

SPECIALE CIOCCOLATO

Positive le vendite di praline, cioccolatini e spalmabili dolci.
Negative quelle di tavolette e barrette. Le proposte delle aziende.

Il cioccolato è uno degli alimenti più amati sul pianeta Terra. Per questo si è guadagnato una celebrazione internazionale tutta dedicata. La 'Giornata mondiale del cioccolato' cade il 7 luglio, giorno in cui, nel 1847, Joseph Fry inventò le barrette 'da mordere'. Ma la lavorazione delle fave di cacao viene fatta risalire già nel 1.900 a.C., in America centrale.

Oltre alle varietà fondente, al latte e bianca (introdotta circa 80 anni fa), nel settembre 2017 il colosso Barry Callebaut, specializzato nella creazione di prodotti a base di cacao, lancia Ruby, il cioccolato rosa. Una novità assoluta, che in breve tempo ha conquistato l'interesse dei consumatori, stimolando i produttori a proporre la propria versione sugli scaffali di tutto il mondo, anche in Italia. A proposito di scaffali e di mercato italiano, secondo le rilevazioni dell'Istituto di ricerca Iri (totale Italia Iper, super e Libero servizio di prossimità da 100 a 399 metri quadri), il comparto del cioccolato è influenzato da trend opposti. Se nell'anno terminante in agosto 2018 le vendite delle tavolette erano in crescita su base annua (+1,3% a volume e +3,4% a valore) e le performance di praline e cioccolatini chiudevano in negativo (rispettivamente -1,6% e -1,3%), le ultime rilevazioni (anno terminante in giugno 2019) vedono gli andamenti invertiti. Vediamo i dati nel dettaglio, con un focus anche sulle creme spalmabili dolci.

Tavolette e barrette di cioccolato

Rispetto al positivo andamento del 2018, i dati relativi all'anno terminante in giugno 2019 registrano una flessione sia in volume sia in valore per tavolette e barrette di cioccolato. Nello specifico, il fatturato complessivo del segmento cala dai quasi 360 milioni di euro dell'anno terminante in agosto 2018 (con un totale di quasi 30mila tonnellate distribuite nello stesso periodo), ai poco più di 352 milioni dell'anno terminante in giugno 2019 (-1,8% su base annua), determinati dalle vendite di quasi 28.900 tonnellate (-3%) nello stesso periodo. Un trend negativo che coinvolge tutte le tipologie. Il fondente, il più venduto in termini quantitativi (oltre 12mila tonnellate), registra un -3,9% a volumi e un -2% a valore, con circa 140 milioni e mezzo di euro. Per il secondo più venduto, il cioccolato, le vendite calano a -2% sia in termini di tonnellate vendute (circa 6.700), sia in termini di euro (88,8 milioni). Sul terzo gradino, con performance migliori, la categoria definita 'specialità', nella quale sono contemplate tutte le tavolette, barrette o blocchi di cioccolato arricchiti. Questo segmento distribuisce quasi 4.600 tonnellate (-0,8%), per più di 63,2 milioni di euro (+1%), l'unico dato positivo della tabella. Male invece la tipologia al latte, che registra -4,1% a volume (oltre 4.100 tonnellate) e -4,3% a valore (circa 44,8 milioni di euro). Il cioccolato bianco, storicamente referenza di minor incidenza nel comparto, perde il 2,9% a volume e ben il 3,2% a valore, con nemmeno 1.400 tonnellate distribuite per quasi 15 milioni di euro. Stabile l'incidenza sul comparto delle referenze a marchio del distributore (14,5%), così come l'incidenza e l'ordine dei primi tre produttori: Elah Dufour, Lindt & Sprüngli, Mondelez International coprono il 57,7% del mercato.

Praline e cioccolatini

In ripresa, invece, la categoria delle praline e dei cioccolatini, che - suddivisa da Iri per diversi formati - comprende prodotti dolciari di varie

forme e struttura, a base di cacao e burro di cacao o altre sostanze (es. cocco), ai quali possono essere aggiunti altri ingredienti o ripieni quali: nocciole, ciliegie, liquore, caffè, mandorle, uva, creme. Infatti, se nell'anno terminante in agosto 2018, segnava -1,6% in quantità (13.800 tonnellate) e -1,3% in fatturato (278,5 milioni di euro), nell'anno terminante in giugno 2019 registra un bilancio complessivo positivo: +3% per le tonnellate distribuite (oltre 14.200), +4,1% in euro (oltre 289 milioni). Il sacchetto, che rappresenta il formato di maggior incidenza a volume e valore, cresce del 6,1% con quasi 5.900 tonnellate e del 7% con quasi 67,8 milioni di euro. Bene anche la voce 'altre confezioni' (tutte le altre tipologie di confezioni, di peso superiore ai 70 grammi, di qualsiasi materiale), che registra un +3,7% a volume (quasi 3.200 tonnellate vendute) e un +6,5% a valore (86,7 milioni di euro). La crescita del 5,3% del fatturato delle scatole classiche (poco più di 55,5 milioni di euro), corrisponde a un +2,1% del peso distribuito (circa 2.400 tonnellate). In rosso, di contro, bauletti o astuccioni, confezioni cilindriche (tubo) di materiale plastico o cartotecnico di peso inferiore o uguale a 70 grammi. Questa voce cala del 4% in quanto a tonnellate vendute (circa 1.400) e dell'1,8% in termini di fatturato (oltre 31 milioni di euro). In negativo, ma in ripresa, il formato impulso (confezioni di peso inferiore o uguale a 70 grammi), che nell'anno terminante in giugno 2019 perde l'1,9% con 1.300 tonnellate e l'1,3% con oltre 48,2 milioni di euro. Per questa categoria la quota del marchio del distributore è pari a uno stabile 1,9% così com'è stabile l'incidenza dei primi tre produttori (72,1%), con un podio che vede Ferrero confermarsi alla guida del segmento, seguita dal 'nuovo ingresso' Nestlé Italiana, che soppianta Witor's e supera Lindt & Sprüngli.

