



CIOCCOLATO ASSOLUTO
ITALIAN BEAN-TO-BAR FINE CHOCOLATE



CIOCCOLATO ASSOLUTO

ITALIAN BEAN-TO-BAR FINE CHOCOLATE

Il nostro è un viaggio che inizia nel 1990 quando dalla Toscana, patria di grande tradizione artigiana ed indiscussa bellezza, siamo approdati nelle remote terre del centro America e dell’Africa per selezionare la migliore materia prima all’origine. Siamo stati pionieri del bean-to-bar, e ogni giorno da allora restituiamo prodotti capaci di esprimere senza interferenze quello che questo antico viaggio ha da raccontare. Perché il nostro è prima di tutto un modo di intendere e sperimentare l’eccellenza più autentica del cioccolato: pochissimi ingredienti, sostenibilità senza compromessi, 30 anni di esperienza nel settore e più di 90 premi nazionali ed internazionali fino a giungere al perfezionamento di lavorazioni lente e non invasive che si traducono in una nuova accezione gustativa: la gradevolezza. Un gusto morbido e piacevole, anche nel fondente. Un sapore unico, inimitabile ed elegante che diventa espressione di **CIOCCOLATO ASSOLUTO**.

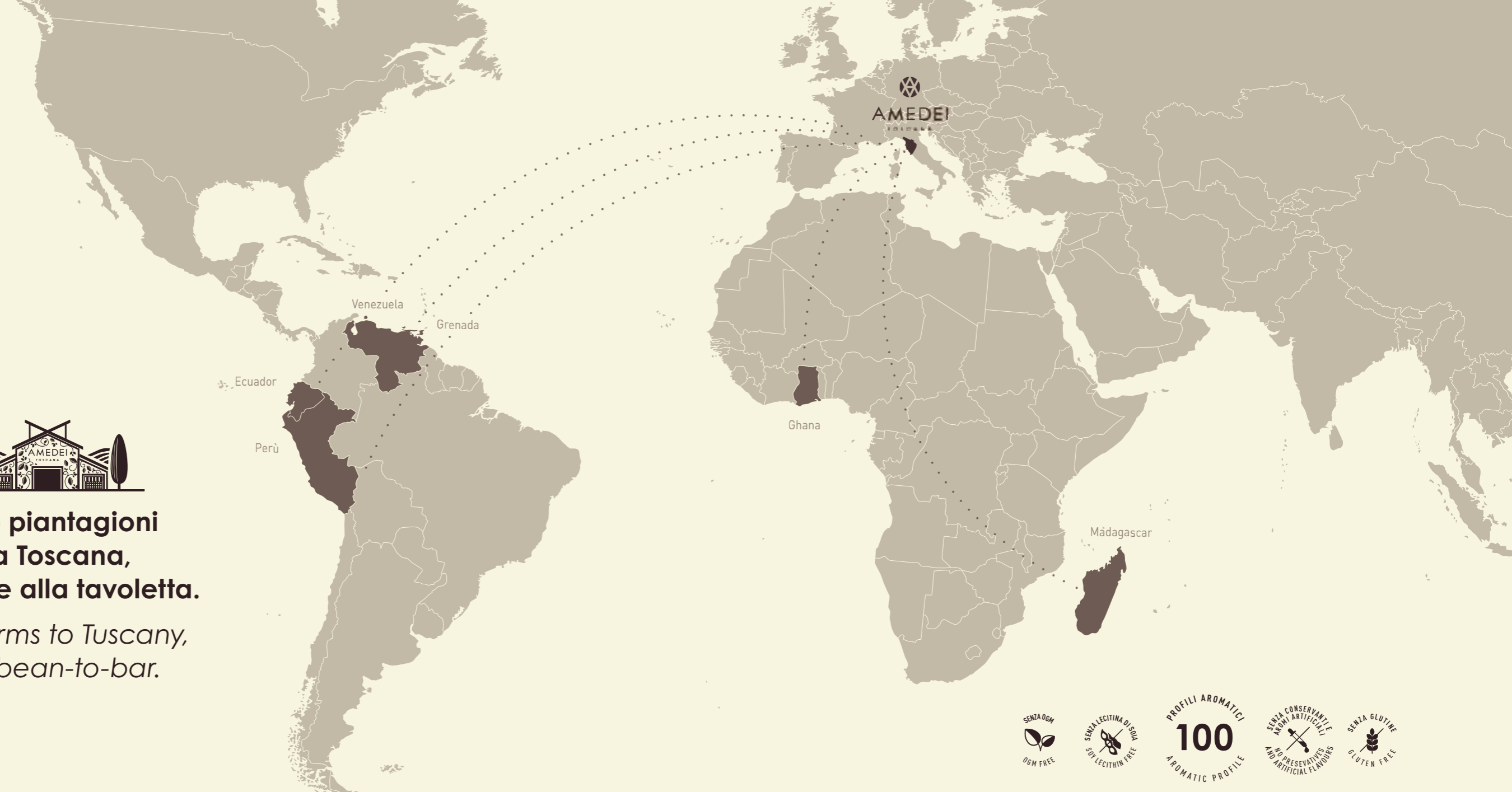
Our journey began in 1990 when, from Tuscany, home of great artisan tradition and absolute beauty, we traveled to the remote lands of Central America and Africa to select the best raw materials. We were pioneers of the bean-to-bar model, and every day since then, our products are capable of expressing, without interference, the essence of this ancient journey. Our philosophy is, above all, a way of understanding and experiencing the most authentic excellence of chocolate. Our recipe is clear: very few ingredients, uncompromising sustainability, 30 years of experience in the field and more than 90 national and international awards. All this, combined with careful and non-invasive processes, has led to a soft and pleasant taste, even in complex dark chocolate. A unique, unparalleled and elegant flavor that becomes “CIOCCOLATO ASSOLUTO”.





**Dalle piantagioni
alla Toscana,
dal seme alla tavoletta.**

*From farms to Tuscany,
from bean-to-bar.*



RACCOLTA E FERMENTAZIONE
dei semi di cacao più rari e aromatici.

HARVEST AND FERMENTATION
of the finest cocoa beans.



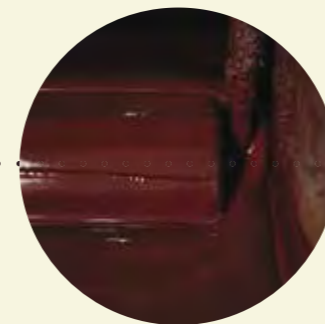
TOSTATURA AD ARIA
per esaltare le diverse proprietà aromatiche di
varietà genetiche e origini del cacao.

AIR ROASTING
*to enhance the aromatic notes of the several
origins and genetic varieties of cocoa.*



RAFFINAZIONE FINO A 12 MICRON
per ottenere un cioccolato bilanciato e
fluido al palato.

MULTI-PHASE REFINING
for a balanced and smooth chocolate.



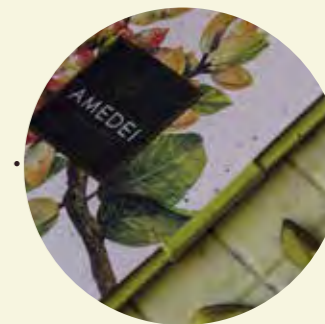
CONCAGGIO FINO A 72 ORE
per un gusto rotondo e persistente.

UP TO 72 HOURS CONCHING
for a lingering and round taste.



LAVORAZIONE AL MOMENTO
per preservare la freschezza e l'armonia dei
ripieni di frutta secca, agrumi o distillati.

JUST-IN-TIME PROCESSING
*to preserve the freshness of the dried fruits or
spirit fillings.*



RIUTILIZZO DELLE BUCCE DI CACAO
per l'ottenimento di packaging sostenibili e
brochure in carta riciclata.

REUSE OF COCOA HUSKS
*to obtain sustainable packaging and recycled
paper brochures.*

AMEDEI IN NUMERI/AMEDEI IN NUMBERS

0 **lecitina di soia, conservanti o aromi artificiali.**

Amedei utilizza solo semi di cacao, zucchero di canna, la frutta e il latte migliori, senza ricorrere all'ausilio di conservanti, glutine o addensanti.

Additives, preservatives nor food dyes.

Amedei uses only the purest cocoa beans, cane sugar, the best fruits and milk. No artificial aromas, soy lecithin, gluten or thickeners needed.

30 **anni di esperienza nel mondo del cioccolato.**

Amedei lavora i semi di cacao esclusivamente in modo artigianale, from bean to bar: dal seme alla tavoletta.

Years of experience in the world of chocolate.

Amedei processes cocoa beans only with artisanal techniques.

40 **paesi.**

Paesi del mondo in cui il brand Amedei è presente.

Countries around the world where you can find Amedei chocolate.

72 **ore di concaggio.**

Fino a settantadue ore di concaggio per raggiungere la massima curva aromatica di ogni singolo cioccolato.

Hours of conching to reach the top profile of each chocolate aromas.

92 **premi nazionali ed internazionali.**

Amedei è l'azienda vincitrice del maggior numero di Golden Bean presso la "Academy of Chocolate" di Londra, una delle istituzioni internazionali più qualificate nel mondo del cioccolato.

National and international awards. Amedei is the top winner of Golden Beans by the Academy of Chocolate in London, one of the most qualified international institutions in the world of chocolate.

