

SPECIALE CIOCCOLATO

Un comparto influenzato da trend opposti. Che vedono il cibo degli dei come alimento salutare o come dolce gratificazione. Un fenomeno che condiziona le performance di tipologie e formati. Le aziende, per differenziarsi, puntano sulla fascia premium.

A cura di Irene Galimberti

Dai Maya ai giorni nostri, il cioccolato è da millenni protagonista dell'alimentazione umana. E se nel tempo si è evoluto, con trasformazioni, affinamenti e diversi tipi di lavorazione, il gusto unico e la valenza nutrizionale si sono mantenuti puri fermi nei secoli. Non a caso è da sempre definito 'cibo degli dei'.

Il mercato contemporaneo offre una grandissima varietà di referenze. Che comprende non solo le tavolette classiche, ma anche declinazioni più recenti, come il cioccolato bianco, nato in Svizzera dopo la Prima

Guerra Mondiale; o quello rosa, chiamato Ruby, lanciato lo scorso anno dalla multinazionale Barry Callebaut; oppure, ultima novità, le barrette prodotte dalla start up francese CarréLéon, che uniscono al burro di cacao le verdure. La gamma è vasta anche considerando i numerosi formati proposti a scaffale, che oltre alle tavolette di diverse pezzature, include snack, praline, uova e ovetti di cioccolato, vuoti o ripieni. Senza contare gli innumerevoli utilizzi del cacao e del cioccolato come ingrediente di dolci più strutturati, ma anche di piatti salati.

Secondo alcuni dati comunicati a inizio anno dalla società di ricerche Technavio, il mercato globale del cioccolato premium dovrebbe crescere con un tasso di crescita annuale composto (Cagr) del 7% dal 2018 al 2022. Il principale driver sarà l'aumento del mercato indulgence, così come l'aumento continuo della domanda di cioccolato biologico, vegan, senza zucchero e senza glutine. Nel 2017 sono state le Americhe a dominare il mercato, con una quota del 40%. Mentre la classifica di produttori include realtà quali Lindt & Sprüngli, Ferrero, The Hershey Company, Mondelez International e Yildiz Holding. Secondo l'Istituto di ricerca Iri, il mercato italiano del cioccolato, nel complesso, vale circa 2 miliardi di euro. Per un consumo pro capite di circa 3 Kg all'anno.

Tavolette e barrette di cioccolato

I dati elaborati da Iri sul totale Iper,super e Lsp (Libero servizio di prossimità da 100 a 399 metri quadri), rilevano che, nell'anno terminante in agosto 2018, il mercato delle tavolette e delle barrette di cioccolato ha raggiunto un giro d'affari complessivo di quasi 360 milioni di euro, in crescita del 3,4% su base annua. In aumento dell'1,3% anche i quantitativi, con un totale di quasi 30mila tonnellate distribuite nello stesso periodo.

Quanto alle preferenze, si sa, l'influenza dei trend è sempre molto forte. Si assiste così, per esempio, al calo delle vendite per le referenze più caloriche, come quella del cioccolato bianco (referenza di minor incidenza nel comparto), che perde il 2,8% a volume e l'1,3% a valore. Vola, invece, il fondente, consigliato come il più salutare: +3,7% con quasi 144 milioni di euro e +1,3% con 12.500 tonnellate vendute (oltre un terzo del totale tavolette). Stabili, in termini di quantitativi, il nocciolato (+0,7%) e il cioccolato al latte (+0,2%), che però fanno registrare buone performance sul versante degli incassi (rispettivamente +2,6% e +2%).

Ma il cioccolato è anche 'indulgence'. Un momento di appagamento per il consumatore, che quindi, per uno strappo alla regola, rivolge le sue attenzioni anche verso la categoria definita 'specialità', nella quale sono contemplate tutte le tavolette, barrette o blocchi di cioccolato arricchiti (oltre alla variante gianduia, al cioccolato al latte farcito con gianduia e al cioccolato bigusto, sono incluse le referenze che al gusto di base - latte, fondente, bianco - abbinano un ingrediente aggiuntivo, come cocco, caffè, caramello, yogurt, wafer, meringa, peperoncino, arancia, guaraná, etc.). Questa categoria distribuisce il 4,6% di tonnellate in più rispetto all'anno precedente e ben il 6,1% di fatturato in più.

Il 68,7% dei volumi è appan-

naggio dei supermercati, che valgono il 68% del giro d'affari totale. Seguono a distanza il libero servizio (il 17% circa in termini di fatturato e quantitativi) e gli Iper (14%). In questo contesto distributivo, le referenze a marchio del distributore rappresentano solo il 14,4% del giro d'affari totale, mentre il 57,4% del mercato è costituito, a valore, dai primi tre produttori: nell'ordine Elah Dufour, Lindt & Sprüngli, Mondelez International.

I più golosi sono gli abitanti del Nord Ovest, che consumano il 30,7% dei volumi, per il 31,6% del giro d'affari. Segue, in termini di quantità, il Nord Est (24,6%), che viene però superato da Centro e Sardegna in quanto a incassi (24,9% contro il 23,6%). In coda i consumi del Sud.

Praline e cioccolatini

La categoria delle praline e dei cioccolatini - che comprende prodotti dolciari di varie forme e struttura, prevalentemente a base di cacao e burro di cacao o altre sostanze (es. cocco), ai quali possono essere aggiunti o mescolati altri ingredienti o ripieni svariati quali: nocciole (interi o tritate), ciliegie, liquore, caffè, mandorle, uva, creme, ecc - viene suddivisa, da Iri, per formati. Una precisazione doverosa, visto che l'andamento nettamente negativo di alcune confezioni influisce sulle performance del mercato nel complesso.