Creme spalmabili dolci

Infine, uno sguardo anche all'andamento delle creme spalmabili dolci. Che nell'anno terminante in giugno 2019 registra al suo interno andamenti contrastanti, con un bilancio complessivo comunque positivo: +4,3% per le quasi 44mila tonnellate vendute e +7,5% per oltre 339 milioni di euro. Anche in questo caso il criterio di classificazione è il pack. Mentre crescono i numeri per vaschetta porzionata e barattolo, calano i bicchieri e i tubetti. Questi ultimi, in particolare, fanno registrare un anno nero, con la vendita di soli 102 chili per un -64,9%, che corrispondono a 2.808 euro per un -63,2%. Il bicchiere, che rappresenta la seconda voce per incidenza sul segmento, perde il 3% in termini di tonnellate (oltre 2.700) e l'1,7% in euro (circa 32 milioni). Il pack più importante, che con le sue 40 mila tonnellate e mezzo distribuite rappresenta circa il 92% delle creme spalmabili vendute, è il barattolo. Categoria che contribuisce al bilancio positivo del segmento con un +4,8% a volume e un +8,7% a valore (quasi 298 milioni di euro). Più marginali, ma sempre positive, le performance delle vaschette porzionate: +4,6% grazie alle oltre 624mila tonnellate distribuite e +1,4% grazie agli oltre 9,3 milioni di euro fatturati. Ferrero, Rigoni di Asiago ed Elah Dufour sono, nell'ordine, i primi tre produttori, coprendo a valore l'83,1% del mercato, che registra una quota di private label pari al 4,4%.

Irene Galimberti



PRALINE E CIOCCOLATINI

DIMENSIONI E TREND DEL MERCATO

Totale Italia Iper+super+Lsp (da 100 a 399 mq) - At giugno 2019	VENDITE IN VOLUME	% VARIAZIONE VENDITE IN VOLUME (su anno precedente)	VENDITE IN VALORE	% VARIAZIONE VENDITE IN VALORE (su anno precedente)
Totale praline e cioccolatini	14.265.409	3,0	289.393.088	4,1
Sacchetto	5.893.446	6,1	67.769.944	7,0
Impulso < 70g	1.309.658	-1,9	48.266.112	-1,3
Scatole classiche	2.430.756	2,1	55.526.192	5,3
Bauletto-astuccio-cilindrico-barattolo-tubo	1.436.336	-4,0	31.139.992	-1,8
Altre confezioni	3.195.211	3,7	86.690.872	6,5

RANKING DEI PRODUTTORI A VALORE

1 - FERRERO	I primi tre produttori coprono a valore il 72,1% del mercato	Private label: 1,9%
2 - NESTLÉ ITALIANA		
3 - LINDT & SPRÜNGLI		

TAVOLETTE BARRETTE DI CIOCCOLATO

DIMENSIONI E TREND DEL MERCATO

Totale Italia Iper+super+Lsp (da 100 a 399 mq) - At giugno 2019	VENDITE IN VOLUME	% VARIAZIONE VENDITE IN VOLUME (su anno precedente)	VENDITE IN VALORE	% VARIAZIONE VENDITE IN VALORE (su anno precedente)
Totale tavolette barrette	28.894.114	-3,0	352.376.032	-1,8
Bianco	1.370.431	-2,9	14.989.731	-3,2
Fondente	12.032.220	-3,9	140.499.904	-2,0
Nocciolato	6.739.543	-2,0	88.800.968	-2,0
Latte	4.166.448	-4,1	44.802.176	-4,3
Specialità	4.585.474	-0,8	63.283.224	1,0

RANKING DEI PRODUTTORI A VALORE

1 - ELAH-DUFOUR	I primi tre produttori coprono a valore il 57,7% del mercato	Private label: 14,5%
2 - LINDT & SPRÜNGLI		
3 - MONDELEZ INTERNATIONAL		

CREME SPALMABILI DOLCI

DIMENSIONI E TREND DEL MERCATO

Totale Italia Iper+super+Lsp (da 100 a 399 mq) - At giugno 2019	VENDITE IN VOLUME	% VARIAZIONE VENDITE IN VOLUME (su anno precedente)	VENDITE IN VALORE	% VARIAZIONE VENDITE IN VALORE (su anno precedente)
Creme spalmabili dolci	43.926.472	4,3	339.242.656	7,5
Vaschetta porzionata	624.112	4,6	9.372.153	1,4
Barattolo	40.594.076	4,8	297.820.384	8,7
Bicchieri	2.708.178	-3,0	32.047.320	-1,7
Tubetto	102	-64,9	2.808	-63,2

RANKING DEI PRODUTTORI A VALORE

1 - FERRERO	I primi tre produttori coprono a valore l'83,1% del mercato	Private label: 4,4%
2 - RIGONI DI ASIAGO		
3 - ELAH-DUFOUR		