150 **creazioni di cioccolato.**

Piccole opere d'arte nella forma di tavolette, napolitans, gocce, praline e creme

Chocolate creations. Tiny masterpieces shaped into bars, chips, pralines and spreads.

SOSTENIBILITÀ/SUSTAINABILITY

APPROVVIGIONAMENTO/SUPPLYING

Da 30 anni coltiviamo un rapporto diretto con le zone di produzione. Grazie a questo legame di fiducia sosteniamo concretamente le attività sul campo. Privilegiamo metodi naturali: le fave di cacao vengono essiccate al sole e redistribuite a mano fino a raggiungere il giusto livello di essiccazione. Collaboriamo con cooperative certificate UTZ, Rainforest, Bioversity, CIAT. Utilizziamo macchinari e prodotti fitosanitari a basso impatto ambientale. Valorizziamo le qualità genetiche più rare e preziose dal punto di vista delle caratteristiche organolettiche e dell'espressione aromatica.

For 30 years we have been building a direct relationship with the production areas. Thanks to this bond of trust, we concretely support activities in the field. We favor natural methods: the cocoa beans are dried in the sun and sorted by hand until they reach the precise level of dryness. We operate using phytosanitary (plant-sensitive) methods and machinery with low environmental impact. We value the rarest and most precious genetic qualities from the point of view of organoleptic and aromatic characteristics. We collaborate with certified cooperatives such as UTZ, Rainforest, Bioversity, CIAT.

PRODOTTO/PRODUCT

Lista ingredienti cortissima ed utilizzo di materie prime di altissima qualità. Nessun utilizzo di additivi, conservanti o emulsionanti.

Very short list of ingredients and use of best quality raw materials. No use of additives, preservatives or emulsifiers.



PRODUZIONE, PACKAGING, CATALOGHI PRODUCTION, PACKAGING, BROCHURES

Riutilizzo delle bucce di cacao, materiale di scarto della nostra produzione, per la creazione dei nostri packaging e dei nostri materiali informativi.

We uniquely reuse cocoa husks and utilize discarded cocoa shells to create part of our packaging and brochure materials.

ENERGIA VERDE/GREEN ENERGY

Impianti fotovoltaici per l'autoproduzione di energia. Ca 160.000 Kw/h annui, pari a quasi il 30% del nostro fabbisogno di energia.

We use photovoltaic systems for self-produced energy. Approximately 160,000 Kw/h per year, equal to almost 30% of our energy needs.

PERSONE/PEOPLE

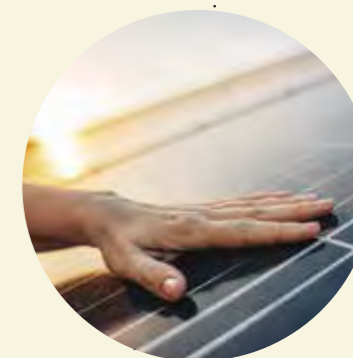
L'anzianità media del nostro team è di quasi 20 anni e i 2/3 sono rappresentati da donne.

The average seniority of our team is almost 20 years and 2/3 are represented by women.



Amedei è socio del/Amedei is member of
ISTITUTO INTERNAZIONALE CHOCOLIER

Scopri di più su / Find out more at
www.chocolier.org



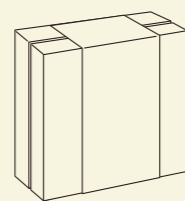
L' "Academy of Chocolate" di Londra è stata fondata nel 2005 da 5 professionisti del cioccolato britannici, uniti dal credo che degustare cioccolato fine sia uno dei più grandi piaceri della vita.
The Academy of Chocolate was founded in 2005 by five of Britain's leading chocolate professionals, united in the belief that eating fine chocolate is one of life's great pleasures.



Fondata nel 1995, la Compagnia del Cioccolato è l'associazione di consumatori esperti ed appassionati di cioccolato, che ne tutela il consumo, così da informare e orientare consapevolmente i propri soci.
The «Compagnia del Cioccolato» was founded in 1995, it is the organization of expert consumers and chocolate lovers, who protects chocolate consumption, in order to inform and consciously guide its members.

LA FABBRICA DEL CIOCCOLATO AMEDEI

AMEDEI CHOCOLATE FACTORY



UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELLA
FABBRICA DEL CIOCCOLATO AMEDEI E DEI
SUOI PRODOTTI DIVENTATI ICONA

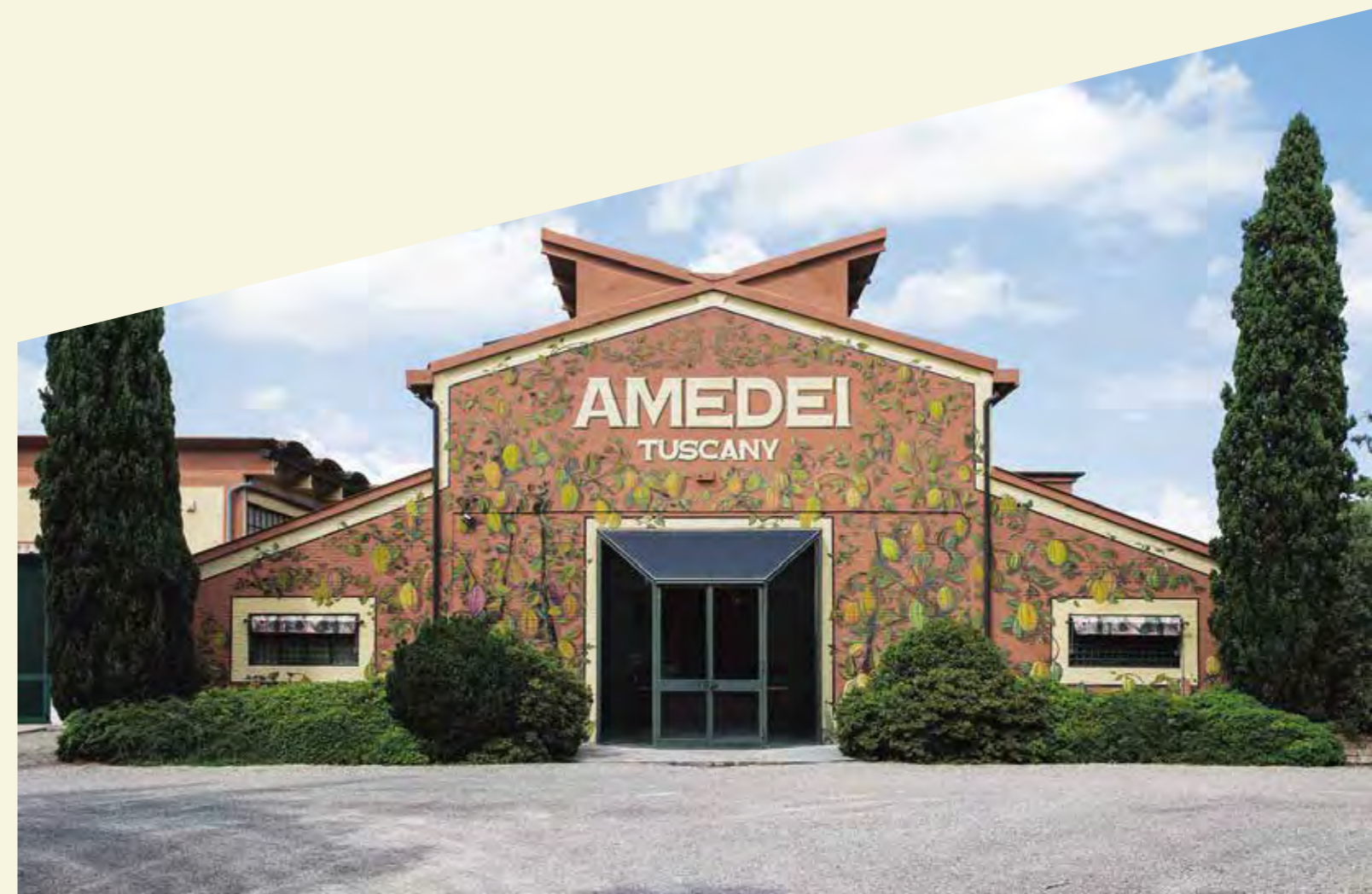
*A JOURNEY TO DISCOVER THE AMEDEI
CHOCOLATE FACTORY AND ITS ICONIC
PRODUCTS*

Con la nuova linea "FABBRICA DEL CIOCCOLATO AMEDEI" inauguriamo la ripartenza delle visite guidate nella nostra sede e vogliamo raccontare:

- I prodotti iconici che hanno fatto la storia dell'Azienda e di tutta la categoria del cioccolato bean-to-bar.
- L'esperienza nella nostra Fabbrica del Cioccolato: un viaggio nel gusto che ha inizio con la ricerca e selezione dei migliori semi di cacao e si conclude in un'esperienza appagante e memorabile.
- Il significativo contributo di tutte le donne e gli uomini del nostro reparto produttivo. Veri e propri artigiani, alcuni dei quali in Amedei da oltre 20 anni, al cui operato vogliamo rendere omaggio.

