

DAL 1930 ANTICA CIOCCOLATERIA ARTIGIANA



BUONI DENTRO

VIA PRINCIPESSA CLOTILDE 6/A TORINO

TEL.011487048



WWW.CIOCCOLATOCROCI.COM



INFO@CIOCCOLATOCROCI.IT



@CIOCCOLATOCROCI



Croci Cioccolato dal 1930

DAL 1930 ANTICA CIOCCOLATERIA ARTIGIANA

CROCI BRUNO



A Torino, nello storico quartiere San Donato, c'è un laboratorio artigianale che dal 1930 porta avanti la secolare tradizione della cioccolateria torinese.

È l'antica bottega Croci, fondata da Gualtiero e dalla moglie Rosa, i quali, unendo la passione per i sapori genuini e l'abilità nelle tecniche di lavorazione, seppero creare autentiche specialità, ancor oggi apprezzate da una clientela sempre più vasta.

La cioccolateria Croci persegue da sempre la ricerca di qualità e genuinità, secondo i preziosi insegnamenti tramandati dal fondatore Gualtiero al figlio Bruno, maestro nelle tecniche di lavorazione tradizionali.

La riproposizione di ricette antiche e la sperimentazione di nuovi gusti fanno parte dell'impegno della nuova generazione che, con Guido e Luca, opera affinché il marchio Croci sia sempre sinonimo di eccellenza nella lavorazione artigianale del cioccolato.





Per produrre il nostro cioccolato misceliamo le migliori fave di cacao provenienti da 3 paesi diversi, Costa d'Avorio, Venezuela ed Ecuador: ottenendo un sapore rotondo e perfettamente equilibrato del liquore di cacao da cui nascono i nostri esclusivi blend di cioccolato fondente e al latte.

Ogni origine contribuisce a conferire un sapore al cioccolato unico ed inimitabile.

Il processo produttivo di temperaggio completamente manuale garantisce una materia prima di assoluta qualità che non richiede aromi aggiuntivi.



Sommario prodotti

Confezioni Regalo	6
Confezioni Cellophane	11
Confezioni Piccole	12
Confezioni Monoprodotto	15
Dragées	16
Preferiti	17
DiVini	18
Marron Glacées	19
Liquorini con anima di liquore liquido	20
Tavole Nocciolate	21
Giandujotti	23
Soggetti Natale	26
Soggetti	31
Crema Gianduja di Nonna Rosa	35
Pralineria in sacchetto peso a vostra scelta	36
Cioccolato Nocciolato	37
Tavolette	38
Personalizzazioni	39
Condizioni di Vendita	42

Confezioni Regalo

Raffinato assortimento di pralines fatte a mano, preparate con il miglior cioccolato in abbinamento



ad ingredienti di prima qualità:

ganache, pralinati, creme liquorose e frutta candita o sotto spirito per soddisfare tutti i tipi di palati.

In ogni confezione selezioniamo la specialità da inserire offrendovi una esperienza equilibrata di gusti, accostamenti e sapori.

Perfette da regalare in qualsiasi momento dell'anno, sia in un ambito familiare che di lavoro.

I cioccolatini sono prodotti a Torino dalla famiglia Croci con le stesse ricette e lavorazioni completamente manuali tramandate dal nonno fondatore del laboratorio nel 1930.

Raggiungere e mantenere l'equilibrio tra gli ingredienti a disposizione e la giusta manipolazione sono risultati che fanno parte delle sfide quotidiane: le materie prime sono materiali vivi che mutano continuamente durante la trasformazione in forme e gusti segnati dal rapporto con la modernità.

Qui si gioca con maestria il ruolo di Luca e Guido Croci capace di trovare sempre nuovi stimoli, nuove proporzioni e nuovi suggerimenti innovando le ricette della tradizione.