Fonte: Iri



L'IMPORTANZA DEL PACKAGING

Il packaging è un fattore fondamentale: può determinare la probabilità di acquisto e orientare la prima decisione del consumatore. A ribadirlo uno studio condotto sul comparto del cioccolato dai ricercatori dell'Università di Melbourne, in Australia, e pubblicato sulla rivista inglese *Heliyon* lo scorso giugno. Di più. Nel caso di scelta all'interno di un supermercato, orienterebbe al 60% la decisione d'acquisto, mentre i disegni sull'imballaggio influenzerebbero persino la percezione del gusto dei consumatori. L'esperimento è stato condotto su 75 persone di entrambi i sessi (25-55 anni). Lo stesso cioccolato fondente è stato confezionato in sei diversi concetti di pack (audace, divertente, every day, speciale, salutare, premium) e sottoposto in tre differenti condizioni, per studiare l'effetto sui consumatori: cieca, per studiare la percezione al solo assaggio, senza imballaggio; con imballaggio senza l'assaggio; oppure con entrambi gli elementi per studiare l'effetto combinato. I risultati rilevano che l'attrazione per i prodotti è influenzata dalle aspettative generate dalla confezione. I partecipanti, infatti, hanno optato più spesso e in maniera più emotiva (come si vede dalla scelta degli aggettivi) per il cioccolato incartato in modo più accattivante o con richiami al divertimento, alla salute, a una formulazione speciale o migliore di altre. Il gusto diventa molto importante solo quando il packaging non è disponibile.

Conapi Soc. Coop. Agricola - Mielizia

www.conapi.it - www.mielizia.com

MIELE DI ACACIA CON CACAO

Un dolce connubio nato dall'incontro tra il pregiato miele d'acacia e il gusto intenso del cacao del Centro America. Il Miele d'acacia con cacao Mielizia è un prodotto denso, dal colore marrone scuro e dal sapore dolce, che richiama il cioccolato. Ottimo da solo, può essere utilizzato per dolcificare bevande calde e fredde. Ideale anche spalmato su pane e fette biscottate, per colazioni e merende golose ma genuine e con pochi grassi.

Ingredienti principali

Miele di acacia 87%, cacao in polvere 13%.

Peso medio/pezzature

250 g.

Shelf life

24 mesi.



Hdi Holding Dolciaria Italiana - Feletti

www.feletti.it

CREMA DEL COMMENDATORE

Crema spalmabile alle nocciole, prodotta esclusivamente con nocciole del Piemonte Igp, senza olio di palma.

Ingredienti principali

Zucchero, nocciole del Piemonte Igp 30%, oli e grassi vegetali (girasole e burro di cacao), cacao magro in polvere.

Peso medio/pezzature

300 g.

Shelf life

18 mesi.



Ghiott Cioccolato

www.ghiott.it

TAVOLETTA CORTÈS FONDENTE EXTRA CON NOCCIOLE ITALIANE

La tavoletta Cortès da 300 grammi racchiude tutto il gusto del cioccolato fondente extra 50% e la sorpresa delle nocciole intere italiane, che rendono l'esperienza molto più croccante e gustosa. Consigliata anche per la preparazione casalinga di dolci.

Ingredienti principali

Cioccolato fondente extra (50%), nocciole italiane (15%).

Peso medio/pezzature

300 g.

Shelf life

18 mesi.

Certificazioni

Brc e Ifs.



Icam Cioccolato - Vanini

www.icamcioccolato.it - www.vaninioccolato.com

TAVOLETTE BAGUA PERÙ VANINI

Vanini, brand di cioccolato premium di Icam, ha ampliato ulteriormente la gamma di referenze che compongono la linea di tavolette Vanini Baga, lanciata nell'autunno 2018. L'aroma classico del cioccolato fondente del Perù si fonde con ingredienti esotici e ricercati e ricette che stuzzicano il palato, offrendo un assortimento unico e straordinario. Le tre nuove referenze, che saranno in commercio a partire da settembre 2019, sono Fondente 62% con fichi e mandorle; Fondente 62% con biscoito al gusto di amaretto e Fondente 62% con mango e passion fruit. La gamma si compone di altre sette referenze: Fondente 95% cacao Baga; Fondente 86% cacao Baga; Fondente 74% con granella di cacao; Fondente 70% cacao Baga; Fondente 62% cioccolato fondente e zenzero; Fondente 62% con limone e pepe rosa; Fondente 62% con pera e cannella.

Peso medio/pezzature

Tavolette in astuccio da 100 g.

Shelf life

24 mesi. 18 mesi per fondente 62% con fichi e mandorle.

Certificazioni

Spiga Barrata. Bean to bar. Sustainable Trade.



La Perla di Torino

www.laperladitorino.it

ARACHIDE SALATA

Un intenso abbraccio tra cioccolato bianco al caramello, le note dell'arachide e il sale di Cervia, in un tartufo di cioccolato che delizia i sensi.

Ingredienti principali

Arachide, sale di Cervia, cioccolato al caramello.

Peso medio/pezzature

Sacchetto trasparente da 200 g (14 g ca. per pezzo).

Shelf life

10-12 mesi.

Certificazioni

Brc. Maestri del Gusto 2019/2020.



Cerealitalia

OGNI OCCASIONE È BUONA.
Cioccolato di qualità per tutti i gusti.

