 2006**

Gobino Modern Art Java 70%

Gobino Modern Art Trinidad 80%

#### CATEGORIA AROMATIZZATI

De Bondt - Alla rosa. Limone e limetta. Cristalli di sale

Peyrano-Tronchetto di gianduja alla Mandorla Amara

Offelleria Rizzati - Affumicati

Slitti- Tè Yasmine

La Molina -Cretti ai sapori toscani e al rosmarino

Bonajuto-Pirottini al peperoncino

Donna Elvira-Maya

**Tavolettta d'Oro-Menzione speciale per Paul De Bondt e Cecilia Iacobelli per la ricerca e la qualità nella produzione di una grande gamma di cioccolati speziati**

#### ALTRE **MENZIONI SPECIALI**

**Guido Gobino per i giandujotti Tourinot**

**Andrea Slitti per le sue creme spalmabili**

**Franco Rizzati come cioccolatiere emergente**

**PREMIO TAVOLETTA D'ORO 2007/2008  
FINALISTI E VINCITORI**

**CATEGORIA LATTE**

**De Bondt Venezuela 38% Tavolettta d'oro**

Gobino Modern Art al latte 32%

Maglio Papuasias 36%

Slitti lattenero 45%

Slitti al latte 35%

Vanini al latte 39%

**CATEGORIA FONDENTE**

Amedei Toscano Black 70%

**Amedei 9 al 75% Tavolettta d'oro**

De Bondt 70%

Domori Blend n.0 65%

Domori Blend n.1 78%

Gobino Modern Art 60%

Mannori Azteca 80%

Offelleria Rizzati 80%

Slitti GranCacao 73%

**CATEGORIA CIOCCOLATO D'ORIGINE**

Amedei Chuao 70%

Amedei Porcelana 70%

Domori Javablond 70%

Domori Ocumare 67 all' 70% "Puertofino"

Domori Porcelana 70%

**Domori Ocumare 61 al 75% "Puertomar" Tavolettta d'oro**

Domori Rio Caribe 70%

Gobino Modern Art Trinidad 80%

Slitti Equador Arriba 70%

**Per il 2008 viene assegnata a Domori la menzione speciale come miglior produttore italiano di cioccolato d'origine**

**CATEGORIA AROMATIZZATI**

De Bondt - Alla rosa. Limone e limetta. Spezie e agrumi. Cannella. Pepe nero

Peyrano- Tronchetto di gianduja alla Mandorla Amara

Offelleria Rizzati - Affumicati

L'Artigiano- Al sale dolce di Cervia

Slitti- Tè Yasmine

La Molina - Cretti ai sapori toscani e al rosmarino

Antica Dolceria Bonajuto- Cioccolatini al peperoncino

Donna Elvira- Al pepe rosa

**Per il 2008 viene assegnata a De Bondt la menzione speciale come migliore produttore italiano di cioccolato aromatizzato e speziato**

## **MENZIONI SPECIALI**

**Andrea Slitti come miglior cioccolatiere italiano 2008**  
**Domori come migliore produttore italiano di cioccolato d'origine**  
**De Bondt come migliore produttore italiano di cioccolato aromatizzato**  
**Guido Gobino per il giandujotto Tourinot maximo**  
**A.Giordano per il giandujotto tagliato a mano**  
**Offelleria Rizzati per la Torta Tenerina**  
**Venchi per Chocaviar 75%**

## **PREMIO TAVOLETTA D'ORO 2009**

### **FINALISTI E VINCITRICI**

#### **CATEGORIA LATTE**

##### **Amedei al latte 32% Tavolettta d'oro 2009**

De BondtVenezuela 38%  
De Bondt latte 45%  
Domori Latte Sal  
Gobino al latte 35%  
L'Artigiano 42%  
La Molina latte 36%  
Maglio Papuasias 36%  
Rizzati latte messicano 50%  
Slitti lattenero 51%