Nell'anno terminante in agosto 2018, infatti, sul totale Iper,super e Lsp, praline e cioccolatini fanno segnare un -1,6% in termini di quantità (13.800 tonnellate) e -1,3% in termini di fatturato (278,5 milioni di euro). Risultati con segno meno, condizionati dalla brusca frenata del formato impulso (confezioni di peso inferiore o uguale a 70 grammi), che pur avendo una minima incidenza sui quantitativi totali (9%) perde il 13,1% in tonnellate vendute e l'11,7% in euro. Brutto momento anche per bauletti o astuccioni, confezioni cilindriche (tubo) di ma-

TAVOLETTE E BARRETTE DI CIOCCOLATO

DIMENSIONI E TREND DEL MERCATO

Totale Italia Iper+super+Lsp (da 100 a 399 mq) - Ag agosto 2018	VENDITE INVOLUME	%VARIAZIONE VENDITE IN VOLUME (su anno precedente)	VENDITE IN VALORE	%VARIAZIONE VENDITE IN VALORE (su anno precedente)
Tavolette e barrette	29.778.536	1,3	359.910.649	3,4
- Fondente	12.533.733	1,3	143.943.884	3,7
- Nocciolato	6.721.891	0,7	89.151.006	2,6
- Specialità	4.651.856	4,6	63.103.533	6,1
- Latte	4.460.038	0,2	48.201.678	2,0
- Bianco	1.411.018	-2,8	15.510.547	-1,3

ALLOCAZIONE NEI CANALI E NELLE AREE

At agosto 2018	VENDITE INVOLUME	SALES LOCATION INVOLUME	VENDITE IN VALORE	SALES LOCATION IN VALORE
TOTALE ITALIA (Iper+super+Lsp (da 100 a 399 mq))	29.778.536	100,0	359.910.649	100,0
Nord-ovest	9.137.673	30,7	113.856.969	31,6
Nord-est	7.316.047	24,6	85.033.180	23,6
Centro + Sardegna	7.239.408	24,3	89.529.339	24,9
Sud	6.085.406	20,4	71.491.166	19,9
Ipermercati	4.235.395	14,2	50.817.922	14,1
Supermercati	20.445.086	68,7	244.642.222	68,0
Lsp	5.098.054	17,1	64.450.502	17,9

RANKING DEI PRODUTTORI A VALORE

Totale Italia Iper+super+Lsp (da 100 a 399 mq) - Ag agosto 2018	1 - Elah-dufour 2 - Lindt & Sprüngli 3 - Mondelez International	I primi tre produttori coprono a valore il 57,4% del mercato. Le Pi coprono il 14,4%.
--	---	---

PRALINE E CIOCCOLATINI

DIMENSIONI E TREND DEL MERCATO

Totale Italia Iper+super+Lsp (da 100 a 399 mq) - Ag agosto 2018	VENDITE INVOLUME	%VARIAZIONE VENDITE IN VOLUME (su anno precedente)	VENDITE IN VALORE	%VARIAZIONE VENDITE IN VALORE (su anno precedente)
Praline e cioccolatini	13.848.212	-1,6	278.527.041	-1,3
- Sacchetto	5.516.670	3,6	63.142.884	5,2
- Altre confezioni	3.253.500	2,5	85.841.468	4,2
- Scatole classiche	2.228.219	-4,8	48.462.460	-1,5
- Bauletto-astuccioni-cilindrico-barattolo-tubo	1.512.398	-10,9	32.121.602	-8,3
- Impulso <= 70 grammi	1.337.423	-13,1	48.958.630	-11,7

ALLOCAZIONE NEI CANALI E NELLE AREE

At agosto 2018	VENDITE INVOLUME	SALES LOCATION INVOLUME	VENDITE IN VALORE	SALES LOCATION IN VALORE
TOTALE ITALIA (Iper+super+Lsp (da 100 a 399 mq))	13.848.212	100,0	278.527.041	100,0
Nord-ovest	4.638.336	33,5	91.462.440	32,8
Nord-est	3.383.989	24,4	66.413.682	23,8
Centro + Sardegna	3.132.318	22,6	65.680.423	23,6
Sud	2.693.569	19,5	54.970.496	19,7
Ipermercati	3.161.121	22,8	60.301.121	21,7
Supermercati	8.943.848	64,6	179.280.704	64,4
Lsp	1.743.244	12,6	38.945.217	14,0

RANKING DEI PRODUTTORI A VALORE

Totale Italia Iper+super+Lsp (da 100 a 399 mq) - Ag agosto 2018	1 - Ferrero 2 - Lindt & Sprüngli 3 - Witor's	I primi tre produttori coprono a valore il 72,2% del mercato. Le Pi coprono il 11,9%.
--	--	---

Fonte: Iri



teriale plastico o cartotecnico di peso inferiore o uguale a 70 grammi, destinate principalmente a una funzione di scorta. Questa voce cala del 10,9% in quanto a tonnellate vendute e dell'8,3% in termini di fatturato. Le scatole classiche (tradizionali confezioni di cartone o plastica di forma quadrata o rettangolare di peso superiore a 70 grammi) fanno segnare -4,8% in volume e -1,5% in valore.

Di contro, praline e cioccolatini in sacchetto (formato che rappresenta quasi il 40% delle tonnellate distribuite e quasi il 23% del fatturato) performano bene,

con una crescita del 3,6% a volume e del 5,2% a valore. Così come la voce 'altre confezioni' (tutte le altre tipologie di scatole, di peso superiore ai 70 grammi, di qualsiasi materiale - latta, tessuto, porcellana, legno, ceramica - o forma - cubo, esagono, cono, piramide, cuore, stella, albero, panettone, palla, etc...