Through the new "AMEDEI CHOCOLATE FACTORY" line we commemorate the reopening of guided tours and this is what we want to highlight:

- *The iconic products that have made the history of Amedei and of the entire bean-to-bar chocolate world.*
- *The experience at our Chocolate Factory: a journey through taste that begins with the research and selection of the best cocoa beans and ends in a satisfying and memorable experience.*
- *The relevant contribution of all men and women of our production department. Real artisans, some of whom have been in Amedei for over 20 years. It's to their work that we want to pay homage.*



BENVENUTI NELLA FABBRICA DEL CIOCCOLATO AMEDEI



FABBRICA

Questa confezione contiene/This coffret includes:

12 Napolitains: 4 gruppi di 3 - 4 groups of 3
3 NAPOLITAINS TOSCANO BLACK 70
3 NAPOLITAINS TOSCANO BLACK 63
3 NAPOLITAINS TOSCANO LATTE
3 NAPOLITAINS TOSCANO BIANCO

8 tavolette 20 g:
1 TOSCANO BLACK 90 (20 g)
1 TOSCANO BLACK 63 (20 g)
1 TOSCANO PISTACCHIO (20 g)

1 TOSCANO FRUTTI ROSSI (20 g)
1 TOSCANO FRUTTI GIALLI (20 g)
1 TOSCANO NOCCIOLA (20 g)
1 TOSCANO BLACK 70 (20 g)
1 TOSCANO LATTE (20 g)

2 tavolette 50 g:
1 TOSCANO BLACK 70 (50 g)
1 TOSCANO LATTE (50 g)

Peso netto/Net weight: 314 g - 11.076 oz
Codice/Code: 6117



WELCOME TO THE AMEDEI CHOCOLATE FACTORY



ICONA

Questa confezione contiene/This coffret includes:

16 Napolitains: 8 gruppi di 2 - 8 groups of 2
2 NAPOLITAINS TOSCANO BLACK 70
2 NAPOLITAINS TOSCANO BLACK 63
2 NAPOLITAINS TOSCANO LATTE
2 NAPOLITAINS TOSCANO BIANCO
2 NAPOLITAINS PORCELANA
2 NAPOLITAINS NOVE
2 NAPOLITAINS BLANCO DE CRIOLLO
2 NAPOLITAINS CHUAO

6 tavolette 20 g:
1 TOSCANO BLACK 70 (20 g)
1 TOSCANO LATTE (20 g)
1 TOSCANO BLACK 63% (20 g)
1 TOSCANO PISTACCHIO (20 g)
1 TOSCANO FRUTTI ROSSI (20 g)
1 TOSCANO NOCCIOLA (20 g)

2 tavolette 50 g:
TOSCANO BLACK 70 (50 g)
TOSCANO LATTE (50 g)

Peso netto/Net weight: 292 g - 10.3 oz
Codice/Code: 6118



VIAGGIO

Cofanetto in legno di faggio in edizione limitata e numerata/
Beech wooden box in limited and numbered edition

Questa confezione contiene/This coffret includes:

72 Napolitains: 12 gruppi di 6
6 NAPOLITAINS TOSCANO BIANCO
6 NAPOLITAINS TOSCANO BLACK 63
6 NAPOLITAINS TOSCANO LATTE
6 NAPOLITAINS TOSCANO BLACK 80
6 NAPOLITAINS TOSCANO BLACK 70
6 NAPOLITAINS TOSCANO BLACK 100
6 NAPOLITAINS GRENADA 85
6 NAPOLITAINS MADAGASCAR 72
6 NAPOLITAINS VENEZUELA 92
6 NAPOLITAINS PORCELANA
6 NAPOLITAINS NOVE
6 NAPOLITAINS BLANCO DE CRIOLLO

Peso netto/Net weight: 324 g - 11.43 oz
Codice/Code: 6119

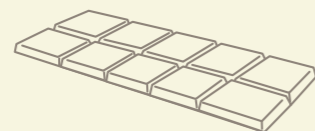


ELEGANTE DUSTBAG IN OMAGGIO
COMPLIMENTARY ELEGANT DUSTBAG



LE TAVOLETTE

BARS



IL FORMATO PIÙ ICONICO
THE MOST ICONIC FORMAT

I NERI

I Neri costituiscono delle vere e proprie prove della maestria Amedei, che in questa linea di fondenti si esprime sia nella ricerca e selezione delle materie prime più pregiate e delle piantagioni più rare, sia nell'arte di armonizzarle in blend inaspettati o in soluzioni innovative e uniche nel mondo del cioccolato.

This range of dark chocolate is the real proof of Amedei's mastery, expressed both in the quest for and selection of the finest raw ingredients and rarest plantations and in the art of harmonising them in unexpected blends or in innovative and unique solutions in the world of chocolate.

I CRU

I monorigine Cru provengono da singole aree di produzione: hanno personalità spiccata e gusto deciso, che varia di raccolto in raccolto. Sono l'espressione più immediata e selvaggia del cacao: le singole piantagioni rivelano le diversità genetiche delle varietà oggi esistenti, influenzate dal terroir e dalle tradizioni del Paese d'origine.

Single-origin Cru come from unique production areas: they have a strong personality and a bold taste, which may vary from harvest to harvest. They represent the most immediate and wild expression of cocoa: the single plantations reveal the genetic diversity of the existing varieties, influenced by the terroir and traditions of the country of origin.

I CLASSICI

Dalla selezione dei pregiati semi di cacao nasce nel 1998 la linea di tavolette I Classici, collezione dedicata all'arte del blending che ricerca profili iconici ormai inconfondibili. Oggi la linea si rinnova con la prima massa di cacao Amedei, che esalta la purezza del cacao e la ricercatezza della miscelazione.

The line of bars I Classici was created in 1998 from the selection of precious cocoa beans: a collection dedicated to the art of blending, which searches for iconic and very distinctive profiles. Today the line is renewed with a 100% cocoa mass, which enhances the purity of cocoa and the refined blending.

I FRUTTI

Il cioccolato è un'idea in cui si fondono il bianco e il nero, il piacere e la trasgressione, le linee e le curve. Solo quando il cioccolato è veramente pregiato e si unisce con la migliore frutta accuratamente selezionata è possibile esibirsi in tavolette di tale originalità e importanza. I migliori frutti rossi, le albicocche e le pesche, la Nocciola Piemonte, le mandorle di Avola, i pistacchi di Bronte: tutti lavorati in azienda.

Chocolate is an idea in which black and white, pleasure and transgression, lines and curves come together. Only when the chocolate is truly prized and combined with the best fruit, carefully selected, it is possible to appear in bars with such originality and importance. The best red fruits, apricots and peaches, Piedmond Hazelnuts, Avola almonds, Bronte pistachios: all crafted in house.



I NERI

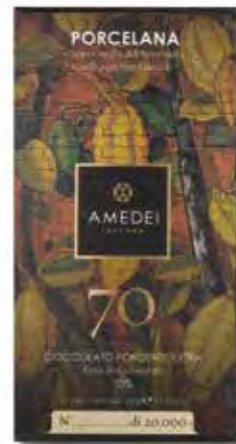


NOVE

Sentori di agrumi, legni pregiati e cioccolata calda.
Citrus, toasted notes and drinking chocolate

Cioccolato Fondente Extra 75%
Extra Dark Chocolate 75%
Tavoletta 50 g/1.75 oz bar

Codice/Code: 5360



PORCELANA

Sentori di mandorla, pane tostato e alloro.
Notes of almond, toasted bread and bay leaf

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 50 g/1.75 oz bar

Codice/Code: 5340

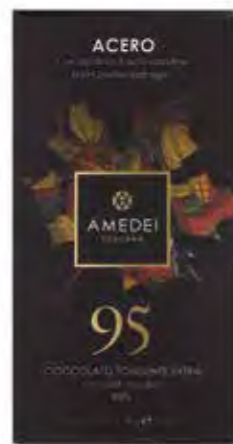


BLANCO DE CRIOLLO

Sentori di miele, prugna secca e confettura.
Notes of honey, dried plum and jam

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 50 g/1.75 oz bar

Codice/Code: 5388

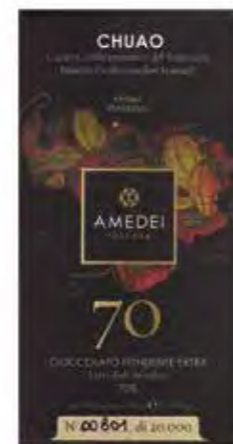


ACERO

Sentori di liquirizia, spezie e frutta secca.
Notes of liquorice, spices and dried fruits

Cioccolato Fondente Extra 95%
con Zucchero d'Acero
Extra Dark Chocolate 95% with
Maple Sugar
Tavoletta 50 g/1.75 oz bar

Codice/Code: 5362



CHUAO

Sentori di frutti rossi, cacao e miele.
Notes of red fruits, cocoa and honey

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 50 g/1.75 oz bar

Codice/Code: 5352



I CRU



VENEZUELA

Sentori di marasca sotto spirito e panna.
Notes of spirit soaked cherry and cream.

Cioccolato Fondente Extra 92%
Extra Dark Chocolate 92%
Tavoletta 50 g/1.75 oz bar
Codice/Code: 5366



MADAGASCAR

Sentori di frutti rossi e liquirizia.
Notes of red fruits and liquorice.

Cioccolato Fondente Extra 72%
Extra Dark Chocolate 72%
Tavoletta 50 g/1.75 oz bar
Codice/Code: 5367



GRENADA

Sentori di composta e frutta secca.
Notes of compote and dried fruits.