##### **Slitti lattenero 45% Tavolettta d'oro 2009**

Slitti al latte 35%  
Vanini al latte 39%

#### **CATEGORIA FONDENTE**

Amedei Toscano Black 70%  
Amedei "9" al 75%

##### **De Bondt 70% Tavolettta d'oro 2009**

Domori Blend 70%  
Gobino Extrabitter 70%  
Rizzati 80%  
Slitti GranCacao 73%  
Venchi 75%

#### **CATEGORIA CIOCCOLATO D'ORIGINE**

Amedei Chuao 70%  
Amedei Porcelana 70%  
Amedei Trinidad 70%  
Domori Javablond 70%  
Domori Ocumare 67 all' 70% "Puertofino"  
Domori Porcelana 70%  
**Domori Ocumare 61 al 75% "Puertomar" Tavolettta d'oro 2009**  
**Domori Teyuna 70% Tavolettta d'oro 2009**  
Domori Rio Caribe 70%  
Domori Apurimac 70%  
Domori Sur del Lago 70%

Domori Sambirano 70%  
Domori Arriba 70%  
Gobino Trinidad 80%  
Maglio Cuba 70%  
Rizzati Nudi Trinidad 70%  
Rizzati Nudi Papua Nuova Guinea 70%  
Rizzati Nudi Perù 65%  
Slitti Ecuador 70%  
Slitti Perù 70%

### **CATEGORIA AROMATIZZATI**

Amedei - Latte bianco con pistacchi  
Antica Dolceria Bonajuto - Cioccolatini al peperoncino  
De Bondt - Rosa.  
De Bondt - Limone e limetta.  
De Bondt - Cardamomo  
De Bondt - Pepe nero  
De Bondt - Tè  
De Bondt - Caramello e pinoli al latte  
De Bondt - Fior di sale  
De Bondt - Zenzerino di Siloe  
De Bondt - Caffè fondente

### **De Bondt Spezie e agrumi Tavoletta d'oro 2009**

Dolceria Donna Elvira - Al pepe rosa  
Gobino - Extra bitter al rosmarino  
L'Artigiano - Gemme al sale dolce di Cervia  
La Molina - Cretti ai sapori toscani e al rosmarino  
Peyrano - Tronchetto di gianduja alla Mandorla Amara  
Slitti - Tè Yasmine

### **CREME SPALMABILI CIOCCOLATO**

Amedei Crema toscana  
Castagna Crema di nocciole +55  
De Bondt fondente e nocciola  
Giraudi Crema di nocciole Giacometta  
Gobino Crema spalmabile gianduja  
Gobino Crema spalmabile cacao  
La Molina Gianduia  
Rizzati Spalmabile Golosa  
Slitti Riccosa  
Slitti Nocciolata  
Slitti Slittosa

Venchi Crema cacao e nocciole

***Slitti Gianera Menzione speciale 2009***

### **CIOCCOLATO IN TAZZA**

Amedei for you  
De Bondt Ecuador  
Gobino preparato solubile al cacao  
La Molina Miscela fondente classica  
***Rizzati Miscela fondente Menzione speciale 2009***  
Slitti Tradizionale

## **MENZIONI SPECIALI**

**De Bondt come miglior cioccolatiere italiano 2009**

**Guido Gobino per il cioccolato gianduja**

**Andra Slitti per la scatola di praline Coffee Bar**

**Rizzati per i cioccolati da taglio**

**Artigiano di Forlì per i cioccolati al sale dolce di Cervia**

**Maglio per le frutta al cioccolato**

**Franco Ruta dell'Antica Dolceria Bonajuto per la salvaguardia del cioccolato modicano e per il suo impegno nella ricerca del cioccolato italiano di qualità**