Questa categoria registra un +2,5% con quasi 3.300 tonnellate vendute e un +4,2% con quasi 86 milioni di euro.

Anche in questo caso i supermercati fanno da padrone, detenendo il 64% del mercato complessivo sia in termini di volume sia di valore, per questa ca-

tegoria, però il secondo canale è quello degli ipermercati (circa il 22%), mentre il libero servizio si ferma attorno al 13%. Per praline e cioccolatini scende ancor di più la quota del marchio del distributore (solo 1,9%), mentre aumenta quella coperta dai primi tre produttori (72,2%): Ferrero è salda sul primo gradino del podio, seguita da Lindt & Sprüngli e da Witor's. Sia in termini di volumi sia parlando di valore, la classifica delle aree vede in testa il Nord Ovest; il Nord Est conquista il secondo gradino, molto ravvicinato con Centro e Sardegna; seguiti dal Sud.

IL CIOCCOLATO DI MODICA VERSO L'IGP



Nel giugno 2017 viene avviata l'istruttoria per "il riconoscimento del marchio di Indicazione geografica protetta (Igp) al cioccolato di Modica", uno dei prodotti simbolo delle tipicità agroalimentari siciliane, che fattura 22 milioni di euro l'anno. La pubblicazione della domanda sulla Gazzetta ufficiale Ue è avvenuta a inizio maggio 2018. Nel documento si specifica che questo prodotto "ha origine nella città di Modica" e l'area di produzione "è rappresentata dall'intero territorio amministrativo del comune di Modica". A inizio agosto è poi scaduto il periodo di 90 giorni, previsto dalle procedure, in cui gli Stati membri potevano opporsi alla richiesta della denominazione Igp. Non essendoci stata alcuna opposizione, entro l'autunno la Commissione regolamenti dovrebbe procedere con la registrazione del nome 'Cioccolato di Modica' come Indicazione geografica protetta. Il primo cioccolato in Europa a ottenere il marchio Igp.

Del Conte
www.delcontecioccolato.it

Azienda storica, che produce cioccolato con grande passione e dedizione, alla ricerca di sempre nuove tecnologie per offrire il meglio ai clienti.

CIOCCOLATINI AI GUSTI ASSORTITI

Un cioccolatino delicato, che utilizza le migliori miscele di cacao per soddisfare ogni palato raffinato. Perfetti in ogni momento della giornata.

Ingredienti principali

Cioccolato finissimo al latte: zucchero, latte intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao. Emulsionante: lecitina di soia, aromi. Cioccolato extra fondente: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, Emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia.

Peso medio/pezzature

Slider da 100 g (20 pezzi).

Shelf life

18 mesi.

Certificazioni

Ifs. Iso 9001. Bio. Fda. Kosher.



Baule Volante & Fior di Loto
www.fiordiloto.it

Fior di Loto è un'azienda leader nello sviluppo e nella distribuzione di alimenti biologici che si impegna quotidianamente nella ricerca della massima qualità di prodotti vegetariani, vegani e senza glutine.

CACAO NOCCIOLE - CREMA SPALMABILE CON AGAVE BIO FIOR DI LOTO

Pochi ingredienti, accuratamente selezionati, danno vita alla crema spalmabile dal sapore intenso di cacao e nocciole, dolcificata con sola agave biologica. Senza olio di palma, vegan e senza glutine, questa crema è adatta a palati raffinati.

Ingredienti principali

Agave in cristalli bio 35%, olio di girasole bio, cacao in polvere bio 15%, pasta di nocciole bio 12%, pasta di cacao bio 5%.

Peso medio/pezzature

200 g.

Certificazioni

Biologico



Icam Cioccolato
www.icamcioccolato.it - www.vaniniocioccolato.it

Vanini è il brand premium di Icam. Praline al cioccolato con ripieni unici e originali, gianduia (classici e fondenti) e un ampio assortimento di tavolette realizzate con cacao di prima scelta per un cioccolato fondente e al latte di alta qualità.

TAVOLETTE VANINI BIO CON CACAO UGANDA

Alla linea di tavolette già presente sul mercato, quest'anno si aggiunge una seconda linea composta di sei nuove referenze, tutte rigorosamente biologiche, realizzate con un incredibile e unico cacao Ugandese, proveniente dalle cooperative di Bundibugyo dove Icam ha edificato un centro di raccolta del cacao, in cui, insieme con le persone del posto si realizzano interamente le fasi di fermentazione ed essiccazione delle fave di cacao. Con un inedito profilo aromatico del cacao, ognuna delle referenze è accostata a ingredienti innovativi e biologici anch'essi: Tavoletta Fondente 70% cacao Uganda; Tavoletta Latte 34% cacao Uganda; Tavoletta Gianduia con Nocciole intere; Tavoletta Latte 34% con Mandorle intere tostate; Tavoletta Fondente 56% con Nocciole intere e caramello; Tavoletta Fondente 56% con Pistacchi interi salati.

Ingredienti principali
Prelibato cacao Ugandese, con inclusioni tutte biologiche, individuate nel mondo delle nuts.

Peso medio/pezzature

Tavolette in astuccio da 100 g.

Shelf life

Fondente 70% cacao Uganda: 24 mesi. Latte 34% cacao Uganda, Fondente 56% con Pistacchi interi salati, Latte 34% con Mandorle intere tostate: 18 mesi. Fondente 56% con Nocciole intere e caramello, Gianduia con Nocciole intere: 15 mesi.