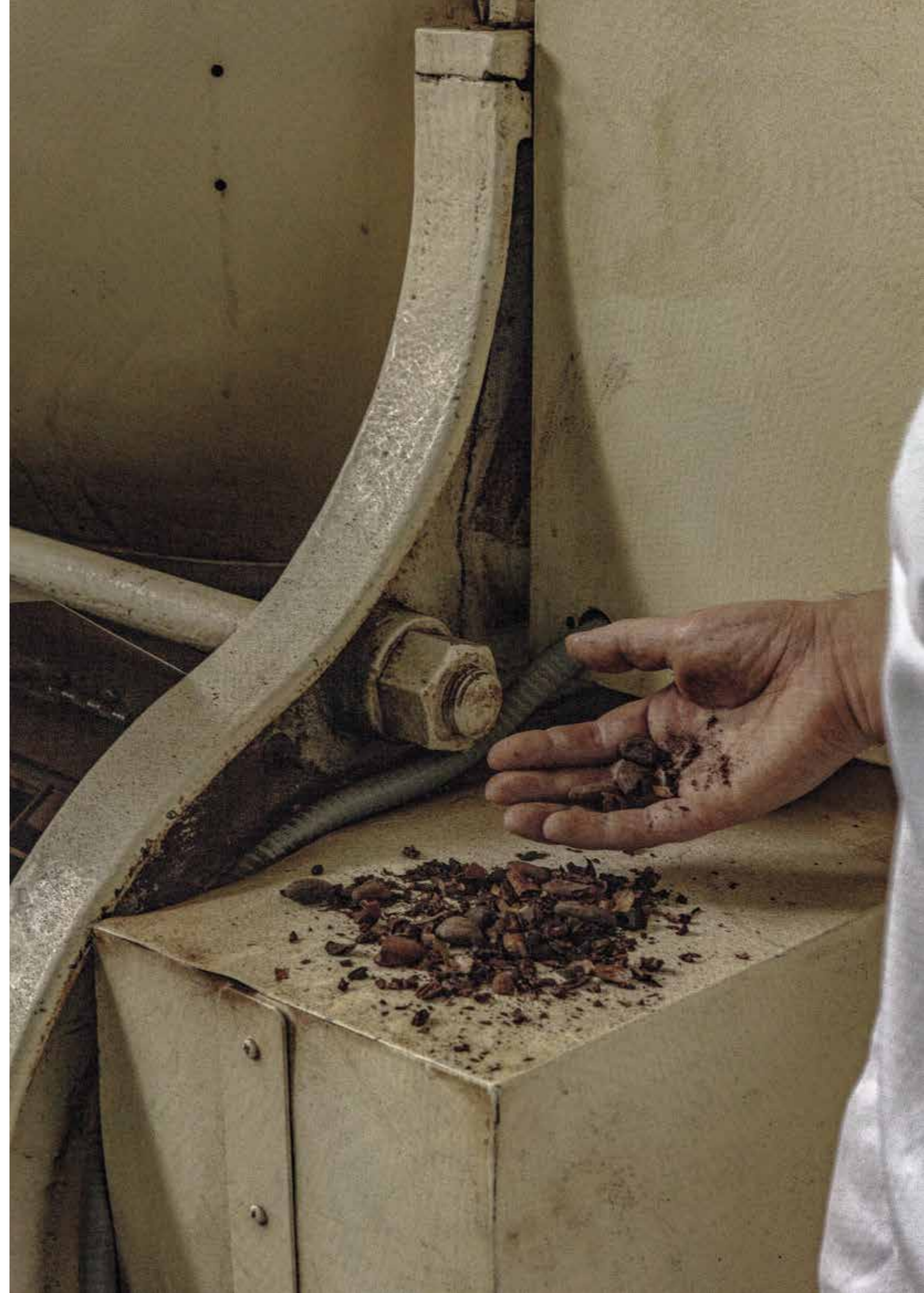
Cioccolato Fondente Extra 85%
Extra Dark Chocolate 85%
Tavoletta 50 g/1.75 oz bar
Codice/Code: 5368



ECUADOR

Sentori di cacao primario, banana e frutta secca.
Notes of primitive cocoa, banana and dried fruit.

Cioccolato Fondente Extra 77%
Extra Dark Chocolate 77%
Tavoletta 50 g/1.75 oz bar
Codice/Code: 5369



I CLASSICI



TOSCANO BIANCO
Sentori di vaniglia, miele e latte fresco.
Notes of vanilla, honey and fresh milk.

Cioccolato Bianco
White Chocolate
Tavoletta 50 g/1.75 oz bar
Codice/Code: 5331



TOSCANO GIANDUJA
Sentori di nocciola tostata e latte fresco.
Notes of roasted hazelnut and fresh milk.

Cioccolato Gianduja
Gianduja Chocolate
Tavoletta 50 g/1.75 oz bar
Codice/Code: 5326



TOSCANO BLACK 70
Sentori di tabacco, malto tostato e legno di cedro.
Notes of tobacco, roasted malt and cedar wood.

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 50 g/1.75 oz bar
Codice/Code: 5304



TOSCANO BLACK 80
Sentori di ciliegia, uvetta e frutta secca.
Notes of cherry, grape and dried fruit.

Cioccolato Fondente Extra 80%
Extra Dark Chocolate 80%
Tavoletta 50 g/1.75 oz bar
Codice/Code: 5364



TOSCANO LATTE
Sentori di caramello, fiori bianchi e panna.
Notes of caramel, white flowers and cream.

Cioccolato al Latte
Milk Chocolate
Tavoletta 50 g/1.75 oz bar
Codice/Code: 5311



TOSCANO BLACK 63
Sentori di miele e marmellata di pomodori verdi.
Notes of floral honey and green tomato jam.

Cioccolato Fondente Extra 63%
Extra Dark Chocolate 63%
Tavoletta 50 g/1.75 oz bar
Codice/Code: 5306



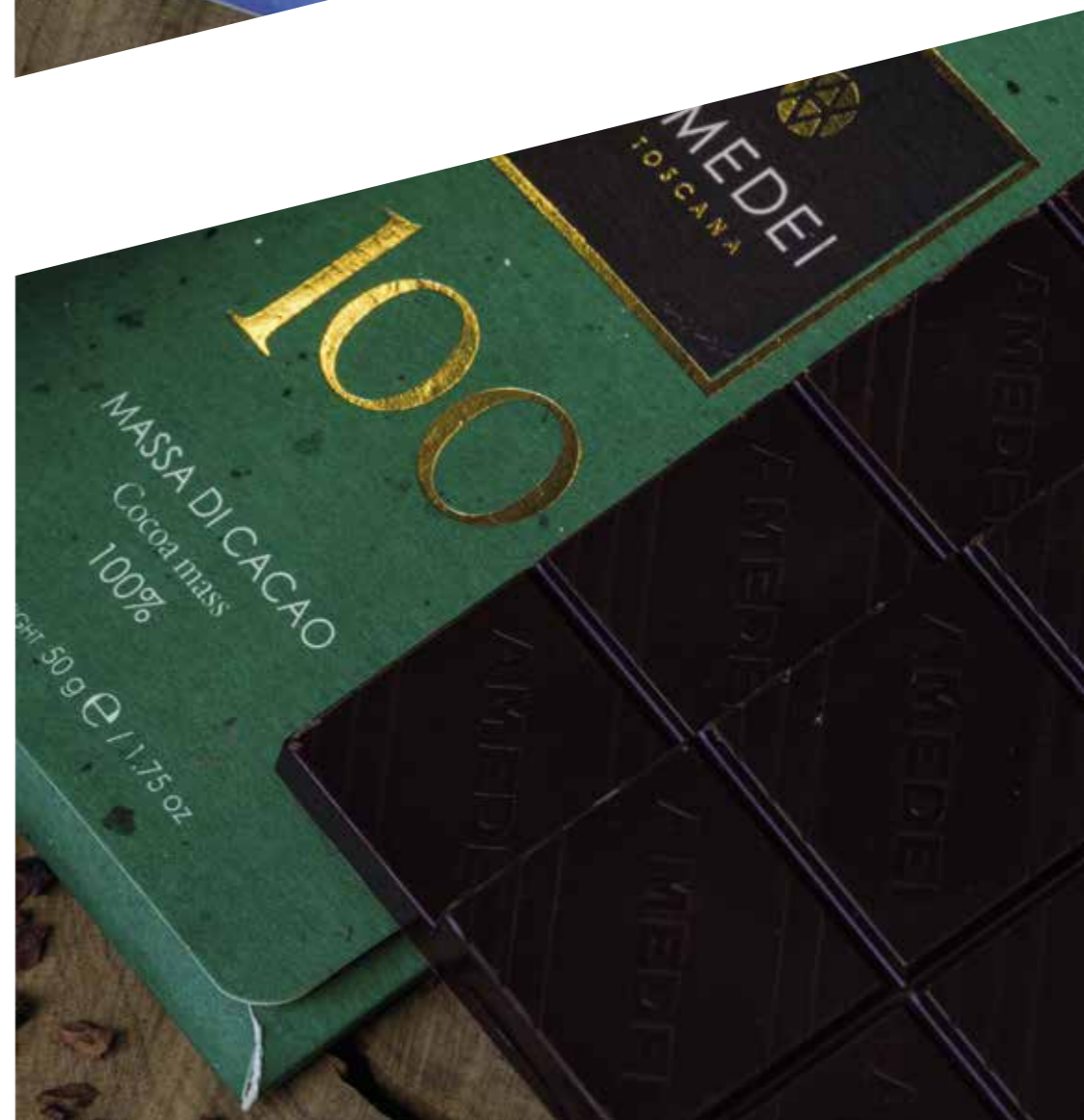
TOSCANO BLACK 90
Sentori di pane tostato, fiori bianchi e cioccolata calda.
Notes of white flowers and drinking chocolate.