In questa confezione potrete gustare:

- Preferiti con Ciliegie di Pecetto
- Mezze Noci con Nocciola Piemonte I.G.P.
- Fantasia e Margherite di Puro Cioccolato Finissimo
- Arancini alle Arance Candite
- Alpini alla Grappa di Montagna
- Castagne con Crema di Marroni
- Bombi allo Zabajone
- Cremini fondenti al Latte e Rhum
- Cremini latte all'Arancio e Limone

Peso netto 500 g Prezzo 46,80 €

(42,54+4,26 iva 10%) [cod prodotto 00008]

misure 26*16*4.5 cm



In questa confezione potrete gustare:

- Preferiti con Ciliegie di Pecetto
- Mezze Noci con Nocciola Piemonte I.G.P.
- Cremini fondenti al Latte e Rhum
- Cremini latte all'Arancio e Limone
- Fantasia e Margherite di Puro Cioccolato Finissimo
- Arancini alle Arance Candite
- Alpini alla Grappa di Montagna
- Castagne con Crema di Marroni
- Ricci alla Pasta di Mandorle
- Liquorini con Anima di Liquore Liquido
- Bombi allo Zabajone

Peso netto 750 g Prezzo 65,40 €

(59,45+5,95 iva 10%) [cod prodotto 00009]

misure 31*19*4.5 cm





In questa confezione potrete gustare:

- Preferiti con Ciliegie di Pecetto
- Mezze Noci con Nocciola Piemonte I.G.P. Tostata
- Fantasia e Margherite di Puro Cioccolato Finissimo
- Arancini alle Arance Candite
- Alpini alla Grappa di Montagna
- Castagne con Crema di Marroni
- Cremini fondenti al Latte e Rhum
- Cremini latte all'Arancio e Limone
- Tris con la Nocciola Piemonte I.G.P. croccantata con miele
- Bombi allo Zabajone
- Liquorini con Anima di Liquore Liquido
- Ricci alla Pasta di Mandorle
- Tartufi al Rhum

Peso netto 1 kg Prezzo 81,60 €

(74,18+7,42 iva 10%) [cod prodotto 00010]

misure 36*22*4.5 cm

L'ultima fase della preparazione del "Preferito".

La ciliegia sotto spirito, dopo esser stata glassata con zucchero fondant e cioccolato, è fatta rotolare nel cioccolato, una ad una per dare al Preferito le classiche punte di cioccolato.





Raggiungere e mantenere l'equilibrio tra gli ingredienti a disposizione e la giusta manipolazione sono risultati che fanno parte delle sfide quotidiane: le materie prime sono materiali vivi che mutano continuamente durante la trasformazione in forme e gusti segnati dal rapporto con la modernità.

In questa confezione potrete gustare:

Da Croci Cioccolato Artigianale dal 1930 a Torino, Luca e Guido Croci sanno di essere portatori di un sapere antico, al quale apportano le loro innovazioni e le loro modernità.

- Preferiti con Ciliegie di Pecetto
- Mezze Noci con Nocciola Piemonte I.G.P. Tostata
- Castagne con Crema di Marroni
- Alpini alla Grappa di Montagna
- Tris con la Nocciola Piemonte I.G.P. croccantata con miele
- Liquorini con Anima di Liquore Liquido
- Giandujotti Tradizionali Torinesi
- Fantasia e Margherite di Puro Cioccolato Finissimo
- Arancini alle Arance Candite
- Cremini fondenti al Latte e Rhum
- Cremini latte all'Arancio e Limone
- Ricci alla Pasta di Mandorle
- Quadrifogli allo Strega
- Tartufi al Rhum
- Bombi allo Zabajone

Peso netto 1,5 kg Prezzo 104,50 €

(95,00+9,50 iva 10%) [cod prodotto 00085]

misure 44*27*4.5 cm



Su richiesta disponiamo di confezioni da:

Peso netto 2 kg Prezzo 139,10 €
 (126,45+12,65 iva 10%) [cod prodotto 00086]
 misure 44*27*4.5 cm

Peso netto 3 kg, prezzo 194,30 €
 (176,64+17,36 iva 10%) [cod prodotto 00087]
 misure 44*27*4.5 cm

L'assortimento delle confezioni è indicativo, le praline potranno esser sostituite su vostra richiesta o per esigenze di stagionalità.