Certificazioni

Tutte le ricette riporteranno la certificazione Biologica Europea e il logo della Spiga Barrata per indicare le ricette Gluten Free.



Valentino
THE CHRISTMAS DRESSED IN CHOCOLATE

Cioccolotti
Ripieni alla frutta
Italian Specialty Cookies with Fruit and Caramelized Chocolate

VALENTINO S.R.L.
TEL. +39.0865.273211 • FAX +39.0865.460299
www.valentinodolciaria.com • info@valentinodolciaria.com

Nutkao
www.nutkao.com

Nutkao produce creme da spalmare nel settore delle private label e semilavorati per l'industria dolciaria (cioccolati liquidi, gocce, creme da farcitura o per interni).

CIOCCOLATO

Cioccolati nelle varianti fondente, latte, bianco e gianduia, tutti con formulazioni differenti per poter essere utilizzati nelle applicazioni quali stampaggio di forme cave, coperture, tavolette e praline. La scelta delle migliori fave di cacao e il controllo alla fonte delle materie prime permette di avere uno standard qualitativo superiore e costante. L'attenzione alla qualità e all'ambiente porta a realizzare numerose ricette con cacao certificato Utz, prodotto secondo criteri di ecosostenibilità. Oltre alle versioni standard, anche ricette ad hoc per i clienti in base alle necessità, tutte con formulazioni differenti. Il cioccolato può essere fornito modellato o liquido in cisterne per poter soddisfare le esigenze delle piccole e medie imprese.



Ingredienti principali

Zucchero, massa di cacao, burro di cacao, latte, nocciole.

Peso medio/pezzature

Gocce standard da 2 cm in cartoni da 12 Kg. Gocce mignon da 12mila e 20mila pz/kg. Tavolette da 2,5 Kg in cartoni da 8 tavolette. Tavolette da 5 Kg in cartoni da 4 tavolette. Cioccolato in cisterna.

Shelf life

18 mesi.

Certificazioni

Fair Trade, Utz, Igp (per il gianduia).

Baci Perugina
www.baciperugina.com

Storica azienda perugina, fondata da Luisa Spagnoli, specializzata nella produzione di cioccolato e prodotti dolciari. Oggi parte del gruppo svizzero Nestlé.

BACIO PERUGINA ROSA

Nel 1922 Luisa Spagnoli, nel tentativo di contenere i costi di produzione, impasta la granella di nocciola, residuo di tante lavorazioni, aggiungendovi una nocciola intera e ricoprendola con l'inconfondibile cioccolato fondente Luisa, di sua invenzione. Nasce un cioccolatino dalla forma simile alla nocca di una mano, inizialmente nominato 'Cazzotto'. Giovanni Buitoni decise di chiamarlo 'Bacio', mentre Federico Seneca lanciò l'idea dei cartigli con i messaggi d'amore nascosti all'interno dell'incarto stellato. Novità più recente, la Limited Edition in pieno stile millennial pink, realizzata con le fave di cacao Ruby. La storica ricetta con copertura rosa, frutto di uno speciale processo produttivo studiato da Barry Callebaut, che esclude l'uso di coloranti e che regala un inaspettato gusto fruttato e un aroma delicato.



Ingredienti principali

Nocciolle, burro di cacao, latte in polvere, pasta di cacao.

Magliowww.cioccolatomaglio.it

Nome di riferimento del cioccolato artigianale italiano di qualità. Un successo legato alle originali ricette a base frutta, avvolta nel cioccolato più pregiato, oltre alle tante eccellenti varietà di tavolette e cioccolatini.

**CUYAGUA OCUMARE SELECTION
61 - 67 - 77**

100% cacao Criollo in purezza, note di pan-na, spezie, mandorla e nocciola. Il prodotto è disponibile anche al 90% cacao e milk al 55% cacao. Questo cacao Criollo, molto pregiato, di origine pura, dal bouquet molto intenso e ricco di aromi, proviene da coltivazioni sostenibili sulla costa di Cuyagua, splendida vallata del Venezuela, nello Stato di Aragua.

Ingredienti principali

Pura pasta di cacao Cuyagua Venezuela. Senza zuccheri aggiunti.

Peso medio/pezzature

Tavolette da 80 g. Minitavolette da degustazione da 6 g.

Shelf life

18 mesi dalla data di produzione.

Certificazioni

Gluten Free.

**Lindt Italia**www.lindt.it

Parte del Gruppo Lindt&Sprüngli, sinonimo di cioccolato premium, è caratterizzata dalla passione, dalla tradizione e dalla dedizione che i Maitres Chocolatiers Lindt dedicano ogni giorno al proprio lavoro.

**CREMA SPALMABILE LINDT
FONDENTE O NOCCIOLE**

Grazie a un'attenta selezione delle migliori materie prime lavorate con passione e dedizione dai Maitres Chocolatiers Lindt, il cioccolato premium Lindt è stato declinato nell'intensa Crema Spalmabile Fondente e nell'avvolgente Crema Spalmabile Nocciola. Due capolavori da gustare in ogni occasione.

Peso medio/pezzature

200 g.

**Majani 1796**www.majani.it

Majani è la storica Azienda bolognese che dal 1796 realizza le sue dolci Specialità come il celebre Cremino Fiat, la Sfoglia Nera e il Tortellino a partire dal seme di cacao secondo il metodo tradizionale.

TISANA DEGLI DEI

Realizzata unicamente con bucce di cacao "fino de aroma", la Tisana degli Dei ha un flavour avvolgente di cioccolato che si diffonde per regalare un'esperienza unica. Perfetta per chi sta attento alla linea e senza calorie, priva di zuccheri, grassi, latte e glutine ed è adatta anche a chi segue un'alimentazione vegetariana o vegana.

