

FINALISTI - TAVOLETTA D'ORO 2023

Tutti i finalisti ricevono il titolo di "Cioccolati d'eccellenza"

Tra questi saranno proclamati i vincitori della Tavoletta d'Oro per ogni singola categoria domenica 5 febbraio a Taste di Firenze

I premi del ventennale sono stati assegnati nel 2022 ai migliori cioccolati vincitori negli ultimi vent'anni e per i prossimi tre anni non entreranno nelle candidature

FONDENTE

(Premio del ventennale, SLITTI Grancacao 73%)

Amedei – Toscano black 70%
Amedei – Toscano black 80%
Domori - fondente Criollo 70%
Domori – fondente Criollo 80%
Slitti- Grancacao 82%
Venchi – Montezuma 75%

FONDENTE MONORIGINE

(Premio del ventennale, DOMORI Criollo Chuao 70%)

Amedei – Porcelana 70%
Aroko – Porcelana Sierra de Perija 72%
Domori Criollo Guasare 70%
Domori Criollo Porcelana 70%
Castagna – Lacrì 76% Perù
Maglio – Cuyagua 90%
Maglio – Porcelana 75%
Majani – Blanco de Cepe 78%
Slitti- Perù 70%
Venchi – Venezuela 85%

MASSA DI CACAO 100%

Amedei -Taste 100%
Domori - Massa di cacao 100%
Maglio – Cuyagua 100%
Sabadi – 100 e LODE 100%
Venchi - Criollo 100%
Amaro – Ecuador 100%

LATTE

(Premio del ventennale, AMEDEI Toscano brown al latte 32%)

La Perla - Latte cioccolato Torino
Majani – Latte Sur del Lago 33%
Maglio – Papuasiasia 36%
Slitti – Lattenero 35%
Venchi – Grandblend cuor di latte

LATTE ALTA %

(Premio del ventennale, SLITTI Lattenero 45%)

Maglio – Cuyagua latte 55%
Manufatto Cacao – Latte 45%
Sabadì - TATO
Slitti - Lattenero 51%
Tà – Latte 40%
Venchi – Venezuela criollo 47%

GIANDUIA

(Premio del ventennale, GOBINO Maximo +39)

Castagna - Giuinot
Giraudi – Gianduiotto 4.3
Gobino – Tourinot maximo
Gobino – Gianduiotto classico Indonesia
Venchi - Gianduia n.3

CREMINO

(Premio del ventennale, GARDINI cremino all'amarena)

Gardini, Cremino alle noci di Romagna
Gobino, Cremino al sale
Maglio, Cremino Cuyagua
Majani, Cremino Inca Maracaibo
Stringhetto, Cremino al latte con nocciole intere
Varvaro, Cremino al latte con gianduja – 3 strati

PRALINA

(Premio del ventennale, DE BONDT pralina al Ben Ryè)

Amedei – pralina croccantino
Bianchini – arachidi toscane e caramello salato
Fabern – Cabosse al rum
Gardini – Perla Nera, praline alle olive
Gobino – Pralina liquirizia di Calabria
Slitti – Pralina passion fruit
Slitti – Pralina al caffè turco
Venchi – Pralina con frutta a guscio tostata e salata, cioccolato bianco
Venchi – Pralina latte cannella nocciole gianduia, ricoperta F
Villa & Stacchezzini – Praline al rum

RIPIENI

Gardini – Insolito gianduia salata 62%
Gardini – tavoletta gin primo
Gardini – DOBLONE AL GIANDUIA e sale
Maglio – Nocciola fondente ripieno di gianduia e granella di nocciola tostata
Gobino – cialdina al latte ripiena al pistacchio

FRUTTA RICOPERTA

(Premio del ventennale, MAGLIO Clementine ricoperte di cioccolato)

Maglio – mandarino nano ricoperto
Maglio – filetti d'arancia ricoperti

Majani – scorza limone ricoperta F
Slitti – grani d’arabica
Slitti - fichi Calabacita farciti con sambuca
Venchi – nocciolato Fondente
Villa & Stacchezzini – fave di criollo con F 70%

AROMATIZZATI

(Premio del ventennale, AMARO Milano bitter)

Amedei - bianco con pistacchi
Dolciaria Marche – arancia e cannella
Gardini - latte con sale dolce di Cervia e liquirizia
Gobino – mezza sfera gianduia zafferano e sale
Sabadi – affinati tè pu-erh
Sabadi – affinato noce moscata
Sabadi – affinato pepe Sichuan
Slitti - grancaffè
Tà Milano – fondente Lampone
Venchi – Fondente mint

SPALMABILI

(Premio del ventennale, SLITTI Riccosa)

Amaro – nocciole e cacao
Amedei – crema toscana black
Domori – crema gianduia
Gobino – crema spalmabile tourinot
Sabadi – fondente modicana
Slitti - Gianera
Venchi – spalmabile al cacao e latte con nocciole 45%
Villa & Stacchezzini - Bramosia

CIOCCOLATI GREZZI

(Premio del ventennale, SABADI Giovinezza)

Bonaiuto – Venezuela
Ciokarrua – grezzopuro di Modica igp bio 80%
Gardini – rustico
Majani – grezzo Sur del Lago 100%
Sabadi – CATANIA con bucce di fico d’india e maggiorana
Sabadi -Fior di sale 85%
Sabadi – TATA Latte e cardamomo
Sabadi - LO SCURO 70% Zucchero mascobado

CIOCCOLATO INTERNAZIONALE

in collaborazione con Leonardi Dolciumi di Ravenna
Somos Cacao – Sur del Lago e El Porvenir 73%

CIOCCOLATIERE EMERGENTE

Aroko