

# PREMIO TAVOLETTA D'ORO 2023

*21<sup>a</sup> edizione*

Premiazione a *Taste* - Firenze - domenica 5 febbraio 2023

## VINCITORI E CIOCCOLATI D'ECCELLENZA

*I vincitori del premio sono evidenziati in grassetto. Vengono inoltre indicati i cioccolati vincitori del Premio del Ventennale, assegnato nel 2022; tali prodotti sono esclusi dalla competizione in quanto già pluripremiati.*

### FONDENTE

(Premio del ventennale: **SLITTI** Grancacao 73%)

**Amedei – Toscano black 70%**

Amedei – Toscano black 80%

Domori – fondente 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%

Amaro – Ecuador 100%

Amedei – Taste 100%

Domori – Massa di cacao 100%

Maglio – Cuyagua 100%

**Sabadi – 100 e LODE 100%**

Venchi – Criollo 100%

## **LATTE**

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

La Perla – Latte

Maglio – Papuasias 36%

**Majani – Latte Sur del Lago 33%**

Slitti – Latte 35%

Venchi – Granblend cuor di latte

## **LATTE ALTA %**

(Premio del ventennale: SLITTI Lattenero 45%)

**Maglio – Cuyagua latte 55%**

Manufatto Cacao – Latte 45%

Sabadì – TATO 48%

Slitti – Lattenero 51%

T'a Milano – 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 gianduia, 3 strati**

## **PRALINA**

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

Amedei – Pralina croccantino

Banchini – Arachidi toscane e caramello salato

Bernardi – 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 fondente

Villa & Stacchezzini – Pralina al rum

## **RIPIENI**

Gardini – Insolito gianduia salata 62%

**Gardini – Tavoletta gin primo**

Gardini – Doblone al gianduia e sale

Gobino – Cialdina al latte ripiena al pistacchio

Maglio – Nocciola fondente ripieno di gianduia e granella di nocciola tostata

## **FRUTTA RICOPERTA**

(Premio del ventennale: **MAGLIO** Clementine ricoperte di cioccolato)

**Maglio – Mandarino nano ricoperto**

Maglio – Filetti d'arancia ricoperti

Majani – Scorza limone ricoperta fondente

Slitti – Grani d'arabica

**Slitti – Fichi Calabacita farciti con sambuca**

Venchi – Nocciolato Fondente

Villa & Stacchezzini – Fave di criollo con fondente 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

Sabadì – Affinato tè pu erh

Sabadì – Affinato noce moscata

**Sabadì – Affinato pepe Sichuan**

Slitti – Grancaffè

T'a 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

Sabadì – Fondente modicana

Slitti – Gianera

**Venchi – Spalmabile al cacao e latte con nocciole 45%**

Villa & Stacchezzini – Bramosia classica

## **CIOCCOLATI GREZZI**

(Premio del ventennale: **SABADÌ** Giovinezza)

Bonaiuto – Venezuela

Ciokarrua – Grezzopuro di Modica igp bio 80%

Gardini – Rustico

Majani – Grezzo Sur del Lago 100%

Sabadì – Catania con bucce di fico d'India e maggiorana

Sabadì – Fior di sale 85%

Sabadì – Tata Latte e cardamomo

**Sabadì – Lo scuro 70% con zucchero mascobado**

## **CIOCCOLATO INTERNAZIONALE**

in collaborazione con Leonardi Dolciumi di Ravenna

**Somos Cacao (Colombia) Sur del Lago e El Porvenir 73%**

## **CIOCCOLATIERE EMERGENTE**

**Aroko Chocolate**