Ingredienti principali

100% bucce di cacao "fino de aroma".

Peso medio/pezzature

100 g.

Shelf life

12 mesi.

**Probios**www.probios.it

Probios è leader nel settore dell'alimentazione vegetariana biologica e commercializza con successo 420 prodotti senza glutine e per intolleranze alimentari in 43 paesi nel mondo.

**VEGAN TAVOLETTA
CON BEVANDA DI SOIA**

Dalla linea Govegan di Probios, una selezione di tavolette di cioccolato equo-solidale, vegan e garantite senza glutine. Un nuovo modo di mangiare etico senza rinunciare al gusto. Le tavolette di cioccolato sono disponibili in tre varianti: con bevanda di soia, cioccolato fondente e bianco.

Ingredienti principali

Cacao 50% min. Ingredienti: *zucchero di canna, *burro di cacao, *granella di cacao, *bevanda di soia in polvere. Emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale vaniglia. * = biologico.

Peso medio/pezzature

50 g.

Shelf life

18 mesi.

Certificazioni

Biologico. Senza Glutine. Vegano.



Tartuflanghe

www.tartuflanghe.com

Azienda artigianale a conduzione familiare, da 35 anni produce specialità piemontesi al tartufo e prodotti di alta gastronomia, ricercando le migliori materie prime. Il nome (Tartufo + Langhe), segnala il legame col territorio.

SCATOLA REGALO TRIFULÒT

Elegante scatola regalo in cartoncino litografato, con all'interno una selezione di gusti dei nostri Trifulòt, mini tartufo dolce da 7 g, unico nel gusto e nello stile. Un packaging colorato e distintivo, unito a una ricetta con sole materie prime d'eccezione: dalla Nocciola Piemontese Igp, al cioccolato di pasticceria e all'aroma naturale di vaniglia. Scatola regalo così assortita: Trifulòt Nero, Limone, Bianco, Arachide, Sale/Caramello, Pistacchio e Amaretto.

Peso medio/pezzature

224 g.

Shelf life

10 mesi.

Certificazioni

Brc, Ifs.



Ghiott Cioccolato - Cortés

www.ghiott.it

Alice Nero è il marchio di agricoltori, apicoltori e trasformatori biologici impegnati dagli anni '70 nel produrre cibi buoni, frutto di un'agricoltura che rispetta la terra e la sua fertilità.

TAVOLETTE CORTÉS CON GRANELLE E PEZZI DI FRUTTA

Tavolette di cioccolato fondente extra, in confezione trasparente, che lascia vedere le granelle di frutta secca, come il pistacchio o le nocciole italiane, o i pezzi di frutta: arancia, limone, cedro, papaya o pera.

Ingredienti principali

Cioccolato fondente extra 50% e granelle di frutta secca o pezzi di frutta.

Peso medio/pezzature

100 g.

Shelf life

18 mesi.

Certificazioni

Brc e Ifs.



Alice Nero

www.alcenero.com

Alice Nero è il marchio di agricoltori, apicoltori e trasformatori biologici impegnati dagli anni '70 nel produrre cibi buoni, frutto di un'agricoltura che rispetta la terra e la sua fertilità.

100% CACAO

Gusto intenso e forte del cacao 100% impreziosito dai bacelli di vaniglia per un gusto avvolgente. Biologico e senza lecitine. Ideale per degustazione.

Ingredienti principali

Pasta di cacao*, burro di cacao*, bacelli di vaniglia*. * = Biologico.

Peso medio/pezzature

50 grammi. Tavoletta.

Shelf life

30 mesi.

Certificazioni

Biologico/Fairtrade.



Witor's

www.witors.it

Da sempre la missione di Witor's è condividere la passione per il cioccolato con i propri consumatori, offrendo prodotti di qualità, innovativi, per tutti i gusti e adatti a un consumo quotidiano.

BIO WITOR'S LOVEFRUIT

Tre prodotti biologici e innovativi. Tre dragee con un cuore di frutta biologica e ricoperta di cioccolato al latte e fondente.

Ingredienti principali

Cioccolato biologico, Frutta biologica.

Peso medio/pezzature

95 g.

Shelf life

15 mesi.

Certificazioni

Bio, Fair Trade.



Socado

www.socado.com

Società Alimentare Dolciaria opera nel mondo dei prodotti dolciari e in particolare del cioccolato fin dagli anni '70. Con impianti moderni e tecnologicamente avanzati, segue tutto il processo di produzione, per un'ampia gamma di prodotti.

MOMENTI GOURMET

Maxi confezione con assortimento di praline al latte ricco e originale, per valorizzare i gusti più tipici della tradizione italiana: cremosi ripieni al tiramisù, cappuccino, amaretto e straciatella.

Ingredienti principali

Zucchero, grassi vegetali, burro di cacao, pasta di cacao.

Peso medio/pezzature

700 g.

Shelf life

18 mesi.



A. Gandola & C.

www.gandola.it

Nato nel 1964, il gruppo è oggi una realtà importante nel mercato alimentare e dolciario, convenzionali e biologici, con le sue unità produttive: la A. Gandola & C., nell'ambito delle creme spalmabili con cacao e nocciole, e la Gandola Biscotti per la produzione di frollini.

CREMA NUAR

Crema al cacao tropicale con nocciole di alta collina.

Ingredienti principali

Cacao magro 16,9% e nocciole al 13%.

Peso medio/pezzature

180 g.

Shelf life

18 mesi.



Damiano

www.damianoorganic.it

Azienda italiana diventata punto di riferimento nel mondo per quanto riguarda la produzione e la trasformazione di frutta secca proveniente da agricoltura biologica.