Nel nostro laboratorio non viene mai superato quel rapporto stretto tra quantità prodotte e cura richiesta. Il “dover aspettare”, il non trovare subito il prodotto che cerchiamo è garanzia della coerenza delle scelte operate che determinano il valore aggiunto delle produzioni di Croci Cioccolato Artigianale dal 1930 a Torino.

Qui potete trovare la descrizione dei singoli cioccolatini: [Brochure](#)

Le stesse confezioni nel periodo di novembre e dicembre vengono fornite con la livrea natalizia.





Confezioni Cellophane

Praline in scatola di cellophane

Peso netto 500 g Prezzo 41,90 €

(38,09+3,81 iva 10%) [cod prodotto 00003]

misure 26*16*2 cm



Peso netto 750 g Prezzo 60,70 €

(55,18+5,52 iva 10%) [cod prodotto 00004]

misure 31*19*2 cm

Peso netto 1 kg Prezzo 77,20 €

(70,18+7,02 iva 10%) [cod prodotto 00005]

misure 36*22*2 cm



Scegliete l'assortimento delle praline da mettere in queste confezioni o affidatevi alla nostra selezione maturata con l'esperienza maturata dal 1930, anno in cui Il Nonno Gualtiero ha fondato il laboratorio dove tutt'ora produciamo.

Qui potete trovare la descrizione dettagliata delle Praline: [Brochure](#)

Confezioni Piccole

Assortimento di pralineria nuda
in sacchetto di cellophane
Peso netto 110 g Prezzo 9,10 €
(8,27 + 0,83 iva 10%) [cod prodotto 00278]



Assortimento di pralineria nuda in scatola
Peso netto 100 g Prezzo 11,70 €
(10,64 + 1,06 iva 10%) [cod prodotto 00032P]
misure 7*7*7 cm
Peso netto 150 g Prezzo 16,90 €
(15,36 + 1,54 iva 10%) [cod prodotto 00033P]
misure 7*7*7 cm



Giandujotti incartati in scatola
Peso netto 100 g Prezzo 11,70 €
(10,64 + 1,06 iva 10%) [cod prodotto 00032G]
misure 7*7*7 cm

Peso netto 150 g Prezzo 16,90 €
(15,36 + 1,54 iva 10%) [cod prodotto 00033G]
misure 7*7*7 cm





Assortimento di pralineria nuda
 Peso netto 150 g Prezzo 16,90 €
 (15,36+1,54 iva 10%) [cod prodotto 00033S]
 misure 15*12*3 cm

Assortimento di pralineria nuda
 in confezione cartoncino
 Peso netto 250g Prezzo 27,90 €
 (25,36+2,54 iva 10%) [cod prodotto 00035P]
 misure 20*8*3 cm





Assortimento di pralineria nuda
in confezione cellophane

Peso netto 250g Prezzo 30,60 €

(27,82+2,78 iva 10%) [cod prodotto 00013]
misure 21*15*3 cm

Assortimento di pralineria nuda
in confezione a due cassette

Peso netto 420g Prezzo 44,60 €

(40,54+4,06 iva 10%) [cod prodotto 00072]
misure 19*13*6 cm



Confezioni Monoprodotto

Potrete scegliere i cioccolatini da gustare:

- Preferiti con Ciliegie di Pecetto
[cod prodotto 00018P]
- Arancini alle Arance Candite
[cod prodotto 00018A]
- Dragees con la Nocciola Nocciola
Piemonte I.G.P. croccantata con miele,
con Arance candite, con Pistacchio
salato e con Uvetta Passa
[cod prodotto 00018D]
- Liquorini con Anima di Liquore Liquido
[cod prodotto 00018L]
- Ricci alla Pasta di Mandorle
[cod prodotto 00018R]
- Tartufi al Rhum
[cod prodotto 00018T]

Peso netto 200g

Prezzo 20,10 €

(18,27+1,83 iva 10%)

misure 10*6*18 cm





Dragées

Perle preziose di cioccolato, i Dragées Croci sono una tentazione continua per il palato.

Ogni perla regala sensazioni diverse grazie al sapiente abbinamento tra i frutti e il tipo di cioccolato che lo ricopre: fondente, al latte o bianco sulla nocciola croccante; rigorosamente fondente sul candito all'arancio, sull'acino di uva sultanina e sul chicco di caffè.