**Dolceria Donna Elvira per l'innovazione dei cioccolati modicani**

**Venchi per la diffusione del cioccolato italiano di qualità nel mondo**

## **PREMIO TAVOLETTA D'ORO 2010**

### **FINALISTI E VINCITORI**

#### **CATEGORIA LATTE**

**Amedei al latte 32% Tavolettina d'oro 2010**

De Bondt Venezuela 38%

Gobino al latte 35%

La Molina latte 36%

Maglio Papuasias 36%

Slitti al latte 35%

#### **CATEGORIA LATTE AD ALTA PERCENTUALE DI CACAO**

Slitti lattenero 45%

**Slitti lattenero 51% Tavolettina d'Oro 2010**

Domori Javagrey 45%

Bessone "Sinfonia n.44" 44%

De Bondt latte 45%

L'Artigiano 42%

#### **CATEGORIA FONDENTE**

Amedei Toscano Black 70%

Amedei "9" al 75%

De Bondt 70%

De Bondt 80%

**Domori Blend 70% Tavolettina d'Oro 2010**

Gobino Extrabitter 70%

Rizzati 80%

Slitti GranCacao 73%

T'a Fondente 66%



## **CATEGORIA CIOCCOLATO D'ORIGINE**

Amedei Chuao 70%  
Amedei Porcelana 70%  
Amedei Trinidad 70%  
De Bondt 68% Madagascar  
Domori Javablond 70%  
Domori Ocumare 67 all' 70% "Puertofino"  
Domori Porcelana 70%  
Domori Ocumare 61 al 75% "Puertomar"  
Domori Teyuna 70%  
Domori Canoabo 70%  
Domori Rio Caribe 70%  
Domori Apurimac 70%  
Domori Sur del Lago 70%  
Domori Sambirano 70%  
Domori Arriba 70%  
**Domori Chuao 70% Tavoletta d'Oro 2010**  
Maglio Cuba 70%  
Rizzati Nudi Perù 65%  
Slitti Equador 70%

## **CATEGORIA GIANDUJA**

### **Selezione eccellenza 2010:**

Guido Gobino Tavoletta Giandua  
**Guido Gobino Giandujone al taglio 40% nocciole**  
Guido Gobino Tourinot 40 % nocciole  
Guido Gobino Tourinot maximo  
Guido Gobino Cremino classico  
Guido Gobino Cremino al sale

## **CATEGORIA AROMATIZZATI**

Amedei - Latte bianco con pistacchi  
**De Bondt alla Rosa Tavoletta d'Oro 2010**  
De Bondt Limone e limetta.  
De Bondt - Pepe nero  
De Bondt fondente al Tè  
De Bondt Gelsomino  
De Bondt oro e caramello  
De Bondt Fior di sale  
De Bondt Zenzerino di Siloe  
De Bondt Caffè fondente  
De Bondt Spezie e agrumi  
De Bondt peperoncino affumicato  
L'Artigiano - Gemme al sale dolce di Cervia  
Slitti - Tè Yasmine  
Domori Lattesal  
Domori peperoncino

## **CREME SPALMABILI CIOCCOLATO**

### **Creme raccomandate:**

L'Artigiano dei F.lli Gardini Crema al vino passito  
Bessone Nocciolina  
Giraudi Giacometta fondente  
Crema Novi 45% nocciole  
Slitti Gianera

### **Tavoletta d'Oro 2010-Cioccolato dell'anno Chua di Domori**

### **Premio Compagnia del Cioccolato- Emergenti 2010 T'a Sentimento Italiano**

## **MENZIONI SPECIALI**

Menzione speciale per il prodotto più innovativo a HAZELSHOCK di Gobino  
Rizzati per i canditi al cioccolato  
Artigiano dei F.lli Gardini per il lavoro con i prodotti del territorio  
Maglio per gli snacks al cioccolato  
Amedei per i QUADROTTI TOSCANI ripieni

## **PREMIO TAVOLETTA D'ORO 2011 FINALISTI E VINCITORI**

### **CATEGORIA LATTE**

#### **Amedei al latte 32% Tavoletta d'oro 2011**

De Bondt Venezuela 38%  
Gobino al latte 35%  
De Bondt latte 33%  
Maglio Papuasiasia 36%  
Slitti al latte 35%  
Venchi latte extra 32%

### **CATEGORIA LATTE AD ALTA PERCENTUALE DI CACAO**

Slitti lattenero 51%  
**Slitti lattenero 45% Tavoletta d'Oro 2011**  
**Domori Javagrey 45% Tavoletta d'Oro 2011**  
De Bondt latte 45%  
Rizzati massa messicana 50%