MY CHOCO

Damiano amplifica la bontà della frutta secca al naturale, avvolgendo il gusto perfetto di mandorle e nocciole con il sapore deciso del cioccolato, alimento che fa bene anche allo spirito. My choco è una linea composta da cinque referenze: Mandorle al cioccolato al latte, Mandorle al cioccolato fondente, Mandorle al cioccolato fondente e cannella, Nocciole al cioccolato fondente e Mandorle al cioccolato fondente e peperoncino. Tutte disponibili in un'elegante confezione, ideate per un regalo, acquistabili dallo store online.

Peso medio/pezzature

100 g.



Barbero Davide

www.barberodavide.it

L'azienda nata nel 1883 si caratterizza per la produzione del torrone friabile artigianale e del finissimo cioccolato.

NAPOLITAINS

La tavoletta si fa in nove: 9 napolitains monogusto in astuccio trasparente come una tavoletta di cioccolato da assaporare un quadratino alla volta. Nei gusti fondente monorigine Cuba e Venezuela, fondente senza zucchero, cioccolato bianco, dark milk e caramello.

Peso medio/pezzature

65 g.

Shelf life

18 mesi.



Venchi

www.venchi.com

140 anni di storia, più di 350 ricette di cioccolato e 90 gusti di gelato. Venchi vanta anche riconoscibilità internazionale: è presente in 70 paesi, con 100 negozi monomarca in città chiave come Londra, Beijing, Hong Kong, New York, Dubai.

CUBOTTI CHOCAVIAR

Caviata. Da sempre è ovunque simbolo del lusso. Minuscole e preziose sfere dal sapore potente. Ispirandosi a questo magico prodotto, i maîtres chocolatiers di Venchi hanno creato il Chocaviar, microsfele di cacao, dai semi più preziosi, realizzati grazie a un sofisticato metodo di produzione. La più rara e preziosa sensazione che il cioccolato possa regalare perché in degustazione a seconda di dove si fondono, nella bocca, sprigionano le grandi qualità delle monorigini utilizzate. Con il Chocaviar Venchi diverse consistenze si fondono a creare un mix di gusto unico: la morbidezza di un cuore tenero di cacao racchiuso da cioccolato Venchi incontra la granulosità delle microsfele Cuor di Cacao 75% di cui è ricoperto. Disponibili nelle varianti: Cuor di Cacao 75%, Crème Brûlée, Crème Cacao e Crème Pistacchio.

Peso medio/pezzature
18,9 g/pezzo.

Shelf life
18 mesi.

**Sebaste**

www.sebaste.it

Da cinque generazioni la storia della famiglia Sebaste è strettamente legata a quella dell'azienda. Un'esperienza centenaria che permette di scegliere le migliori nocciole ed esaltarne al massimo la fragranza, grazie alla tostatura giornaliera.

TARTUFO DOLCE PRALINATO**AL TORRONE**

Il classico tartufo dolce arricchito da una finissima granella di torrone friabile con nocciole.

Ingredienti principali

Cioccolato fondente 48%, zucchero, pasta di nocciole 18%, granella di torrone 10% e polvere di cacao.

Peso medio/pezzature

180 g.

Shelf life

365 giorni.

Certificazioni

Brc, Ifs, Etica-Smeta.

**Di Costa**

www.dicosta.it

L'azienda nasce dal genio di Vincenzo Di Costa che, dopo aver raccolto esperienze in tutto il mondo, decide di produrre e portare nel mondo le specialità della pasticceria italiana: torroni, cioccolato, caramelle, biscotti, panettoni, tutti proposti in confezioni preziose, da collezionare.

CIOCCOLATO MARIE ANGE DI COSTA

Tavolette di cioccolato al latte o fondente. Impresizite grazie a confezioni uniche, decorate con gli splendidi disegni Marie Ange Di Costa, popolati da fatine, fiori e farfalle. Due finestre trasparenti consentono di visionare il prodotto all'interno.

Ingredienti principali

Tavoletta latte: pasta e burro di cacao, cacao 31% min. Tavoletta fondente: pasta e burro di cacao, cacao 52% min.

Peso medio/pezzature

130 g.

Shelf life

24 mesi.

Certificazioni

Ifs, Brc, 14001, Utz e Fair Trade.

**La Finestra Sul Cielo**

www.lafinestrasulcielo.it

Nel mercato alimentare biologico dal 1978, distribuisce prodotti con particolare attenzione a intolleranze, cucina macrobiotica e vegan.

BISGOLOSI DI FARRO

Biscotto di farro ricoperto da una gustosa tavoletta al cacao. Disponibile nella versione in monoporzione dotata di comodo espositore da banco. Comodo come snack fuori casa o ideale a colazione per uno sfizioso inizio di giornata.

Ingredienti principali

Farina di farro* (65%), olio di girasole* (12%), sciroppo di riso* (riso*, acqua), sciroppo di riso disidratato*, succo d'uva concentrato*, sale. Agenti lievitanti: carbonati di ammonio, carbonati di sodio. Aromi naturali. Tavoletta di preparato al cacao: sciroppo di riso disidratato*, pasta di cacao* (27%), burro di cacao* (21,5%), farina di riso*. Emulsionante: lecitina di girasole.

Peso medio/pezzature

28 g. Espositore da 24 pezzi.

Shelf life

12 mesi.

Certificazioni

Vegan ok.





La Perla di Torino

www.laperladitorino.it

Tradizione, artigianato e cura del dettaglio portano il piacere del cioccolato nel mondo. La Perla di Torino ha fatto del tartufo di cioccolato il proprio baluardo, sia nella ricetta tradizionale sia nelle innovative reinterpretazioni.

