



PREMIO TAVOLETTA D'ORO 2021

19^a edizione

Panel finale di Verona, 17 marzo 2021

FINALISTI-CIOCCOLATI D'ECCELLENZA

i vincitori proclamati nella Premiazione del 25 aprile che sarà anche on line

CIOCCOLATO FONDENTE

Amedei "9" 75%

Amedei *Toscano Black* 70%

Domori *Criollo* 80%

Slitti *GranCacao* 73%

Slitti *GranCacao* 90%

CIOCCOLATO FONDENTE D'ORIGINE

Majani *Blanco de Cepe* 78%

Maglio *Caño el Tigre Merida Superior* 80%

Aruntam *Madagascar* 72% Bejofo Estate

Amedei *Jamaica* 70%

Domori *Chuao* 70%

Macondo *Gentile del Guaviare* 80% Colombia

Premio speciale

MIGLIOR CIOCCOLATO 100%

Domori *Massa di cacao* 100%

Sabadì *Cacao Ocumare di Cata* 100%

Domori *Criollo* 100%

Maglio *Ecuador, massa di cacao* 100%

Maglio *Cuyagua* 100%

Slitti *Grancacao* 100%

CIOCCOLATO AL LATTE

Castagna *Latte* 31%
Maglio *Papuasia* 36%
Maglio *Latte senza lattosio* 38%
Gobino *Cialdine al Latte* 35%
Slitti *Latte* 35%
Amedei *Toscano brown* 32%

CIOCCOLATO AL LATTE CON CACAO > 40%

Venchi *Latte Venezuela* 47%
Slitti *LatteNero* 51%
Majani *Latte intenso* 52%
Slitti *LatteNero* 45%
Maglio *Cuyagua* 55%

GIANDUIA

Gobino *Maximo* +39
Gobino *Tourinot Maximo*
Venchi *Gianduiotto N.3*
Castagna *Giuinott*
Bardini *Gianduiotto*

CIOCCOLATO AROMATIZZATO

Gardini *Latte con Sale dolce di Cervia con liquorizia*
Amedei *Bianco con pistacchi*
Cioccolato Gourmet *Latte 36% con tè matcha*
T'a Milano *Bianco Caramello al sale*
Crea *Cioccolato bianco con bacche di vaniglia macinate*
Manufatto Cacao *Latte caramello salato*
Sabadì *Affinati al finocchietto*

CREME SPALMABILI

Amedei *Crema Toscana al Cacao*
Slitti *Riccosa 51% di nocciole*
Gobino *Crema Tourinot*
Castagna +55
Amaro *Nocciole e Cacao*

FRUTTE E CANDITI RICOPERTI

Maglio Amarene ricoperte cioccolato
Marangoni Tutti frutti e spezie ricoperto
Majani Arancio ricoperto
Bodrato Scorza d'arancio ricoperte
Maglio Filetti d'arancia ricoperti
Dolciaria Marche Lonzino di fico 60%

CIOCCOLATI CON RIPIENO

Venchi Bacio di Dama
Gardini Insolito gianduia salata 62%
Amedei Prendimè
Venchi Tiramisù con mascarpone e caffè
Maglio Nocciola cioccolato fondente ripieno 62%

PRALINE

Villa & Stacchezzini Pralina al Rhum
Slitti Passion Fruit
Gardini Praline alle olive
Amedei Pralina Amandola
Bernardi Fondente Tanzania 75% gelso rosso Valle dell'Etna

CREMINI

Gardini Cremino con amarena
Majani Inca Maracaibo
Gobino Cremino al sale
Varvaro Cremino con nocciole e pistacchio
Venchi Cremino Venezuela

CIOCCOLATI GREZZI

Donna Elvira Cannella 50%
Bonajuto Pepe Bianco
Sabadì Affinati alla Genziana
Sabadì Il cioccolato di Palermo
Sabadì Arancia Maggiorana
Tipico Barocco Al Fichi d'India

***E' STATO PREMIATO ANCHE IL CIOCCOLATO INTERNAZIONALE PIU'
INTERESSANTE SECONDO IL PANEL DI "COMPAGNIA DEL CIOCCOLATO" IN
COLLABORAZIONE CON LEONARDI DOLCIUMI DI RAVENNA***

MAROU Faiseurs de Chocolat con Heart of Darkness 85%