Ultima tentazione il pistacchio salato ricoperto di cioccolato fondente.

Confezione in vetro

Peso netto 200 g Prezzo 24,50 €

(22,27+2,23 iva 10%) [cod prodotto 00250]
misure 7*11 cm

Peso netto 400 g Prezzo 36,00 €

(32,73+3,27 iva 10%) [cod prodotto 00048]
misure 7*19 cm



Preferiti

La preparazione dei Preferiti inizia con la raccolta dei “duronì”, una varietà di ciliegia che matura a giugno sulle colline di Pecetto, nei pressi di Torino.

I frutti vengono snocciolati a mano ad uno ad uno e messi sotto spirito con periodiche aggiunte di alcool: solo così la ciliegia manterrà a lungo la sua corposità.

Con l'arrivo dei primi freddi, le ciliegie vengono glassate nello zucchero fondant



e fatte rotolare nel cioccolato. L'involucro di zucchero sarà sciolto dall'alcool nel giro di qualche giorno, permettendo di assaporare pienamente l'aroma della ciliegia sotto spirito e del cioccolato finissimo che l'avvolge.

Questo classico della cioccolateria artigiana piemontese diventa così un cioccolatino “unico”: il Preferito.

I Preferiti o Boeri al cioccolato con Ciliegie di Pecetto sotto spirito ricoperti di cioccolato sono prodotti a Torino dalla famiglia Croci con le stesse ricette e lavorazioni completamente manuali tramandate dal nonno fondatore del laboratorio nel 1930.

Il Nonno Gualtiero ed il papà Bruno hanno tenuto fede alla feconda contraddizione di svelare i propri segreti, tramandando questo “saper fare”: Luca e Guido non hanno stravolto né semplificato quei gesti che fanno la differenza.

Peso netto 200g Prezzo 24,50 €

(22,27+2,23 iva 10%) [cod prodotto 00039P]

misure 20*6*3 cm



DiVini

Immaginate di sorseggiare un calice del vostro vino preferito...

Ultimi nati nel laboratorio artigiano Croci, i DiVini sono sintesi armoniosa di novità e tradizione, frutto della combinazione di nuove idee e di antiche e preziose ricette tramandate da generazioni.

Il pregio e l'unicità dei DiVini Croci risiedono nel cuore liquido del cioccolatino, nel quale si possono riconoscere tutti i profumi del vino, ricoperto da un velo di cioccolato fondente extrafine.

I migliori vini vengono selezionati per sposarsi con il cioccolato: Barolo e Champagne sono i vini

selezionati quest'anno per soddisfare i palati più esigenti.

Raggiungere e mantenere l'equilibrio tra gli ingredienti a disposizione e la giusta manipolazione sono risultati che fanno parte delle sfide quotidiane: le materie prime sono materiali vivi che mutano continuamente durante la trasformazione in forme e gusti segnati dal rapporto con la modernità.

Qui si gioca con maestria il ruolo di Guido e Luca Croci capaci di trovare sempre nuovi stimoli, nuove proporzioni e nuovi suggerimenti innovando le ricette della tradizione.

Peso netto 200g Prezzo 24,50 €

(22,27+2,23 iva 10%) [cod prodotto 00039D]

misure 7*7*15 cm



Marron Glacées



I Marron Glacées ricoperti di cioccolato sono il risultato di una lavorazione che comincia dalla scelta dei Marroni.

I frutti, selezionati in base al diametro, vengono inizialmente immersi in acqua per nove giorni (novena) al fine di completare la maturazione e di facilitare la successiva pelatura, sottoponendo il frutto a un getto di vapore.

Il marrone viene quindi cotto in acqua e l'acqua di cottura farà da base per la successiva canditura con sciroppo di zucchero, in concentrazione via via crescente, che dopo dieci giorni restituisce il marrone candito e pronto per essere ricoperto da delicato cioccolato fondente.