### **CATEGORIA FONDENTE**

Amedei 66%  
Amedei "9" al 75%  
**De Bondt 66% Tavoletta d'Oro 2011**  
De Bondt 71%  
Domori Blend 70%

Gobino Extrabitter 70%  
Majani Scorza al cioccolato extra bitter  
Rizzati 80%  
Slitti 60%  
**Slitti GranCacao 73% Tavoletta d'Oro 2011**

#### **CATEGORIA CIOCCOLATO D'ORIGINE**

Amedei Jamaica 70%  
Amedei Venezuela 70%  
**Domori Porcelana 70% Tavoletta d'Oro 2011**  
Domori Ocumare 61 al 75% "Puertomar"  
Domori Teyuna 70%  
Domori Canoabo 70%  
Domori Apurimac 70%  
Domori Chuao 70%  
Maglio Cuba 70%  
Rizzati Perù 70%  
Rizzati Santo Domingo 70%  
Slitti Ecuador 70%  
T'a Sentimento Italiano Venezuela 72%

#### **CATEGORIA GIANDUJA**

Guido Gobino Polvere di gianduia Hazelshock  
Guido Gobino Tavoletta Gianduia  
**Guido Gobino Giandujone al taglio 40% nocciole Tavoletta d'Oro 2011**  
Guido Gobino Tourinot maximo  
Guido Gobino Cremino classico  
Amedei Gianduja  
Domori Giandujotto fondente  
La Molina Tocco gianduja fondente  
Venchi Bigusto Cremino

#### **CATEGORIA AROMATIZZATI**

Amedei Fondente con fragole, ciliegie e lamponi  
**De Bondt Gelsomino Tavoletta d'Oro 2011**  
De Bondt Limone e limetta.  
De Bondt - Pepe nero  
De Bondt fondente al Tè  
De Bondt Rosa  
De Bondt bianco caramello e pinoli  
De Bondt Zenzerino di Siloe  
De Bondt Spezie e agrumi  
De Bondt peperoncino affumicato  
Gardini - Gemme al sale dolce di Cervia  
Gobino extrabitter e cannella  
Domori peperoncino  
La Molina Frange al latte con sesamo e caramello

### **CREME SPALMABILI**

Amedei crema toscana alle nocciole  
Gardini Crema al vino passito  
Bessone Nocciolina  
Giraudi Giacometta fondente  
**Guido Gobino Crema al gianduia Tavoletta d'Oro 2011**  
**Slitti Gianera Tavoletta d'Oro 2011**

### **CANDITI RICOPERTI**

**Rizzati chinotto Tavoletta d'Oro 2011**  
Rizzato arancia e caffè  
Rizzati zenzero  
Rizzati zucca  
Guido Gobino ginger, bianco e menta  
Maglio filetti d'arancia

### **PRALINE**

De Bondt Ben Ryé  
De Bondt ai mieli  
Slitti Coffea Bar  
Gardini Aceto Balsamico e Miele d'Acacia  
**Guido Gobino al tè Tavoletta d'oro 2011**  
Gardini Formaggio di Fossa e albana passito