DUCA
DEGLI ABRUZZI

DOLCI PREZIOSI

La nobile arte del cioccolato

Il piacere del cioccolato

LE PREFERENZE DEI CONSUMATORI

Per il 52% degli italiani "il vero cioccolato è solo nero". A dirlo uno studio condotto a fine 2018 da Perugia con metodologia Woa (Web opinion analysis) su 1.800 italiani (uomini e donne di età compresa tra i 18 e i 65 anni). Questa varietà di cioccolato risulta privilegiata dagli uomini adulti (54%), ma anche da donne (36%) e i Millennials (29%). I più rigorosi preferiscono il fondente extra al 95% (38%). I meno radicali quello al 70% (43%). Un consumatore su cinque preferisce quello con spezie e aromi, in particolare zenzero, cannella e vaniglia (21%), scorzette di arancia (19%), frutti di bosco (16%) o pistacchio (13%). Uno su quattro lo accompagna con frutta secca, in particolare con noci, nocciole, mandorle, pistacchi (43%), o con frutta fresca come fragoline e frutti di bosco (39%), o frutti esotici quali ananas, mango e papaya (12%). Altri abbinamenti citati sono quelli con pane (34%), caffè (47%), distillati (52%), cocktail (23%), vini (35%), birre (28%) o tè (14%). Tra le principali ragioni dell'amore verso il fondente troviamo il desiderio di degustare il cioccolato in tutta la sua purezza (48%) per constatarne la qualità delle materie prime (36%) e apprezzarne la nota amara e intensa che lascia in bocca (31%); la volontà di sperimentare nuovi accostamenti gradevoli al palato (37%); il gusto puro e intenso che si sposa perfettamente con altre sfumature di gusto (34%) dall'agrodolce delle scorze d'arancia al croccante del pistacchio.

La Finestra Sul Cielowww.lafinestrasulcielo.it**CREMA DI MANDORLE BIO**

Crema di mandorle a base di 100% frutta secca italiana. Dal sapore delicato e intenso, è deliziosa da spalmare, ma ottima anche con fiocchi o muesli, accompagnata con malto o miele. La crema di mandorle si presta per supportare l'inizio di giornata a colazione, come spuntino o come ingrediente in altre preparazioni, soprattutto dolci.

Ingredienti principali

Mandorle.

Peso medio/pezzature

300 g (6 pezzi per cartone).

Shelf life

24 mesi.

Certificazioni

Bio, Vegan Ok.

**Cioccolato La Molina**www.lamolina.it**TERZILIA CREMA GIANDUIA SPALMABILE TRE STRATI**

Tre strati di crema gianduia spalmabile, nei gusti gianduia fondente, bianco e latte.

Ingredienti principali

Nocciole Igp Piemonte.

Peso medio/pezzature

300 g.

Shelf life

18 mesi.

Certificazioni

Fda.

**Di Costa**www.dicosta.it**ASTUCCIO BARRETTA CIOCCOLATO**

Gamma di barrette al cioccolato, in astuccio, disponibili in diverse varianti. Cioccolato al latte, cioccolato fondente, cioccolato al latte con mandorle, cioccolato al latte con nocciole, cioccolato fondente con mandorle e cioccolato fondente con nocciole.

Ingredienti principali

Per il cioccolato al latte cacao minimo 31%, latte e pasta di cacao. Per il cioccolato fondente 52% cacao minimo, pasta di cacao e aroma naturale di vaniglia.

Peso medio/pezzature

200 g.

Shelf life

24 mesi.

Certificazioni

Utz, Fairtrade, Brc. Ifs. Iso 14001.

**Maglio Arte Dolciaria**www.cioccolatomaglio.it**AMORE DI NONNA**

Le creme spalmabili Amore Di Nonna contengono massa di cacao e un'elevata percentuale di pasta di nocciole Giffoni Igp. Prodotte interamente nel laboratorio aziendale, sia nella fase di tostatura sia nella riduzione in pasta. Il gusto delle creme è deciso ma gradevole e al palato risultano setose e vellutate. Non contengono olio di palma e altri oli e grassi vegetali, a eccezione di quanto apportato dalla pasta di nocciole. Sono disponibili nel gusto al latte e fondente. Gluten free.

Ingredienti principali

Pasta di cacao, pasta di nocciole Giffoni Igp e latte (nella versione latte).

Peso medio/pezzature

100 e 340 g.

Shelf life

12 mesi.





Witor's
www.witors.it

WITOR'S LA NOCCIOLA E LA FONDENTE

Crema Spalmabile Witor's La Nocciola e La Fondente. Witor's porta un tocco di pasticceria sullo scaffale con le proprie creme spalmabili: buone, sostenibili, per tutti. Cacao Certificato Utz. Senza glutine, senza olio di palma.

Ingredienti principali

La Fondente contiene 20% di cioccolato fondente. La Nocciola contiene 30% di cioccolato gianduia.

Peso medio/pezzature

Vaso da 360 g.

Shelf life

15 mesi.

Certificazioni

Cacao Certificato Utz.



Alce Nero

www.alcenero.com

CIOKOCREM

La Ciokocrem Alce Nero è una gustosa crema spalmabile a base di cacao e nocciole. E' da sempre senza olio di palma, come tutti i prodotti Alce Nero, ed è ideale a colazione e merenda. Il cacao e lo zucchero utilizzati sono certificati Fairtrade e provengono da coltivazioni di piccoli agricoltori in America Latina.

Ingredienti principali

Zucchero di canna biologico, nocciole biologiche, cacao magro biologico.

Peso medio/pezzature

Vaso vetro da 180 grammi.

Shelf life

12 mesi.

Certificazioni

Biologico, Fairtrade.



Laica

www.laica.eu

TAVOLETTE CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 72%

Le tavolette cioccolato extra fondente 72% di Laica sono state create per ricercare un gusto più intenso e indimenticabile, grazie a una ricetta con solo aromi naturali, senza coloranti e conservanti. Oltre alla versione con solo cioccolato extra fondente 72%, ideata per appagare i consumatori più esigenti e gli estimatori del vero cioccolato, sono disponibili anche le varianti con ripieno di morbida crema al pistacchio, all'arancia e cannella e, novità del 2019, al lime e zenzero.

Ingredienti principali

Cioccolato extra 72%. Crema arancia/cannella; crema pistacchio; crema lime/zenzero.

Peso medio/pezzature

100 g.

Shelf life

18 mesi.

Certificazioni

Brc, Ifs, Iso22000, Utz, Rspo, Kosher, Sedex, Fairtrade.