LATTE SENZA LATTE

Il nuovo tartufo vegan friendly de La Perla di Torino. Gustoso, fragrante, piemontese e... con un pizzico di tropical mood: il tartufo di cioccolato volta le spalle al lattosio e si getta nel latte di cocco, per un abbraccio Vegan Friendly. Nata nei laboratori artigianali de La Perla di Torino, è un piccolo capolavoro naturale, innovativo e gustoso, pronto a conquistare il mondo.

Ingredienti principali

Latte di cocco, zucchero biologico di canna grezzo, mandorla.

Peso medio/pezzature

14 g.

Shelf life

10-12 mesi.

Certificazioni.

Brc.



Sarchio

www.sarchio.com

Dal 1982 Sarchio produce e commercializza prodotti biologici, senza glutine e vegani, frutto di un'agricoltura rispettosa dell'ambiente, senza sostanze chimiche. Qualità e sicurezza sono garantite da specifiche certificazioni e molteplici analisi.

TAVOLETTA BIANCA VEGAN CON SEMI DI PAPAVERO E POMPELMO ROSA

Biologica, senza glutine e certificata da Vegan Society, la nuova tavoletta bianca Sarchio stupisce per il suo gusto fresco e delicato. Creata con solo burro di cacao, zucchero di canna, bevanda di riso, tutti biologici, è arricchita da croccanti dei semi di papavero che si uniscono alla nota agrumata del pompelmo rosa per un inedito momento goloso. La tavoletta fa parte della nuova linea di cioccolato Sarchio, che conta 10 referenze, 5 al latte e 5 vegane di cui 3 extra fondenti e due bianche vegan.

Ingredienti principali
Burro di cacao*, zucchero di canna*, bevanda di riso in "polvere", semi di papavero*, aroma naturale pompelmo. * = biologico.

Peso medio/pezzature

Astucci in cartoncino Fsc da 80 g.

Shelf life

24 mesi.

Certificazioni

Bio, Vegan Society e Spiga barrata.



Wai-Cor Corsanini di Carlo Santini & C.

www.wai-cor.com

Fondata nel 1954 da Walter Corsanini, l'azienda nasce come laboratorio artigianale per la produzione del "Graffione" cremonese per poi specializzarsi in monete di cioccolato, soggetti cavi e uova di Pasqua.

TORTA AL CIOCCOLATO FONDENTE E NOCCIOLE INTERE

Torta di solo cioccolato fondente al 50% e nocciole intere. Prodotto ottenuto esclusivamente da Nocciola Piemonte Igp. Prodotta in Italia. Altri gusti disponibili: cioccolato al latte e nocciole intere, gianduia e nocciole intere.

Ingredienti principali

Zucchero, Nocciole Piemonte Igp (20%), Burro di cacao, Latte intero in polvere, Pasta di cacao, siero di latte in polvere. Emulsionante: lecitina di soia, vanillina.

Peso medio/pezzature

200 g.

Shelf life

2 anni.

Certificazioni

Brc e Ifs.



Rigoni Di Asiago

www.rigonidiasiago.com

Alta qualità, produzione 100% biologica, salvaguardia della salute e dell'ambiente sono la filosofia Rigoni di Asiago. Una mission mai tradita, con il rispetto di principi lavorativi e coltivazioni certificate e qualificate, proiettate verso l'eccellenza a livello internazionale.

NOCCIOLATA SENZA LATTE

Crema spalmlabile al cacao e nocciole biologica, morbida, cremosa, dalla consistenza perfetta, grazie alla lavorazione lenta in 48 ore e di stampo artigianale. Senza grassi idrogenati, senza olio di palma, senza glutine, senza aromi artificiali.

Ingredienti principali

Cacao, nocciole a basso contenuto di grassi, zucchero di canna bio non raffinato, burro di cacao, vaniglia naturale del Madagascar.

Peso medio/pezzature

270 e 350 g.

Shelf life

36 mesi.

Certificazioni

Bioagricert. Vegan. Kosher.



La Suisse - Serravalle Scrivia

www.lasuissa.it

Azienda piemontese produttrice di cioccolato, in tutte le forme e ricette. 7 linee di produzione e circa 100 addetti nei picchi stagionali, per oltre 200 tipi di cioccolatini e tavolette, uova di pasqua ed ovetti, confezioni regalo.

GAMMA TRADIZIONE PIEMONTE

I tre cioccolatini della tradizionale cioccolateria piemontese: Il Gianduiotto, Il Cremino, Il Nocciolato, in confezione busta dal pack moderno ed elegante per raccogliere tutti i contenuti dei tipici cioccolatini della tradizione piemontese, che La Suisse produce esclusivamente con Nocciola Piemonte Igp.

Ingredienti principali

Nocciole e cacao.

Peso medio/pezzature

120, 150, 350 g conf. regalo.

Shelf life

15 mesi.

Certificazioni

Brc, Ifs, Gluten Free.



Laica

www.laica.eu

Azienda leader nella produzione e vendita di praline e altri prodotti di cioccolato.



GLI EXTRA FONDENTI 72%

La forza extra del fondente 72% di Laica, declinata in tre formati (boules ripiene cacao, tavoletta 100 g e blocchetto 200 g), per un intenso sapore di cacao. Croccantezza e scioglievolezza racchiuse in un unico morso, da cui emerge il tipico gusto amaro, ma piacevole, del fondente: un cioccolato profumato, armonioso ed equilibrato.

Ingredienti principali

Cioccolato extra fondente 72%.