Cioccolato Fondente Extra 90%
Extra Dark Chocolate 90%
Tavoletta 50 g/1.75 oz bar
Codice/Code: 5307



TOSCANO BLACK 100
Sentori di pane e frutta secca.
Notes of bread and dried fruit.

Massa di Cacao 100%
Cocoa mass 100%
Tavoletta 50 g/1.75 oz bar
Codice/Code: 5365



I FRUTTI



TOSCANO FRUTTI ROSSI

Con fragole, lamponi e ciliegie disidratati.
With selected strawberries, raspberries and cherries.

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 50 g/1.75 oz bar

Codice/Code: 5390



TOSCANO FRUTTI GIALLI

Con pesche e albicocche disidratate.
With selected peaches and apricots.

Cioccolato Fondente Extra 63%
Extra Dark Chocolate 63%
Tavoletta 50 g/1.75 oz bar

Codice/Code: 5391



TOSCANO MANDORLA

Con Mandorle di Avola PAT tostate ad aria.
With air roasted PAT Avola almonds.

Cioccolato Fondente Extra 63%
Dark Chocolate 63%
Tavoletta 50 g/1.75 oz bar

Codice/Code: 5324



TOSCANO PISTACCHIO

Con "Pistacchio Verde di Bronte DOP"
With air roasted "Green Pistachio of Bronte".

Cioccolato Bianco con Pistacchi
White Chocolate with Pistachios
Tavoletta 50 g/1.75 oz bar

Codice/Code: 5325



TOSCANO NOCCIOLA

Solo con "Nocciola Piemonte IGP"
Only with air roasted "Piedmont Hazelnut".

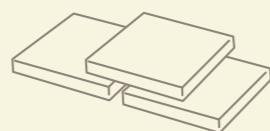
Cioccolato al latte con Nocciole
Milk Chocolate with Hazelnuts
Tavoletta 50 g/1.75 oz bar

Codice/Code: 5323



I NAPOLITAINS

NAPOLITAINS



UN PERCORSO DI DEGUSTAZIONE

A TASTING JOURNEY

SELEZIONE “SENZA TEMPO”

“TIMELESS” SELECTION

Con le Selezioni, Amedei offre la possibilità di effettuare degustazioni del suo cioccolato in qualsiasi momento della giornata. Questi nuovi ed invitanti packaging racchiudono 12 Napolitains che vi faranno conoscere la varietà del mondo Amedei. Da gustare da soli o in compagnia, per avere sempre a portata di voglia una piccola scorta del proprio cioccolato preferito, o per sorprendere gli amici con un pensiero ricco di qualità e di originalità.

With its Selezione, Amedei offers the opportunity to taste its chocolate at any time of the day. This new, inviting pack contains 12 Napolitains that will introduce you to the variety of the Amedei world. To be enjoyed alone or in company, to ensure you always have a small stash of your favourite chocolate at your fingertips, or to surprise your friends with a quality, original gift.

SELEZIONE “ELEGANZA”

“ELEGANCE” SELECTION

Immergetevi in un viaggio degustativo alla scoperta del nostro cioccolato con questo coffret da 36 napolitains e lasciatevi sorprendere dai sapori che i differenti cioccolati vi regaleranno. I Cru, cioccolati esclusivamente mono origine, vi condurranno alla scoperta delle varie piantagioni nel mondo e, di ciascuna, scoprirete le sfumature che le contraddistinguono le une dalle altre. I Fondenti, l'arte di miscelare il cacao unito al talento individuale e all'esperienza sensoriale. La confezione include i Neri, le nostre varietà di cioccolato più pregiate e selezionate, massima eccellenza e testimonianza della ricerca Amedei, e i Toscano Black, nati da blend dalle migliori piantagioni. Ideali per un regalo particolare o semplicemente per condividere il nostro cioccolato con le persone che amate.

Immerse yourself in a tasting journey to discover our chocolate with this small box containing 36 Napolitains and let yourself be surprised by the flavours that different chocolates will give you. I Cru, exclusively single-origin chocolates, will take you to explore various plantations around the world and you will discover the nuances that make each one stand out from the others. I Fondenti, the art of mixing cocoa combined with individual precision and the sensory experience. The package includes I Neri, our finest and most selected varieties of chocolate, maximum excellence and testimony of Amedei research, and the Toscano Black, born from blends from the best plantations. Ideal for a special gift or simply to share our chocolate with the people you love.

COLLEZIONE NAPOLITAINS DA 1KG

COLLECTION OF NAPOLITAINS

Immergetevi in un viaggio degustativo alla scoperta del nostro cioccolato con i Napolitains e lasciatevi sorprendere dai sapori che i differenti cioccolati vi regaleranno. I Cru, cioccolati esclusivamente mono origine, vi condurranno alla scoperta delle varie piantagioni del mondo e, di ciascuna, scoprirete le sfumature che le contraddistinguono le une dalle altre. I Classici, cioccolati fondenti, al latte e bianco, l'arte di miscelare il cacao unito al talento individuale e all'esperienza sensoriale. I Neri, le nostre qualità di cioccolato più pregiate e selezionate, massima espressione, eccellenza e testimonianza della ricerca Amedei.

Immerse yourself in a tasting journey to discover our chocolate with Napolitains and let yourself be surprised by the flavours that different chocolates will give you. I Cru, exclusively single-origin chocolates, will take you to explore various plantations around the world and you will discover the nuances that make each one stand out from the others. I Classici, dark, milk and white chocolate, the art of mixing cocoa combined with individual precision and the sensory experience. I Neri, are the highest expression of excellence and testimony of Amedei research.



SELEZIONE "SENZA TEMPO"

"TIMELESS" SELECTION

SELEZIONE "ELEGANZA"

"ELEGANCE" SELECTION



SELEZIONE 12 "I CLASSICI"

12 Napolitains Assortiti
12 Assorted Napolitains
3 Toscano Black 63%,
3 Toscano Black 70%,
3 Toscano Black 90%,
3 Toscano Latte
Scatola da 55 g/1.9 oz box
Codice/Code: 5914



SELEZIONE 12 "I CRU"

12 Napolitains Cioccolato Fondente Extra
12 Extra Dark Chocolate Napolitains
3 Ecuador 77%, 3 Grenada 85%,
3 Madagascar 72%, 3 Venezuela 92%
Scatola da 55 g/1.9 oz box
Codice/Code: 5907



SELEZIONE 12 "I NERI"

12 Napolitains Cioccolato Fondente Extra
12 Extra Dark Chocolate Napolitains
3 Porcelana,
3 Blanco de Criollo,
3 Nove,
3 Acero95
Scatola da 55 g/1.9 oz box
Codice/Code: 5913



SELEZIONE 12 "PORCELANA"

12 Napolitains Cioccolato Fondente Extra
12 Extra Dark Chocolate Napolitains
Extra 70%: Porcelana
Extra Dark Chocolate 70% Napolitains
Scatola da 55 g/1.9 oz box
Codice/Code: 5906



SELEZIONE 12 "CHUAO"

12 Napolitains Cioccolato Fondente Extra
12 Extra Dark Chocolate Napolitains
Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70% Napolitains
Confezione 55 g/1.9 oz box
Codice/Code: 5912



SELEZIONE 36 "I CRU"

9 per ogni Cru
9 of each Cru
Madagascar 72%, Ecuador 77%,
Grenada 85%, Venezuela 92%
Scatola da 160 g/5.6 oz box
Codice/Code: 5202



SELEZIONE 36 "I FONDENTI"

6 per ogni Fondente
6 of each Dark Chocolate
Porcelana 70%,
Blanco de Criollo 70%, Nove 75%,
Acero 95%, Toscano Black 70%,
Toscano Black 90%
Scatola da 160 g/5.6 oz box
Codice/Code: 5204



COLLEZIONE NAPOLITAINS DA 1 KG

COLLECTION OF NAPOLITAINS

I NERI



NAPOLITAINS "NOVE"

Ciocolato Fondente Extra 75%
Extra Dark Chocolate 75%



NAPOLITAINS "PORCELANA"

Ciocolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%



NAPOLITAINS "BLANCO DE CRIOLLO"

Ciocolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%



NAPOLITAINS "ACERO"

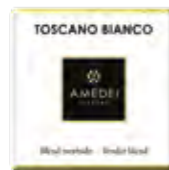
Ciocolato Fondente Extra 95%
con Zucchero d'Acero
Extra Dark Chocolate 95%
with Maple Sugar



NAPOLITAINS "CHUAO"

Ciocolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%

I CLASSICI



NAPOLITAINS "TOSCANO BIANCO"

Ciocolato Bianco
White Chocolate



NAPOLITAINS "TOSCANO LATTE"

Ciocolato al Latte
Milk Chocolate



NAPOLITAINS TOSCANO BLACK "63"