### **CIOCCOLATINI RIPIENI**

**Tà Sentimento Italiano, I Tostati Tavoletta d'Oro 2011**

### **FRUTTA RICOPERTA**

**Maglio Amarene al cioccolato Tavoletta d'Oro 2011**

### **PREMIO SPECIALE COMPAGNIA DEL CIOCCOLATO**

**Rizzati Cioccolato alla birra Baladin**

### **PREMIO SPECIALE COMPAGNIA DEL CIOCCOLATO**

**Gardini Cremino fondente e gianduia con marasche**

### **PREMIO SPECIALE COMPAGNIA DEL CIOCCOLATO**

**Venchi per la diffusione del cioccolato italiano nel mondo**

**PREMIO TAVOLETTA D'ORO 2012**

**FINALISTI E VINCITORI**

**Venezia, 17 aprile 2012**

**CATEGORIA LATTE**

Amedei al latte 32%

De Bondt Venezuela 38%

**Gobino al latte 35% Tavoletta d'oro 2012**

De Bondt latte 33%

Maglio Papuasias 36%

Slitti al latte 35%

La Molina latte 36%

Venchi latte extra 32%

**CATEGORIA LATTE AD ALTA PERCENTUALE DI CACAO**

Slitti lattenero 51%

**Slitti lattenero 45% Tavoletta d'Oro 2012**

Domori Javagrey 45%

De Bondt latte 45%

Rizzati massa messicana 50%

Gobino latte cacao 50%

Gardini latte 42%

**CATEGORIA FONDENTE**

Amedei 66%

**Amedei "g"**

**al 75% Tavoletta d'Oro 2012**

De Bondt 66%

De Bondt 71%

Domori Blend 70%

Gobino Extrabitter 70%

Rizzati 80%

Gardini 85%

Slitti GranCacao 73%

**CATEGORIA CIOCCOLATO D'ORIGINE**

Amedei Jamaica 70%

Amedei Madagascar 70%

Amedei Chuao 70%

Domori Porcelana 70%

Domori Puertomar 75%

Domori Puertofino 70%

Domori Apurimac 70%

**Domori Chuao 70% Tavoletta d'Oro 2012**

Maglio Cuba 70%

Giraudi Venezuela Cumarebo 70%

Gobino Trinidad 80%

Rizzati Nudi Papua Nuova Guinea 70%

Castagna Venezuela 76%

### **CATEGORIA GIANDUJA**

Guido Gobino Tavoletta Gianduia  
**Guido Gobino maximo +39 Tavoletta d'Oro 2012**  
Guido Gobino Tourinot maximo  
Guido Gobino Cremino classico  
Gobino Cremino al sale  
Gardini Gianduia fondente salata  
Domori Giandujotto fondente  
La Molina Tocco gianduia fondente  
Venchi Bigusto Cremino

### **CATEGORIA AROMATIZZATI**

Amedei fondente con fragole, ciliegie e lamponi  
Amedei bianco e pistacchi  
De Bondt Limone e limetta.  
De Bondt stecca zenzero  
De Bondt pepe rosa  
De Bondt latte al Tè  
De Bondt bianco caramello e pinoli  
De Bondt Spezie e agrumi  
**De Bondt habanero candito Tavoletta d'Oro 2012**  
Gardini - Gemme al sale dolce di Cervia  
Gobino extrabitter e cannella  
T'a liquerizia  
Domori latte amaranto  
La Molina Frange al latte con sesamo e caramello  
**Venchi bianco con nocciole, mandorle e pistacchi salati Menzione speciale 2012**  
**Gardini caffè e cardamomo 62% Menzione speciale 2012**

### **CREME SPALMABILI**

Rizzati Pura  
**T'a mandorle Menzione speciale 2012**  
Bessone Nocciolina  
Giraudi Giacometta fondente  
Guido Gobino Crema al gianduia  
**Slitti Gianera Tavoletta d'Oro 2012**  
Domori crema gianduia e torrone

### **FRUTTE e CANDITI RICOPERTI**

Rizzato chinotto  
**Rizzati zenzero Tavoletta d'Oro 2012**  
Rizzati fichi  
Guido Gobino ginger, bianco e menta  
**Maglio mandarino nano Tavoletta d'Oro 2012**  
De Bondt limone  
Domori filetto arancia

## **PRALINE**

De Bondt Ben Ryé  
De Bondt al limone  
Slitti rhum Giamaica  
Slitti caffè cappuccino  
Gardini gianduia salata  
Guido Gobino al tè nero  
Guido Gobino alla grappa

## **MODICANI**

Antica Dolceria Bonajuto al sale 80% **Tavoletta d'Oro 2012**  
Dolceria Donna Elvira Maya 60% **Tavoletta d'Oro 2012**  
**Sabadi per la linea napolitains Menzione speciale 2012**  
Antica Dolceria Bonajuto Pirottini al peperoncino  
Dolceria Donna Elvira modicano al pepe rosa