Deangelis - Deanocciola

www.deanocciola.com

CREMA SPALMABILE COCCO CACAO E NOCCIOLE

La crema spalmabile cocco cacao e nocciole è un prodotto 100% biologico e vegano pensato soprattutto per chi soffre di allergie e intolleranze alimentari, ma non vuole rinunciare al piacere di mangiare cose buone. Questa crema spalmabile ha un intenso sapore di cocco e cacao, non contiene glutine, olio di palma, Ogm ed è priva di lattosio. Bio, Vegan, realizzata esclusivamente con nocciole Tonda Gentile Romana della Tuscia Viterbese.

Confezioni

Pack con 6 vasi.

Shelf Life

18 mesi.

Certificazioni

Bio, Vegan Society, Brc, Ifs, Fda, Kosher.



PROPERZI
1893
L'Aquila

**Il meglio
del Cioccolato
in praline, tavolette,
gianduiotti, torroni...**



PROPERZI 1893 SRL
VIA ANTICA ARISCHIA 185/E
67100 L'AQUILA
TEL. 0865.939010

WWW.TORRONEPROPERZI.COM
INFO@TORRONEPROPERZI.COM

Cerealitalia I.D. - Duca Degli Abruzzi

www.cerealitalia.it

MACAO DARK MANDORLE

Mandorlato gianduia fondente con mandorle intere. Il piacere inconfondibile del cioccolato gianduia, arricchito da mandorle croccanti.

Ingredienti principali

Cioccolato gianduia e mandorle.

Peso medio/pezzature

225 g.



**Dolce&Amaro**

www.dolceamaro.com

LA GOLOSA

Crema spalmabile con un 55% di nocciole piemontesi, cacao e cioccolato. La differenza rispetto alle altre spalmabili è data dagli ingredienti utilizzati quali le nocciole Tg1 (tonda gentile delle Langhe), dal cacao non potassato e soprattutto dal cioccolato che dona un sapore molto più deciso al prodotto rispetto a prodotti analoghi che contengono solo il cacao. Sono proposte differenti varianti: latte; pistacchio presente al 42%; al caffè; all'arachide salata e miele italiano; al classico cremoso (nella versione con cioccolato bianco vanigliato); al torroncino; fondente senza zucchero; alcolica al rum baba. Dal 1996 senza olio di palma. Le spalmabili sono disponibili anche in private label con pezzature che vanno dai 130 vasi a diverse migliaia.

Ingredienti principali

Nocciolo 55%, cioccolato, cacao e latte nella versione al latte.

Peso medio/pezzature

Vaso da 200 g.

Shelf life

14 mesi.

**Fior Di Loto**

www.fiordiloto.it

CREMA 100% MANDORLE TOSTATE

Crema corposa e densa realizzata con sole mandorle italiane tostate e non pelate. Ottima spalmata sul pane, è ideale anche per la preparazione di ricette dolci e salate, come base per un pesto alternativo o come dressing per insalate.

Ingredienti principali

Mandorle bio.

Peso medio/pezzature

200 g.

Certificazioni

Biologico.

**Galup**

www.galup.it

GALUPERIE ASSORTITE RHUM, LIMONCELLO, CHERRY

Delizie al cioccolato in formato mignon. Le praline ripiene Galuperie sono disponibili in confezione assortita da 300 grammi, con diversi ripieni (es. Rhum, Limoncello, Cherry) per conquistare gli amanti del cioccolato e dei gusti decisi.

Ingredienti principali

Cioccolato al latte, latte parzialmente scremato, aroma alcolico cherry o limone o rum.

Peso medio/pezzature

Confezione da 300 g.

Shelf life

12 mesi dalla data di produzione.

**La Suissa**

www.lasuissa.it

BUSTA CUOREROSA

Praline di cioccolato, a marchio registrato, con copertura Ruby Rosa, con morbido ripieno al gianduia con nocciolo italiano.

Ingredienti principali

Cioccolato Ruby e nocciolo italiano.

Peso medio/pezzature

150 g. 21 pz per cartone.

Shelf life

15 mesi.

Certificazioni

Utz.

**Lindt Italia**

www.lindt.it

LINDOR PISTACCHIO

L'irresistibile scioglievolezza di Lindor incontra uno dei gusti più amati dai consumatori. Lindor Pistacchio è un guscio di finissimo cioccolato al latte con un ripieno al gusto pistacchio, una nuova ricetta nata dalla passione dei Maitres Chocolatiers Lindt.

Peso medio/pezzature

Cornet Lindor Pistacchio 200 g.



Ghiott®
Firenze
Cioccolato Artigianale Toscano dal 1931

Cortès
CIOCCOLATO FONDENTE AL LATTE
70%
CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA
70%

www.ghiott.it
Ghiott Firenze
italia@ghiott.com

Luigi Zaini

www.zainispa.it

EMILIA CREMA FONDENTE

Prodotto premium, confezionato in barattolo in vetro con coperchio dorato, destinato agli amanti del fondente. Il suo vantaggio competitivo consiste in una percentuale più ricca di cacao pregiati, oltre il 22%, che creano un bouquet molto intenso e dalla presenza del 25% di noccioline. Non contiene olio di palma né glutine. Alla versione originale è affiancata una versione senza zuccheri aggiunti.

Ingredienti principali

Zucchero, noccioline 25%, cacao magro in polvere 22%, olio di girasole, burro di cacao, burro anidro di latte, latte scremato in polvere. Emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale.

Peso medio/pezzature

Vasetto in vetro da 200 e 350 g, 200 g nella versione senza zuccheri aggiunti.

Shelf life

18 mesi.