Ciocolato Fondente Extra 63%
Extra Dark Chocolate 63%



NAPOLITAINS "TOSCANO BLACK 70"

Ciocolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%



NAPOLITAINS "TOSCANO BLACK 80"

Ciocolato Fondente Extra 80%
Extra Dark Chocolate 80%



NAPOLITAINS "TOSCANO BLACK 90"

Ciocolato Fondente Extra 90%
Extra Dark Chocolate 90%



NAPOLITAINS "TOSCANO BLACK 100"

Massa di Cacao 100%
Cocoa Mass 100%

I CRU



NAPOLITAINS "VENEZUELA"

Ciocolato Fondente Extra 92%
Extra Dark Chocolate 92%



NAPOLITAINS "MADAGASCAR"

Ciocolato Fondente Extra 72%
Extra Dark Chocolate 72%



NAPOLITAINS "GRENADA"

Ciocolato Fondente Extra 85%
Extra Dark Chocolate 85%



NAPOLITAINS "ECUADOR"

Ciocolato Fondente Extra 77%
Extra Dark Chocolate 77%

NAPOLITAINS IN BUSTA E IN VASSOIO DA 1 KG

NAPOLITAINS IN BAG OR BOX



NAPOLITAINS "TOSCANO BLACK 70"
Ciocolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Sacchetto da 1 kg/35.2 oz bag
Codice/Code: 5710

NAPOLITAINS "TOSCANO BLACK 63"
Ciocolato Fondente Extra 63%
Extra Dark Chocolate 63%
Sacchetto da 1 kg/35.2 oz bag
Codice/Code: 5711

NAPOLITAINS "TOSCANO LATTE"
Ciocolato al Latte
Milk Chocolate
Sacchetto da 1 kg/35.2 oz bag
Codice/Code: 5712

NAPOLITAINS "TOSCANO BIANCO"
Ciocolato Bianco
White Chocolate
Sacchetto da 1 kg/35.2 oz bag
Codice/Code: 5713

NAPOLITAINS "TOSCANO BLACK 90"
Ciocolato Fondente Extra 90%
Extra Dark Chocolate 90%
Sacchetto da 1 kg/35.2 oz bag
Codice/Code: 5714

NAPOLITAINS "TOSCANO BLACK 80"
Ciocolato Fondente Extra 80%
Extra Dark Chocolate 80%
Sacchetto da 1 kg/35.2 oz bag
Codice/Code: 5726

NAPOLITAINS "VENEZUELA"
Ciocolato Fondente Extra 92%
Extra Dark Chocolate 92%
Sacchetto da 1 kg/35.2 oz bag
Codice/Code: 5732

NAPOLITAINS "PORCELANA"
Ciocolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Sacchetto da 1 kg/35.2 oz bag
Codice/Code: 5719

NAPOLITAINS "NOVE"
Ciocolato Fondente Extra 75%
Extra Dark Chocolate 75%
Sacchetto da 1 kg/35.2 oz bag
Codice/Code: 5720

NAPOLITAINS "TOSCANO BLACK 100"
Massa di Cacao 100%
Cocoa mass 100%
Sacchetto da 1 kg/35.2 oz bag
Codice/Code: 5727

NAPOLITAINS "ECUADOR"
Ciocolato Fondente Extra 77%
Extra Dark Chocolate 77%
Sacchetto da 1 kg/35.2 oz bag
Codice/Code: 5729

NAPOLITAINS "GRENADA"
Ciocolato Fondente Extra 85%
Extra Dark Chocolate 85%
Sacchetto da 1 kg/35.2 oz bag
Codice/Code: 5730

NAPOLITAINS "MADAGASCAR"
Ciocolato Fondente Extra 72%
Extra Dark Chocolate 72%
Sacchetto da 1 kg/35.2 oz bag
Codice/Code: 5731

NAPOLITAINS "BLANCO DE CRIOLLO"
Ciocolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Sacchetto da 1 kg/35.2 oz bag
Codice/Code: 5721

NAPOLITAINS "CHUAO"
Ciocolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Sacchetto da 1 kg/35.2 oz bag
Codice/Code: 5722

NAPOLITAINS "ACERO 95"
Ciocolato Fondente Extra 95%
con Zucchero d'Acero
Extra Dark Chocolate 95%
with Maple Sugar
Sacchetto da 1 kg/35.2 oz bag
Codice/Code: 5723



COLLEZIONE DA 204 "I NERI"

Ciocolato Fondente Extra
Extra Dark Chocolate
Blanco de Criollo, Nove, Porcelana
Scatola da 1 kg/35.2 oz box
Codice/Code: 5812



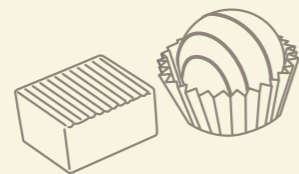
COLLEZIONE DA 204 "TOSCANO BLACK"

Ciocolato Fondente Extra
Extra Dark Chocolate
Toscano Black 90, Toscano Black 70,
Toscano Black 63
Scatola da 1 kg/35.2 oz box
Codice/Code: 5707

☞ Dimensioni sacchetto 1 kg 222 pezzi/Dimensions 1 kg Bag, 222 pieces 14x7x18cm • Dimensioni scatola 1 kg 222 pezzi/Dimensions 1 kg Box, 222 pieces 27x30x4cm
⌚ Scadenza - cioccolato fondente: 18 mesi, cioccolato al latte e bianco: 14 mesi/Shelf life - dark chocolate: 18 months, milk and white chocolate: 14 months

LE PRALINE

PRALINES



LA PROVA D'AUTORE DEL
MAÎTRE CHOCOLATIER
THE SIGNATURE OF THE MAÎTRE

LE PRALINE E I TARTUFI

PRALINES AND TRUFFLES

Un ventaglio di emozioni custodite in preziose confezioni. Esclusive praline di cioccolato artigianale, curate in ogni dettaglio, esprimono attraverso forme, colori, sapori e profumi la firma creativa del Maître chocolatier.

A palette of emotions preserved in precious packaging. Exclusive handmade chocolate pralines, cared for in every detail, express through shapes, colours, flavors and fragrances the creative signature of the Maître chocolatier.



LE PRALINE E I TARTUFI GIFTBOX

GIFTBOX PRALINES AND TRUFFLES



CONFEZIONE "5 PRALINE GOLD" ASSORTITE

Box of 5 assorted pralines
2 Cremino, 2 Tartufo, 1 Delizioso
No Alcool - No Alcohol
Confezione da 50g/1.75 oz box
Dimensioni/Dimensions: 20 x 5 x 3,5 cm
Codice/Code: 5009

CONFEZIONE "5 PRALINE ORANGE" ASSORTITE

Box of 5 assorted pralines
2 Supremo, 2 Croccantino, 1 Noixorange
No Alcool - No Alcohol
Confezione da 50 g/1.75 oz box
Dimensioni/Dimensions: 20,5x5x3,5 cm
Codice/Code: 5008



I TARTUFI

12 Tartufi di Cioccolato
12 Chocolate Truffles
Alcool - Alcohol
Confezione da 120 g/4.2 oz box
Dimensioni/Dimensions: 11,5x15,5x6,5 cm
Codice/Code: 5035



LE PRALINE GIFTBOX

GIFTBOX PRALINES



CONFEZIONE "16 PRALINE" ASSORTITE

Box of 16 mixed pralines
2 Desiderio, 2 Gioia, 2 Noixorange, 2 Croccantino, 2 Delizioso, 2 Amandola, 2 Cremino, 2 Mokita.
No Alcool - No Alcohol
Confezione da 165 g/5.82 oz box
Dimensioni/Dimensions: 18,5x18,5x3,5 cm
Codice/Code: 5033

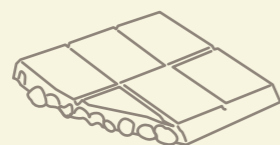


CONFEZIONE "25 PRALINE" ASSORTITE

Box of 25 mixed pralines
Alcool - Alcohol
2 Desiderio, 2 Noixorange, 2 Gioia, 2 Tartufo, 2 Croccantino, 2 Supremo, 2 Solare, 2 Delizioso, 2 Amandola,
2 Passione, 1 Vin Santo, 2 Cremino, 2 Mokita
Confezione da 260 g/9.17 oz box
Dimensioni/Dimensions: 22x22x3,5 cm
Codice/Code: 5034

I PRENDIMÉ

PRENDIMÉ



CIOCCOLATO DA TAGLIO PENSATO PER
LE OCCASIONI PIÙ CONVIVIALI E SFIZIOSE

*CUTTING CHOCOLATE DESIGNED FOR THE MOST
CONVIVIAL AND DELICIOUS OCCASIONS*

I PRENDIMÉ

Amedei ha proiettato su larga scala i desideri dei suoi clienti più golosi producendo in formato 150g e 500g i suoi cioccolati più amati. I Prendimé sono ideali per stupire gli amici con un prezioso regalo e rappresentano anche un sorprendente fine-pasto se portati in tavola e offerti "al libero servizio" dei propri ospiti.

Amedei has taken the wishes of its sweetest-toothed customers to the next level, producing 150g and 500g formats for its best-loved chocolates. Prendimé are ideal for impressing your friends with a precious gift and also represent a surprising end to a meal if brought to the table and offered "help-yourself" style to guests.