## **TAVOLETTA DEL DECENNALE**

### **PREMIO SPECIALE COMPAGNIA DEL CIOCCOLATO**

**Amedei**  
**De Bondt**  
**Domori**  
**Guido Gobino**  
**Slitti**  
**Venchi**

### **PREMIO SPECIALE " GUSTO in SCENA"**

**Gardini per il miglior cioccolato al sale**

## **PREMIO TAVOLETTA D'ORO 2013**

### **FINALISTI E VINCITORI**

#### **CATEGORIA LATTE**

Amedei al latte 32%  
**De Bondt Venezuela 38% Tavoletta d'Oro 2013**  
**Gobino al latte 35% Tavoletta d'Oro 2013**  
Maglio Papuasias 36%  
La Molina latte 36%

#### **CATEGORIA LATTE AD ALTA PERCENTUALE DI CACAO**

Slitti lattenero 51%  
**Slitti lattenero 45% Tavoletta d'Oro 2013**  
Domori Javagrey 45%  
De Bondt latte 45%  
Gobino latte cacao 50%  
Gardini latte 42%

### **CATEGORIA FONDENTE**

**Amedei "9" al 75% Tavoletta d'Oro 2013**

De Bondt 71%

**Domori Blend 70% Tavoletta d'Oro 2013**

Gobino Extrabitter 78%

Slitti GranCacao 73%

Gardini 85%

### **CATEGORIA CIOCCOLATO D'ORIGINE**

Amedei Jamaica 70%

Amedei Blanco de Criollo 70%

Domori Guasare 70%

Domori Puertomar 75%

**Domori Chuao 70% Tavoletta d'Oro 2013**

Maglio Cuba 70%

Gobino Trinidad 80%

Rizzati Nudi Papua Nuova Guinea 70%

### **CATEGORIA GIANDUJA**

#### **Segnalazioni**

Guido Gobino Tourinot maximo

Domori Gianduia fondente

La Molina Tocco gianduja con nocciole

Amedei Nut Brown

Giordano Giandujotto fatto a mano

Castagna Giandujotto

### **CATEGORIA AROMATIZZATI**

Amedei bianco e pistacchi

De Bondt limone e limetta.