**Majani 1796**

www.majanLit

CREMINO GEMMA DI SALE

Cremino a tre strati alle noccioline e mandorle con sale. Senza glutine.

Ingredienti principali

Ciocccolato alle noccioline gianduia (cacao: 27% min) con crema (50%) alle noccioline (21%) e sale (0,5%). Ingredienti: zucchero, noccioline, burro di cacao, pasta di cacao, latte intero in polvere, sale marino integrale di Cervia, mandorle. Emulsionante: lecitina di soia, vaniglia. Può contenere tracce di altra frutta a guscio.

Peso medio/pezzature

g 10-13 cad.

Shelf life

22 mesi.

Certificazioni

Fisc 22000.

**Dolci Preziosi**

www.dolcipreziosi.it

OVETTO DI CIOCCOLATO LOL -**DOLCI PREZIOSI**

Ovetto di cioccolato finissimo al latte senza olio di palma, con sorpresa.

Ingredienti principali

Ciocccolato finissimo al latte (cacao min. 31%); zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao.

Peso medio/pezzature

20 g.

Shelf life

24 mesi.

**Sarchio**

www.sarchio.com

CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA E ZENZERO

Biologica, senza glutine e vegan, la tavoletta di cioccolato fondente extra e zenzero Sarchio ha un gusto intenso e speziato, delicatamente piccante. È realizzata con 74% cacao e arricchita con polvere di zenzero, che conferisce una piacevole nota esotica. Utilizza solo materie prime provenienti da agricoltura biologica rispettosa dell'ambiente. Fondente extra e zenzero fa parte della nuova linea di tavolette di cioccolato Sarchio che conta 10 referenze, 5 al latte e 5 vegane di cui 3 extra fondenti e 2 bianche vegane a base di bevanda di riso.

Ingredienti principali

Pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao, zenzero in polvere, vaniglia in polvere.

Peso medio/pezzature

80 g, pezzi per cartone 18.

Shelf life

24 mesi.

Certificazioni

Bio, vegan.

**Baule Volante**

www.baulevolante.it

CREMA DI NOCCIOLE E CACAO

Crema spalmabile prodotta artigianalmente, senza latte e senza glutine, contenente tre soli ingredienti: 60% di noccioline italiane, cacao e zucchero estratto da fiori di cocco.

Ingredienti principali

Noccioline bio 60%, zucchero da fiori di cocco bio, cacao in polvere bio 8%.

Peso medio/pezzature

200 g.

Certificazioni

Biologico.

**Messori Cioccolateria**

www.messoricioccolato.it

CHOCROC

Wafer ripieno di crema alla nocciola e ricoperto di cioccolato al latte e cereali. Wafer ripieno di crema alla vaniglia e ricoperto di cioccolato fondente e cereali.

Ingredienti principali

Crema di nocciola, crema di vaniglia, cioccolata al latte e fondente, cereali.

Peso medio/pezzature

17 g.

Shelf life

12 mesi.

Certificazioni

Ifi.

**Tartuflanghe**

www.tartuflanghe.com

TRIFULOT POCKET BOXES

Mini tartufoli dolci in scatoline monogusto da 105 grammi, disponibili in tre varianti: nero, bianco, pistacchio.

Ingredienti principali

Nocciola Piemonte Igp, cioccolato di pasticceria.

Peso medio/pezzature

105 g.

**Vannucci**

www.vannuccichocolates.com

MINI TAVOLETTA PISTACCHIO

Tavoletta estrusa ripiene con mousse al pistacchio e granella di pistacchio, ricoperte con cioccolato fondente e cioccolato al latte.

Ingredienti principali

Panna, cioccolato bianco, burro di cacao, latte, pasta di pistacchio, granella di pistacchio, cioccolato fondente, cioccolato al latte.

Peso medio/pezzature

35 g.

Shelf life

18 mesi.

**Nutrition & Sante' - Pesoforma**

www.pesoforma.com

BARRETTE TRE CIOCCOLATI

Pasto sostitutivo in barretta ai tre cioccolati: un doppio strato dove si incontrano la dolcezza avvolgente del cioccolato bianco e del cioccolato al latte, il tutto ricoperto da goloso cioccolato fondente. Completo ed equilibrato, con solo 226 kcal per pasto, contiene 13 vitamine e 11 minerali. Ricco in proteine, ricco in fibre, senza olio di palma ed edulcoranti. 2 barrette = 1 pasto.

Ingredienti principali

Sciropo di glucosio, cioccolato fondente di copertura 18% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, grasso del latte. Emulsionanti: lecitine di soia; aroma naturale vaniglia); cioccolato al latte 2,6% (zucchero, latte intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao. Emulsionanti: lecitine, aroma naturale vaniglia); cioccolato bianco 2,6% (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, latte scremato in polvere. Emulsionanti: lecitine di soia; aroma naturale vaniglia). Può contenere tracce di uova, pesce, frutta a guscio, sedano, sesamo e lupino.

Peso medio/pezzature

12 barrette da 31 g.

Shelf life

9 mesi.

Certificazioni

Cacao certificato Utz.

**Pastiglie Leone**

www.pastiglieleone.com

GREZZO LEONE

Il Cioccolato Grezzo Leone è un viaggio nel tempo e un inno agli ingredienti puri, di altissima qualità. Viene realizzato utilizzando unicamente macchinari in pietra come si faceva nel 700 e contiene solo tre ingredienti: 70% fave di cacao, zucchero grezzo di canna e bacche di vaniglia messicana. Una peculiarità è l'assenza totale di burro di cacao aggiunto. E inoltre un prodotto senza lecitine, senza latte e senza glutine, ideale per tutti coloro che sono affetti da intolleranze alimentari.

