



**I MIGLIORI CIOCCOLATI DI 20 ANNI DEL PREMIO TAVOLETTA D'ORO SELEZIONATI DAI CHOCOLATE TASTER UFFICIALI DI COMPAGNIA DEL CIOCCOLATO**

*Premiazione a TASTE- Firenze domenica 27 marzo 2022 alle ore 12,00*

**CIOCCOLATO FONDENTE *SLITTI GRANCAO 73%***

*Un classico fondente con un blended di cacao sudamericani con una spiccata impronta di equilibrio gustativo*

**CIOCCOLATO MONORIGINE *DOMORI CHUAO 70%***

*Un monorigine storico del criollo iconico del cacao venezuelano*

**CIOCCOLATO AL LATTE *AMEDEI TOSCANO BROWN 32%***

*Un latte sapientemente costruito, dolce e perfettamente equilibrato*

**CIOCCOLATO GIANDUJA *GOBINO MAXIMO +39***

*Il gianduiotto con un'alta percentuale di nocciola. Insuperabile da anni.*

**CIOCCOLATI AROMATIZZATI E SPEZIATI *AMARO BITTER MILANO***

*Un cioccolato con un'aromatizzazione molto stimolante e moderna*

**CREMINO *GARDINI LATTE E FONDENTE CON AMARENE***

*Un cremino che unisce a forza e dolcezza l'acidità stimolante dell'amarena*

**CIOCCOLATI GREZZI *SABADI' GIOVINEZZA***

*Ciocolato complesso e ricco di sfumature che rappresenta da anni il meglio dei cioccolati grezzi*

**FRUTTE RICOPERTE *MAGLIO ARTE DOLCIARIA CLEMENTINA***

*Un piccolo spicchio leggermente candito e ricoperto. Un vero tesoro dal Sud Italia*

**SPALMABILI *SLITTI RICCOSA***

*Ottima texture e grande impatto di nocciola e cacao in questa spalmabile al latte*

**LATTE AD ALTA PERCENTUALE DI CACAO *SLITTI LATTENERO 45%***

*Il primo "lattenero" ideato e realizzato da Andrea Slitti*

**PRALINA *DE BONDT AL BEN RYE'***

*Una pralina memorabile e indimenticabile di Cecilia Iacobelli e Paul De Bondt*