De Bondt finocchio selvatico

**De Bondt bergamotto e limone Tavoletta d'Oro 2013**

De Bondt pepe nero

De Bondt spezie e agrumi

De Bondt habanero candito

Gardini latte al sale di Cervia e liquerizia

Gardini caffè e cardamomo 62%

**T'a limone di Sorrento Menzione speciale 2013**

### **CREME SPALMABILI**

Rizzati Pura

Bessone Nocciolina

Giraudi Giacometta fondente

Guido Gobino crema al gianduia

Slitti Gianera

**Slitti Riccosa Tavoletta d'Oro 2013**

Domori crema gianduia

Dolci Libertà alla gianduja

Zuccarello Sfiziosa



## **FRUTTE e CANDITI RICOPERTI**

Rizzati chinotto

**Rizzati pompelmo rosa Tavoletta d'Oro 2013**

Guido Gobino ginger extrabitter

Maglio mandarino nano

**Maglio amarena Tavoletta d'Oro 2013**

De Bondt limone

Domori filetto arancia

Slitti grani di arabica

## **PRALINE**

Amedei Chuao

De Bondt Ben Ryé

**La Molina Vino Veritas al vin santo Menzione speciale 2013**

Slitti Irish Coffee

Gardini Olio Brisighello e sale dolce

**Guido Gobino ripieni liquorosi Tavoletta d'Oro 2013**

Slitti al Barolo Chinato Cocchi

## **MODICANI**

Antica Dolceria Bonajuto vaniglia

**Dolceria Donna Elvira Maya 60% Tavoletta d'Oro 2013**

Dolceria Donna Elvira pepe rosa

**Sabadì al pepe bianco di Sarawak Tavoletta d'Oro 2013**

## **PREMI SPECIALI**

Guido Gobino doppio fondente 75% con nocciola

Gardini Cremino latte e fondente con liquerizia

## **CIOCCOLATIERE EMERGENTE**

Marco Colzani C AMARO Gourmet Chocolate

**PREMIO TAVOLETTA D'ORO "CIOK IN ROMA" 2013**

Venchi blend amazzonico biologico

Roma, 10 febbraio 2013

## **PREMIO TAVOLETTA D'ORO 2014**

### **FINALISTI E VINCITORI**

Venezia, 18 marzo 2014

#### **CATEGORIA LATTE**

Amedei al latte 32%

De Bondt 33%

De Bondt 38%

Gobino al latte 35%

**Slitti latte 35% Tavoletta d'Oro 2014**

#### **CATEGORIA LATTE AD ALTA PERCENTUALE DI CACAO**

Slitti lattenero 51%

**Slitti lattenero 45% Tavoletta d'Oro 2014**

Domori Javagrey 45%

De Bondt latte 45%

Gobino latte cacao 50%

Gardini latte 42%

T'a Ghana 40%

#### **CATEGORIA FONDENTE**

**Amedei "9" al 75% Tavoletta d'Oro 2014**

De Bondt 71%

De Bondt 80%

C-Amaro Lago di Como 70%

Domori Blend 70%

Gardini 85%

Slitti GranCacao 73%

Slitti GranCacao 82%

#### **CATEGORIA CIOCCOLATO D'ORIGINE**

Amedei Chuao 70%

Amedei Madagascar 70%

C-Amaro Trinidad 70%

Domori Canoabo 70%

Domori Puertomar 75%

**Domori Chuao 70% Tavoletta d'Oro 2014**

Domori Porcelana 70%

Giraudi cru sauvage Bolivia 68%

Maglio Cuba 70%

Venchi amazzonico biologico 70%

#### **CATEGORIA GIANDUJA**

Castagna Giandujotto

Domori Maxi giandujotto fondente

Giraudi Giandujotto fondente

Giordano Giandujotto fatto a mano

Guido Gobino Tourinot

**Guido Gobino Maximo +39 Tavoletta d'Oro 2014**

### **CATEGORIA AROMATIZZATI**

Amedei bianco e pistacchi

Bruco fondente rum e vaniglia

**De Bondt Té fondente Tavoletta d'Oro 2014**

De Bondt bergamotto e limone

De Bondt pepe rosa

De Bondt oro e caramello al latte

De Bondt gelsomino

Domori lattesal

Gardini latte al sale di Cervia e liquerizia

Gardini cremino all'amarena

Giraudi menta piperita

T'a limone di Sorrento

**T'a bianco con caramello croccante Menzione speciale 2014**

### **CREME SPALMABILI**

Giraudi Giacometta fondente

Guido Gobino crema gianduia

Slitti Riccosa

**Slitti Gianera Tavoletta d'Oro 2014**

Domori gianduia fondente

Maglio Amore di nonna latte

### **FRUTTE e CANDITI RICOPERTI**

**F&R 1971 prugna reidratata Menzione speciale 2014**

Maglio clementine

**Maglio Delicatezza alla ciliegia Menzione speciale 2014**

De Bondt limone candito

Domori filetti di limone

Guido Gobino fave di cacao ricoperte

### **PRALINE**

De Bondt Ben Ryé

Slitti pepe di Penja

**Slitti Irish Coffee Tavoletta d'Oro 2014**

Slitti The

Guido Gobino ganaches assortite

Dolci Libertà tartufo al barolo chinato

T'a Amaretto

T'a arancia e cannella

### **MODICANI**

Antica Dolceria Bonajuto cannella

**Dolceria Donna Elvira Ecuadorian raw 70% Tavoletta d'Oro 2014**

Dolceria Donna Elvira Perù Amazònico 70%

Sabadì al mandarino tardivo di Ciaculli 50%

Sabadì limone interdonato 60%

**Sabadì cioccolati da mangiare con la birra Baladin Tavoletta d'Oro 2014**

### **PREMI SPECIALI**

Guido Gobino Mini Dama Tricolore  
Gardini extra fondente e gianduja salata  
Venchi extra fondente con crema di caffè