Shelf life

24 mesi per tavoletta e blocchetto. 18 mesi per le boules.

Certificazioni

Iso 22000. Ifs, Brc, Utz, Rspo, Kosher, Sedex.

C.E.A.N.

www.senzazucchero.it

Fondata nel 1989, è specializzata nella produzione di alimenti salutistici di alta qualità. Con il suo storico marchio "SZ - Senza Zucchero", produce merende, biscotti, ricorrenze, cioccolati e creme spalmabili.

TAVOLETTE DI CIOCCOLATO SZ

Le Tavolette di Cioccolato SZ sono prodotte con cacao di altissima qualità proveniente da selezionate coltivazioni del sud America, a cui vengono riconosciute le migliori caratteristiche di gusto deciso e intensa aromaticità. La ricetta esclusiva, pur essendo priva di zucchero, ha gusto, profumo e palatabilità del tutto identici ai migliori cioccolati presenti sul mercato. A differenza di cioccolati senza zucchero formulati con aggiunte di edulcoranti sintetici quali aspartame, acesulfame, neoperidina, che conferiscono sapori e retrogusti estranei e innaturali, il Cioccolato SZ non contiene alcun edulcorante artificiale. Infatti lo zucchero è sostituito esclusivamente con il maltitolo, derivante dall'amido di mais totalmente naturale. Varianti: Finissimo al Latte; Fondente Extra.

Ingredienti principali

Fondente Extra (cacao 56% minimo): pasta di cacao, maltitolo, fibra solubile inulina 8,2%, burro di cacao. Finissimo al Latte: maltitolo, latte in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, fibra inulina 8,3%.

Peso medio/pezzature

100 g.

Shelf life

Fondente Extra:
24 mesi.
Finissimo al Latte:
18 mesi.

Certificazioni

Isf.

**Caffarel**

www.caffarel.com

Nata nel 1926, Caffarel è un'importante realtà dell'industria dolciaria italiana, famosa per aver inventato il Gianduià 1865, grazie all'arte di unire il finissimo cioccolato con le migliori nocciole.

L'ARTIGIANALE

Una linea di lastre di cioccolato, spezzate a mano e proposte in originali sacchetti, disponibili in tre gustose ricette: cioccolato al latte con nocciole intere, cioccolato fondente con nocciole intere e cioccolato bianco con lamponi.

Ingredienti principali

Cioccolato al latte con nocciole intere: nocciole, latte in polvere, cacao, zucchero. Cioccolato fondente con nocciole intere: nocciole, cacao, zucchero. Cioccolato bianco con lamponi: lampone liofilizzato, latte in polvere, burro di cacao, zucchero, estratto di vaniglia.

Peso medio/pezzature

Sacchetto da 200 g. Singoli pezzi: variabile (prodotto spezzato a mano).

Shelf life

9 mesi.

Certificazioni

Iso 9001 (gestione qualità), Iso 14001 (gestione ambientale), Fssc 22000 (gestione sicurezza alimentare), Ohsas 18001 (gestione sicurezza e salute).

**Condorelli**

www.condorelli.it

Marchio storico della tradizione dolciaria e market-leader nel segmento dei torroncini morbidi ricoperti alla vaniglia, cioccolato fondente, arancia, limone, cioccolato al latte, gianduià, caffè, caramello, fragola, arancia e cannella.

PRALINE**"IL CIOCCOLATO DEL CAVALIERE" IN CONFEZIONE REGALO DA 240 G.**

Dal 2012 l'azienda Condorelli ha lanciato una nuova linea di Praline di Cioccolato e tavolette di Cioccolato con ingredienti tipici siciliani quali: nocciole, pistacchio e agrumi. "Il cioccolato del cavaliere" è una linea praline di cioccolato fondente ripiene con crema all'arancia, praline di cioccolato fondente ripiene con crema alla gianduià e praline di cioccolato al latte ripiene di crema al pistacchio.

Ingredienti principali

Massa di cacao, burro di cacao, zucchero, latte intero in polvere, vaniglia naturale. Ingredienti delle creme: zucchero, latte in polvere, zucchero, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, pistacchio, nocciole, cioccolato all'arancia. Emulsionante: lecitina di girasole.

Peso medio/pezzature

Peso unitario pralina: 10 g. Peso confezione: 240 g.

Shelf life

18 mesi.

Certificazioni

Brc. Isf. Iso 22000:2005.

**Galup**

www.galup.it

Una storica azienda dolciaria piemontese, che ha come prodotto di punta il panettone basso con la glassa alla Nocciola Piemonte Igp. Completano la produzione Colombe e lievitati da forno, biscotti e cioccolato.

LOOP

Praline di cioccolato fondente nate da un'idea innovativa: unire la bontà e il design racchiudendo ogni pralina in un'originalissima capsula dal design hi-tech che ne conserva morbidezza e freschezza, fragranza e sapore. Disponibile in otto varianti differenti, con otto ripieni nati dalla creatività e dalla ricerca dei maestri del cioccolato Galup: Cherry, Rhum, Limoncello, Nocciola, Cocco, Frutti di bosco, Torroncino e Barolo Chinato. Le praline sono disponibili singolarmente o in tubi dai colori caldi e avvolgenti da 10 capsule.

Ingredienti principali

Praline al cioccolato fondente ripiene di crema: al cocco; ai frutti di bosco; alla nocciola; al limoncello; al cherry; al rhum; al barolo chinato. Pralina a tre strati di cioccolato (bianco, al latte e fondente) ripiena di crema al torroncino.

Peso medio/pezzature

Capsule da 18 g in vendita singolarmente o in tubi da 10 capsule monogusto.

Shelf life

8 mesi.