I PRENDIMÉ



PRENDIMÉ AL LATTE CON NOCCIOLE

Cioccolato al Latte con
Nocciola Piemonte IGP
*Milk Chocolate with
Piedmont Hazelnut*
Tavoletta da 150 g/5.29 oz bar
Codice/Code: 5518



PRENDIMÉ FONDENTE CON NOCCIOLE

Cioccolato Fondente con
Nocciola Piemonte IGP
*Dark Chocolate with
Piedmont Hazelnut*
Tavoletta da 150 g/5.29 oz bar
Codice/Code: 5521



PRENDIMÉ GIANDUJA TRE STRATI

Cioccolato Gianduja
Gianduja Chocolate
Tavoletta da 150 g/5.29 oz bar
Codice/Code: 5522



PRENDIMÉ FONDENTE CON MANDORLE

Cioccolato Fondente con
Mandorle d'Avola
*Dark chocolate with
Avola Almonds*
Tavoletta da 150 g/5.29 oz bar
Codice/Code: 5519



PRENDIMÉ TOSCANO BLACK 70

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta da 150 g/5.29 oz bar
Codice/Code: 5524



I PRENDIMÉ



PRENDIMÉ AL LATTE CON NOCCIOLE

Ciocolato al Latte con Nocciola Piemonte IGP
Milk Chocolate with Piedmont Hazelnut
Tavoletta da 500 g/17.36 oz bar
Codice/Code: 5516



PRENDIMÉ FONDENTE CON NOCCIOLE

Ciocolato Fondente con Nocciola Piemonte IGP
Dark Chocolate with Piedmont Hazelnut
Tavoletta da 500 g/17.36 oz bar
Codice/Code: 5515



PRENDIMÉ FONDENTE CON MANDORLE

Ciocolato Fondente con Mandorle d'Avola
Dark Chocolate with Avola Almonds
Tavoletta da 500 g/17.36 oz bar
Codice/Code: 5514



PRENDIMÉ TOSCANO BLACK 70

Ciocolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta da 500 g/17.36 oz bar
Codice/Code: 5523



LE CREME

SPREADS



DELIZIOSE CREAZIONI DI CIOCCOLATO
DELICIOUS CHOCOLATE CREATIONS

LE CREME TOSCANE

HAZELNUT AND CHOCOLATE SPREAD

Le creme Amedei, preparate con ingredienti di primissima scelta, racchiudono al loro interno decisi e delicati sapori che fanno pensare alle buone merende dell'infanzia. La Crema Nocciola e la Crema Nocciola Black sono dedicate agli amanti dei sapori classici. Le creme sono ottime a colazione o come spuntino, spalmate sul pane o per preparare dessert e dolci al cucchiaio.

Amedei spreads, prepared with ingredients of the finest quality, contain bold and delicate flavours that conjure up memories of the tastiest childhood snacks. The Crema Nocciola and Crema Nocciola Black are dedicated to lovers of classic flavours. The spreads are excellent for breakfast or as a snack, on bread or used to prepare various types of dessert.



LE CREME TOSCANE

HAZELNUT AND CHOCOLATE SPREAD

CREMA NOCCIOLA BLACK

Crema spalmabile di cioccolato e nocciole
Chocolate and Hazelnut spread
Vasetto da 200 g/7.05 oz jar
Codice 200 g/Code 7.05 oz: 6801



CREMA NOCCIOLA

Crema spalmabile di cioccolato e nocciole
Chocolate and Hazelnut spread
Vasetto da 200 g/7.05oz
Vasetto da 25 g/0.88oz
Codice 200 g/Code 7.05 oz: 6800
Codice 25 g/Code 0.88 oz: 6803



SNACKS

SNACKS



DELIZIOSE CREAZIONI DA GUSTARE
NEI MOMENTI DI PAUSA
*DELICIOUS CREATIONS TO BE ENJOYED
DURING BREAKS*

TOSCANO SNACKS

Le irresistibili praline diventano uno snack da assaporare in ogni momento della giornata.

The irresistible pralines become a tempting snack to be enjoyed at any time of the day.

TAVOLETTE DA 20 g

La tavoletta da 20 grammi è la soluzione che permette di assaporare il cioccolato Amedei in un formato da assaggio. Dedicato a tutti coloro che desiderano rubare attimi di gusto nella vita di tutti i giorni. Un piccolo cadeau per momenti di piacere.

The 20 gram bar is the solution that allows you to savour Amedei chocolate in a pocket-sized format. Dedicated to all those who wish to steal moments of taste in everyday life. A small gift for moments of pleasure.



TOSCANO SNACKS



**ESPOSITORE TOSCANO SNACK
BOX TOSCANO SNACK**

Toscana Almond, Toscana Coffee,
Toscana Pistachio, Toscana Orange
24 pz. da 20 g cad/24 pcs. 0.88 oz each
Codice/Code: 4029



TOSCANO ALMONDS

Mandorla - No Alcohol
Almonds - No Alcohol

TOSCANO COFFEE

Caffè - No Alcohol
Coffee - No Alcohol

TOSCANO PISTACHIOS

Pistacchio - No Alcohol
Pistachios - No Alcohol

TOSCANO ORANGE

Arancia - No Alcohol
Orange - No Alcohol

📏 Dimensioni/Dimensions: 19,5x15x12 cm ⏰ Scadenza: 8 mesi/Shelf life: 8 months



TAVOLETTE DA 20 g



TOSCANO FRUTTI ROSSI

Cioccolato Fondente Extra 70% con Fragole, Ciliegie e Lamponi
Extra Dark Chocolate 70% with Strawberries, Cherries and Raspberries
Tavoletta 20 g/1.75 oz bar
Codice/Code: 5118



TOSCANO FRUTTI GIALLI

Cioccolato Fondente Extra 63% con Pesche e Albicocche
Extra Dark Chocolate 63% with Peaches and Apricots
Tavoletta 20 g/1.75 oz bar
Codice/Code: 5119



TOSCANO NOCCIOLA

Cioccolato al Latte con Nocciole
Milk Chocolate with Hazelnuts
Tavoletta 20 g/1.75 oz bar
Codice/Code: 5120



TOSCANO PISTACCHIO

Cioccolato Bianco con Pistacchi
White Chocolate with Pistachios
Tavoletta 20 g/1.75 oz bar
Codice/Code: 5116



TOSCANO LATTE

Cioccolato al Latte
Milk Chocolate
Tavoletta 20 g/0.7 oz bar
Codice/Code: 5103



TOSCANO BLACK 63

Cioccolato Fondente Extra 63%
Extra Dark Chocolate 63%
Tavoletta 20 g/0.7 oz bar
Codice/Code: 5121



TOSCANO BLACK 70

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 20 g/0.7 oz bar
Codice/Code: 5102



TOSCANO BLACK 90

Cioccolato Fondente Extra 90%
Extra Dark Chocolate 90%
Tavoletta 20 g/0.7 oz bar
Codice/Code: 5115



ESPOSITORE TAVOLETTE 20 GR "I FRUTTI"

48 tavolette - 12 per tipo
Display 20 g bars "I Frutti"
With 48 bars/12 each
Codice/Code: 5123



ESPOSITORE TAVOLETTE 20g "I CLASSICI"

48 tavolette - 12 per tipo
Display 20 g bars "I Classici"
48 bars/12 each
Codice/Code: 5122

TAVOLETTE DA 20 g

GRANELLA E GOCCE DI CIOCCOLATO

FLAKED CHOCOLATE AND DROPS



DALLA CUCINA ALLA TAVOLA
FROM THE KITCHEN TO THE TABLE

GRANELLA E GOCCE DI CIOCCOLATO

CHOCOLATE IN FLAKES AND DROPS

La granella di cioccolato Amedei permette di esprimere l'eccellenza e la creatività in cucina. Ottenuta esclusivamente con cioccolato Amedei di primissima qualità finemente sminuzzato, può essere usata per godersi una densa e profumata cioccolata in tazza, ma anche per preparare deliziose creme e gustosi budini. Le gocce di cioccolato al latte o fondente, racchiuse nel loro esclusivo packaging protettivo, tutte siglate con il monogramma Amedei, sono l'ideale per creare nuove ricette o per decorare i vostri dolci con classe ed eleganza.

Amedei flaked chocolate allows you to express excellence and creativity in the kitchen. Obtained exclusively from finely chopped quality Amedei chocolate, it can be used to enjoy a thick and fragrant hot chocolate, but also to prepare delicious creams and tasty puddings. The milk or dark chocolate drops, enclosed in their exclusive protective packaging, all signed with the Amedei monogram, are ideal for creating new recipes or for decorating your desserts with class and elegance.