### **PREMIO TAVOLETTA D'ORO "Gusto in Scena" 2014**

Domori IL 100% Criollo

### **PREMIO TAVOLETTA D'ORO 2015**

**FINALISTI E VINCITORI**

Firenze, 8 marzo 2015

#### **CATEGORIA LATTE**

**Amedei Toscano Brown 32% Tavoletta d'Oro 2015**

Maglio Java 35%

Maglio Papuasias 36%

T'a Sentimento italiano Sugar free 33%

Gobino al latte 35%

Slitti latte 35%

#### **CATEGORIA LATTE AD ALTA PERCENTUALE DI CACAO**

**Slitti lattenero 51% Tavoletta d'Oro 2015**

Slitti lattenero 45%

Domori Javagrey 45%

Maglio Mexico 40%

Gobino latte cacao 50%

Gardini latte 42%

#### **CATEGORIA FONDENTE**

Amedei "9" al 75%

Amedei 70%

C-Amaro Lago di Como 70%

Domori Blend 70%

Gardini 85%

**Slitti GranCacao 73% Tavoletta d'Oro 2015**

Slitti GranCacao 82%

Amarissimo Gobino 63%

#### **CATEGORIA CIOCCOLATO D'ORIGINE**

Amedei Trinidad 70%

Amedei Blanco de Criollo 70%

C-Amaro Rep. Dominicana 72%

**Domori Canoabo 70% Tavoletta d'Oro 2015**

Domori Puertomar 75%

Domori Chuao 70%

Domori Porcelana 70%

Equolink Sao Tome con zucchero di cocco 70%

Gobino Chontalpa 70%

### **CATEGORIA GIANDUJA**

Castagna Giandujotto  
Domori Giandujotto classico  
Giordano Giandujotto fatto a mano  
Guido Gobino Tourinot  
**Guido Gobino Maximo +39 Tavoletta d'Oro 2015**  
Guido Gobino Tourinot maximo

### **CATEGORIA AROMATIZZATI**

Amedei bianco e pistacchi  
Slitti caffelatte  
Domori cappuccino  
**Gardini latte al sale di Cervia e liquerizia Tavoletta d'Oro 2015**  
Gardini all'anice  
**T'a bianco con caramello e sale Tavoletta d'Oro 2015**

### **CREME SPALMABILI**

Giraudi Giacometta classica  
Guido Gobino crema al gianduia  
Slitti Riccosa  
**Slitti Gianera Tavoletta d'Oro 2015**  
Domori gianduia fondente  
Maglio Amore di nonna latte  
Vestri vellutata fondente  
Castagna CQ

### **FRUTTE e CANDITI RICOPERTI**

**Bruco Cremino con lonzetta di fico Tavoletta d'Oro 2015**  
Maglio amarene  
**Maglio Delicatezza alla ciliegia Tavoletta d'oro 2015**  
Torta Pistocchi pistacchi, cioccolato bianco e polvere d'arancia  
Domori filetti di limone  
Guido Gobino fave di cacao ricoperte

### **PRALINE**

Bruco Boero  
**Slitti al pistacchio Tavoletta d'Oro 2015**  
Slitti Irish Coffee  
Slitti Tè  
Banchini Pralina all'Erba Luigia  
Guido Gobino Praline torinesi

### **MODICANI**

**Antica Dolceria Bonajuto cioccolatini al profumo di gelsomino Tavoletta d'Oro 2015**  
Antica Dolceria Bonajuto cioccolato con zucchero integrale di canna 65%  
Sabadi al mandarino tardivo di Ciaculli 50%  
**Sabadi "Gli Zuccheri" Tavoletta d'Oro 2015**  
Donna Elvira Perù Piura 70%

**CIOCCOLATI D'ORIGINE AL LATTE**

**Maglio Arte Dolciaria**

**CIOCCOLATIERE EMERGENTE**

**Equolink**

**MENZIONE SPECIALE**

**VENCHI *Nougatine***

**CIOCCOLATIERE ARTIGIANO E SPERIMENTATORE**

**MARCO COLZANI *C-amaro***