Ingredienti principali

Fave di cacao tostate, zucchero grezzo di canna, bacche di vaniglia Messicana.

Peso medio/pezzature

Stecca da 55 g e 25 g.

Shelf life

24 mesi.



Mucci Giovanni

www.muccigiovanni.it

TENERELLI MUCCI

Nocciolate Piemonte Igp accuratamente selezionate e mandorle delle pregiate varietà pugliesi di Toritto, ricoperte da un doppio strato di cioccolato bianco e fondente e velate da un sottilissimo strato di confettatura delicatamente colorata. Sono i Tenerelli Mucci, a marchio registrato, confetti dal cuore tenero prodotti sin dal 1930 con assoluta fedeltà alla ricetta originale. Senza glutine.

Ingredienti principali

Ciocolato bianco e fondente cacao min. 78,3% (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao. Emulsionante: lecitina di soia. Aromi naturali: vaniglia), zucchero, mandorla di Toritto (Ba) (15,4%), nocciola Piemonte Igp (9,7%). Addensante: gomma arabica. Agenti di rivestimento: cera carnauba, gomma lacca. Coloranti naturali: cartamo, concentrato (spirulina e mela), estratto di barbabietola dolce, E160a - E162 -E163. Aroma naturale: vanillina. Possono contenere tracce di altra frutta a guscio.

Peso medio/pezzature

20/100 g.

Shelf life

12 mesi.

Certificazioni

Kosher. Halal. Gluten free (disponibile anche in versione vegan).

**Probios**

www.probios.it

CREMA IN TUBETTO FONDENTE E NOCCIOLA

La Crema in tubetto fondente e nocciola appartiene alla linea di creme da spalmare confezionate in un pratico tubetto spremibile, che permette di salvaguardare tutta la freschezza del prodotto evitando la sua conservazione in frigo. Perfetta per i più golosi e ottima anche per decorare o farcire torte o dolci. Le creme in tubetto Il Nutrimento sono garantite senza glutine e disponibili in tre varianti: Fondente con nocciolate, al Latte con nocciolate e Bianca con latte.

Ingredienti principali

Zucchero di canna*, olio di semi di girasole*, cacao magro in polvere* 22%, pasta di nocciola* 18%. Emulsionante: lecitina di soia*, = biologico.

Peso medio/pezzature

Tubetto in alluminio riciclabile da 160 g.

Shelf life

12 mesi.

Certificazioni

Biologico, senza glutine.

**Rigoni Di Asiago**

www.rigonidi Asiago.it

NOCCIOLATA BIANCA

Nocciolata Bianca è una crema spalmabile biologica alle nocciolate e latte. Con ben il 30% di nocciolate come primo ingrediente, latte, burro di cacao e il 30% di zuccheri in meno rispetto alla media delle creme spalmabili alle nocciolate presenti sul mercato, è nata per soddisfare le esigenze del consumatore moderno: tanto gusto e meno zuccheri. Nocciolata è disponibile anche nelle varianti Classica e Senza latte.

Ingredienti principali

Pasta di nocciolate, zucchero di canna, latte scremato in polvere.

Peso medio/pezzature

270 e 350 g.

Shelf life

36 mesi.

Certificazioni

Biologico. Kosher. Aic.

**Barbero Davide**

www.barberodavide.it

CREMA SPALMABILE ALLA NOCCIOLA CON CACAO ORIGINE UNICA ECUADOR

Dopo un'attenta ricerca D. Barbero ha messo a punto una nuova ricetta di crema spalmabile con il 50% di nocciolate e cacao monorigine Ecuador.

Ingredienti principali

Pasta di nocciola Piemonte Igp 50%, zucchero di canna, cacao magro in polvere monorigine Ecuador 12%, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia. Può contenere tracce di latte e altra frutta a guscio. Senza glutine.

Peso medio/pezzature

Vasetto da 220 g.

Shelf life

18 mesi.



Cean - Sz

www.senzazucchero.it

CREMA SPALMABILE DARK

La Crema Spalmabile Dark SZ, preparata senza latte, vanta caratteristiche uniche a livello salutistico e nutrizionale: senza zuccheri aggiunti, a basso indice glicemico, senza olio di palma, senza glutine. Dedicata a tutti: per chi ha problemi di glicemia, per chi vuole controllare la linea, per gli sportivi o semplicemente per una merenda o prima colazione senza rimorsi.

Ingredienti principali

Maltitolo, olio di girasole, cacao magro in polvere 16,5%, nocciolo 11,5.

Peso medio/pezzature

200 g.

Shelf life

13 mesi.

Certificazioni

Ifs.



Golosita' dal 1885 -
Antica Torroneria Piemontese
www.torronerie.it

**TARTUFO DOLCE
MIRTILLI & CIOCCOLATO ROSA**

L'Antica Torroneria Piemontese ha voluto esaltare le caratteristiche del cioccolato rosa unendolo al mirtillo rosso per creare un tartufo dal sapore e dalla texture unici. L'acido del frutto si combina alla perfezione con la freschezza del cioccolato Ruby esaltandone il sapore. La morbidezza dell'impasto avvolge con equilibrio le parti più grezze del frutto stesso. Il risultato è un tartufo dal sapore fresco, dove acidità e cremosità fruttata si combinano in un perfetto connubio di gusto.

Ingredienti principali

Cioccolato rosa, nocciolo, mirtillo rosso.

Peso medio/pezzature

140 g.

Shelf life

12 mesi.

Certificazioni

Br. Ifs.

**Sebaste**

www.sebaste.it

**TORRONE TENERO RICOPERTO
AL CIOCCOLATO GUSTI
ASSORTITI ASTUCCI**

Torrone tenero con all'interno una selezione della migliore frutta secca: nocciolo italiano, mandorle e pistacchi, arricchito con papaya disidratata. L'impasto è a sua volta ricoperto di cioccolato fondente e cioccolato ai gusti di vaniglia, arancia e cedro.