GRANELLA E GOCCE DI CIOCCOLATO

CHOCOLATE IN FLAKES AND DROPS



GRANELLA DI CIOCCOLATO

Flaked Chocolate
Confezione da 250 g/8.8 oz box
Codice/Code: 5630



GOCCE TOSCANO BROWN

Cioccolato al Latte
Cacao Minimo 32%
Drops of Milk Chocolate
Cocoa min. 32%
Confezione da 250 g/8.8 oz box
Codice/Code: 5653



GOCCE TOSCANO BLACK 70%

Cioccolato Fondente
Cacao Minimo 70%
Drops of Dark Chocolate
Cocoa min. 70%
Confezione da 250 g/8.8 oz box
Codice/Code: 5654



GOCCE TOSCANO BLACK 90%

Cioccolato Fondente
Cacao Minimo 90%
Drops of Dark Chocolate
Cocoa min. 90%
Confezione da 250 g/8.8 oz box
Codice/Code: 5655



📏 Dimensioni/Dimensions: ø 8x13 cm ⏰ Scadenza - cioccolato fondente: 18 mesi/Shelf life - dark chocolate: 18 months
Scadenza cioccolato al latte: 14 mesi/Shelf life milk chocolate: 14 months 📦 Scatola 12 pezzi/Box 12 pieces

**PER I
PROFESSIONISTI**

**FOR
PROFESSIONALS**



SOLO LA MIGLIORE QUALITÀ
PER LE TUE CREAZIONI
ONLY THE BEST FOR YOUR CREATIONS

BARRE DI CIOCCOLATO 1kg

1 KG CHOCOLATE BARS

Un chilo di puro cioccolato Amedei realizzato artigianalmente e confezionato in barre. Le nuove etichette riportano, in modo semplice ed esaustivo, le informazioni tecniche per una lavorazione ottimale.

One kilo of pure Amedei chocolate, handmade and packaged into bars. The new labels contain precise instructions showing all the technical information.

GOCCE DI CIOCCOLATO 2kg

2 KG BAG OF CHOCOLATE DROPS

Questa linea offre blend di cioccolato fondente, al latte e bianco. Sono stati inoltre selezionati due cacao monorigine, i cui intensi profili organolettici sono disponibili sia nella ricetta fondente al 70% sia nelle pure masse di cacao.

This line offers dark, milk and white chocolate blends. Two single-origins cocoa beans, Madagascar and Venezuela, have also been selected and their intense aromatic profiles are available as 70% dark chocolate and as pure cocoa mass.

CACAO IN POLVERE E GRANELLA DI CIOCCOLATO

COCOA POWDER AND FLAKED CHOCOLATE



BARRE DI CIOCCOLATO 1kg

1 KG CHOCOLATE BARS

CIOCCOLATO FONDENTE • DARK CHOCOLATE



BLANCO DE CRIOLLO

Ciocolato Extra Fondente 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Criollo superbol/ superb Criollo
Origine/origin: Perù
Barra da 1 kg/35.2 oz bar

Codice/Code: 5534



CHUAO

Ciocolato Extra Fondente 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Criollo primitivo/ primitive Criollo
Origine/origin: Venezuela
Barra da 1 kg/35.2 oz bar

Codice/Code: 5535



NOVE

Ciocolato Extra Fondente 75%
Extra Dark Chocolate 75%
Blend virtuoso/ Virtuoso blend
Blend di 9 piantagioni/9 plantations blend
Barra da 1 kg/35.2 oz bar

Codice/Code: 5508



TOSCANO BLACK 65

Ciocolato Extra Fondente 65%
Extra Dark Chocolate 65%
Blend floreale/floral blend
Origine/origin: Perù, Ghana, Madagascar
Barra da 1 kg/35.2 oz bar

Codice/Code: 5533



TOSCANO BLACK 70

Ciocolato Extra Fondente 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Blend deciso/bold blend
Origine/origin: Madagascar, Ghana, Ecuador, Venezuela
Barra da 1 kg/35.2 oz bar

Codice/Code: 5500



TOSCANO BLACK 90

Ciocolato Extra Fondente 90%
Extra Dark Chocolate 90%
Blend forte/Strong blend
Origine/origin: Madagascar, Ghana
Barra da 1 kg/35.2 oz bar

Codice/Code: 5536

CIOCCOLATO AL LATTE, GIANDUIA E BIANCO • MILK, GIANDUJA AND WHITE CHOCOLATE



TOSCANO LATTE

Ciocolato Al Latte
Milk Chocolate
Blend delicato/delicate blend
Origine/origin: Madagascar, Ghana, Venezuela
Barra da 1 kg/35.2 oz bar

Codice/Code: 5503



TOSCANO GIANDUIA

Ciocolato Gianduja
Gianduja Chocolate
Blend dinamico/dynamic blend
Origine/origin: West Africa
Barra da 1 kg/35.2 oz bar

Codice/Code: 5504



TOSCANO BIANCO

Ciocolato Bianco
White Chocolate
Blend morbido/soft blend
Barra da 1 kg/35.2 oz bar

Codice/Code: 5505



GOCCE DI CIOCCOLATO 2kg

2 KG BAG OF CHOCOLATE DROPS

CIOCCOLATO FONDENTE • DARK CHOCOLATE



TOSCANO BLACK 55

Ciocolato Extra Fondente 55%
Extra Dark Chocolate 55%
Blend deciso/bold blend
Origine/origin:
Ghana, Venezuela
Sacco da 2 kg/70.5 oz bag
Codice/Code: 5669



TOSCANO BLACK 65

Ciocolato Extra Fondente 65%
Extra Dark Chocolate 65%
Blend floreale/floral blend
Origine/origin:
Perù, Ghana, Madagascar
Sacco da 2 kg/70.5 oz bag
Codice/Code: 5662



TOSCANO BLACK 70

Ciocolato Extra Fondente 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Blend deciso/bold blend
Origine/origin:
Madagascar, Ghana,
Ecuador, Venezuela
Sacco da 2 kg/70.5 oz bag
Codice/Code: 5664



TOSCANO BLACK 90

Ciocolato Extra Fondente 90%
Extra Dark Chocolate 90%
Blend forte/Strong blend
Origine/origin:
Madagascar, Ghana
Sacco da 2 kg/70.5 oz bag
Codice/Code: 5667



ACERO 95

Ciocolato Extra Fondente 95%
Extra Dark Chocolate 95%
Blend extra forte con zucchero
d'acero/Blend extra strong
with maple sugar
Origine/origin: Madagascar,
Ghana, Venezuela
Sacco da 2 kg/70.5 oz bag
Codice/Code: 5657



GOCCE DI CIOCCOLATO 2kg

2 KG BAG OF CHOCOLATE DROPS

CIOCCOLATO FONDENTE "SINGLE ORIGIN" • "SINGLE ORIGIN" DARK CHOCOLATE



VENEZUELA 70

Cioccolato Extra Fondente 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Monorigine dal gusto rotondo/
Single origin with round taste
Origine/origin: Venezuela
Sacco da 2 kg/70.5 oz bag

Codice/Code: 5659



VENEZUELA 100

Massa di Cacao
Cocoa Mass
Monorigine dal gusto rotondo/
Single origin with round taste
Origine/origin: Venezuela
Sacco da 2 kg/70.5 oz bag

Codice/Code: 5677



MADAGASCAR 70

Cioccolato Extra Fondente 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Monorigine dal gusto
fruttato e acidulo/Single origin
with fruity and acidic taste
Origine/origin: Madagascar
Sacco da 2 kg/70.5 oz bag

Codice/Code: 5658



MADAGASCAR 100

Massa di Cacao
Cocoa Mass
Monorigine dal gusto
fruttato e acidulo/Single origin
with fruity and acidic taste
Origine/origin: Madagascar
Sacco da 2 kg/70.5 oz bag

Codice/Code: 5678

CIOCCOLATO AL LATTE E BIANCO • MILK AND WHITE CHOCOLATE



TOSCANO LATTE

Cioccolato Al Latte
Milk Chocolate
Blend delicato/delicate blend
Origine/origin: Madagascar,
Ghana, Venezuela
Sacco da 2 kg/70.5 oz bag

Codice/Code: 5665



TOSCANO BIANCO

Cioccolato Bianco
White Chocolate
Blend morbido/soft blend
Sacco da 2 kg/70.5 oz bag

Codice/Code: 5666



CACAO IN POLVERE

COCOA POWDER



CACAO IN POLVERE

Cacao in polvere naturale
(non alcalinizzato)
Natural cocoa powder (not alkalized)
Sacco da 1 kg/35.2 oz bag

Codice/Code: 5610

GRANELLA DI CIOCCOLATO

FLAKED CHOCOLATE



GRANELLA DI CIOCCOLATO

Cioccolato Fondente 63%,
Nocciole e Mandorle
Dark Chocolate 63%,
Hazelnuts and Almonds.
Sacco da 1 kg/35.2 oz bag

Codice/Code: 5634

**AMEDEI RIAPRE AL PUBBLICO
LE PORTE DELLA SUA FABBRICA**
*THE AMEDEI FACTORY REOPENS
ITS DOORS TO THE PUBLIC*

In un percorso sensoriale dedicato a tutti gli amanti del cioccolato, racconteremo la storia e i segreti che hanno reso la nostra azienda una delle più premiate del settore.

Un'esperienza alla scoperta del
CIOCCOLATO ASSOLUTO.

Through a sensory journey for all chocolate lovers, we will tell the story and the secrets that made Amedei one of the most awarded in this sector.

*An experience to discover the most authentic
"CIOCCOLATO ASSOLUTO".*

Scopri di più su / Find out more at
www.amedei.it





CARTA RICICLATA E RICICLABILE OTTENUTA DALLE BUCCE
DI CACAO PROVENIENTI DAL NOSTRO STABILIMENTO

AMEDEI S.r.l.

Via San Gervasio, 29 - Loc. La Rotta - 56025 - Pontedera (PI) Italy

Tel. +39 0587 484849 - P.I. 01115760504

customerservice@amedei.it

www.amedei.it