Ingredienti principali

Nocciolo, mandorle, pistacchi, miele e cioccolato.

Peso medio/pezzature

90 g.

Shelf life

12 mesi.

Certificazioni

Br. Ifs.



Industria Dolciaria Belpasso -
Condorelli
www.condorelli.it

CREMA DI PISTACCHIO

Crema spalmabile di pistacchio senza olio di palma.

Ingredienti principali

Zucchero, pistacchio (30% minimo), latte scremato in polvere, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, lecitina di girasole, sale, aroma vaniglia.

Peso medio/pezzature

Vasetto 190 g.

Shelf life

12 mesi.

Certificazioni

Br. Ifs.

**Del Conte**

www.delcontecioccolato.it

TAVOLETTE PURA ORIGINE

Del Conte ha selezionato le migliori fave di cacao da tutto il mondo. Ecuador, Madagascar, Ghana e Perù sono le nuove barrette di cioccolato extra fondente, dove un dolcissimo sentore esotico si amalgama agli altissimi standard qualitativi aziendali.

Ingredienti principali

Massa di cacao mono-origine, zucchero, burro di cacao, estratto naturale di vaniglia.

Peso medio/pezzature

Tavolette astuccate 100 g.

Shelf life

18 mesi.

Certificazioni

Ifs. Iso 9001. Bio, Fairtrade, Fda, Kosher.

**Dolciaria Monardo**

www.dolciariamonardo.com

SPECIALITA' ITALIANE

Composizione assortita di delicati e gustosi cioccolatini in elegante confezione regalo. All'interno si trovano: cantuccini al cioccolato; croccantino; gianduiotti; praline assortite.

Peso medio/pezzature

450 g. 8 pz per cartone.

Shelf life

14 mesi.

**Caffarel**

www.caffarel.com

SNACK GIANDUIA 1865

Una novità firmata Caffarel, per i più golosi. Tutta la vellutata del cioccolato gianduiato racchiusa in un nuovo pratico e goloso snack.

Peso medio/pezzature

25 g.

**Otto & Co.**

www.ottochocolates.com

LA CREMA DI OTTO

Crema spalmabile alle nocciole biologica, fairtrade, senza glutine. Pochi sani ingredienti per un sapore intenso, armonico e appagante.

Ingredienti principali

Cacao Trinitario Fino biologico del Perù, nocciolo, latte e olio di girasole spremuto a freddo.

Peso medio/pezzature

200 g.

Shelf life

18 mesi.

Certificazioni

Biologica. Senza glutine. Fairtrade.

**Damiano**

www.damianorganic.it

CHOCOBELLA NOIR

Cacao bio e fairtrade, niente latte e oltre 100 nocciole in ogni vasetto. Questa è Chocobella Noir, la nuova crema spalmabile firmata Damiano, azienda leader nella produzione e trasformazione di frutta secca da agricoltura biologica. La nuova crema Damiano è infatti priva di latte, perfetta quindi per chi decide di seguire un'alimentazione vegana, ma è anche senza glutine, adatta a chi soffre di celiachia o intolleranza, senza olio di palma, conservanti emulsionanti e aromi. Ideale da spalmare su una fetta di pane per una colazione piena di gusto, perfetta per farcire un krapfen, ingrediente versatile per la preparazione di dessert.

Packaging

Vasetto di vetro da 200 g.

Certificazioni

Certificazione ingredienti provenienti da coltivazioni fairtrade.

**IL CIOCCOLATO
DI MODICA ISCRITTO
NEL REGISTRO
DELLE IGP**

Il cioccolato di Modica è stato iscritto, lo scorso ottobre, nel registro delle indicazioni geografiche protette. È il primo in ambito comunitario. L'istruttoria per il riconoscimento era stata avviata nel giugno 2017.

Secondo il disciplinare di produzione, questa specialità può essere prodotta soltanto entro i limiti amministrativi del Comune di Modica e dalle aziende autorizzate. Deve essere costituito da pasta amara di cacao (almeno il 50% e fino al 99%) e da zucchero (dall'1% al 50%). Possono essere aggiunti altri ingredienti (cannella, vaniglia, peperoncino, noce moscata, aromi naturali, frutta anche secca e altri ingredienti naturali a discrezione del produttore), il sale deve essere presente almeno per lo 0,02%. È proibito l'uso di coloranti, conservanti, emulsionanti, grassi vegetali, vanillina e latte. Quello che caratterizza il Cioccolato di Modica è il sistema di produzione: la pasta amara di cioccolato viene sciolta a bagnomaria a una temperatura massima di 50° C; alla pasta 'scioltà' si aggiungono gli ingredienti e si continua il mescolamento. Il prodotto viene lavorato per togliere eventuali bollicine d'aria e infine modellato negli stampi. Il cioccolato tradizionale, invece, viene trattato a temperature più elevate e sottoposto all'operazione finale di 'conciaggio'.

Queste differenze fanno sì che nel cioccolato di Modica non si ha un completo amalgama tra i componenti e lo zucchero si trova ancora sotto forma cristallina (si scioglie a 80°), per un prodotto finito con una consistenza friabile e granulosa.

A. Gandola & C.

www.gandola.it

VERT CREMA PISTACCHIO

Crema pistacchio&nocciolo.

Ingredienti principali

Pistacchio, nocciolo, proteine del latte, oli vegetali.

Peso medio/pezzature

180 g.

Shelf life

18 mesi.

Certificazioni

Ifs. Br. Iso 9001.