I Marron Glacées ricoperti di cioccolato è prodotto a Torino dalla famiglia

Croci con le stesse lavorazioni e ricette completamente manuali tramandate dal nonno fondatore nel 1930.

Nel nostro laboratorio non viene mai superato quel rapporto stretto tra quantità prodotte e cura richiesta che comprometterebbe il livello qualitativo dei cioccolatini.

Produrre maggiori quantità vorrebbe dire rinunciare all'eccellenza delle materie prime ed accontentarsi di surrogati di qualità meno sicura.



Peso netto 200g Prezzo 24,50 €

(22,27+2,23 iva 10%) [cod prodotto 00039M]

misure 8*16*3 cm

Liquorini con anima di liquore liquido



Immaginate di gustare il liquore in un bicchierino di cioccolato.

Il pregio dei Liquorini Croci sta nelle fasi di lavorazione, rigorosamente manuali, come fu tramandato da Gualtiero Croci.

La forma del cioccolatino viene impressa in cassetti di amido al cui interno viene colata la miscela di liquore e zucchero.

Una volta formatasi la sottile pellicola croccante, le anime vengono ricoperte da un velo di cioccolato fondente extrafine.



Grappa, whisky, limoncello, nocino, assenzio e mirto sono solo alcuni dei molti liquori utilizzati per soddisfare i gusti dei palati più esigenti.

Peso netto 260g Prezzo 30,80 €

(28,00+2,80 iva 10%) [cod prodotto 00040]
misure 29*10*5 cm

Peso netto 520g Prezzo 52,50 €

(47,73+4,77 iva 10%) [cod prodotto 00041]
misure 29*10*5 cm





Tavole Nocciolate

Tavoletta di cioccolato con nocciole Piemonte IGP (tonde e gentili delle Langhe): un classico della tradizione cioccolatiera per un'esperienza gustativa appagante, che gioca sul contrasto di consistenze fra la base di cioccolato e la naturale croccantezza della nocciola.

Le tavolette di cioccolato con nocciole Piemonte IGP sono prodotte a Torino dalla famiglia Croci con le stesse ricette e lavorazioni completamente manuali tramandate dal nonno fondatore del laboratorio nel 1930: si tratta della difesa non solo di prodotti e di gusti, ma anche e soprattutto dell'identità delle persone, della loro abilità nel lavorare e trasformare, nell'infondere caratteristiche speciali di maestria o nell'imprimere i tratti del loro personale sentire.

Ogni artigiano ha una sua peculiarità che lo rende unico. Pur con forti legami con il territorio e la tradizione, non ne esistono due uguali; è l'elemento che definisce meglio la figura di Luca e Guido Croci e che li contraddistingue nella diversità e nell'unicità spiegandone l'affezione della clientela.

Tavole nocciolate in scatola di cellophane
al cioccolato fondente o al latte

Peso netto 500 g Prezzo 36,80 €

(33,45+3,35 iva 10%) [cod prodotto 00025 Fond o latte]

misure 26*16*2 cm

Peso netto 750 g Prezzo 49,00 €

(44,54+4,46 iva 10%) [cod prodotto 00026 Fond o latte]

misure 31*19*2 cm

Peso netto 1 kg Prezzo 64,50 €

(58,64+5,86 iva 10%) [cod prodotto 00023 Fond o latte]

misure 36*22*2 cm



Tavole nocciolate in scatola rigida
al cioccolato fondente o al latte

Peso netto 500 g Prezzo 41,50 €

(37,73+3,77 iva 10%) [cod prodotto 00028 Fond o latte]

misure 26*16*4.5 cm

Peso netto 750 g Prezzo 53,80 €

(48,91+4,89 iva 10%) [cod prodotto 00029 Fond o latte]

misure 31*19*4.5 cm

Peso netto 1 kg Prezzo 68,90 €

(62,64+6,26 iva 10%) [cod prodotto 00027 Fond o latte]

misure 36*22*4.5 cm

Peso netto 1,5 kg Prezzo 86,20 €

(78,36+7,84 iva 10%) [cod prodotto 00024 Fond o latte]

misure 44*27*4.5 cm



Giandujotti

Nella produzione Croci non può mancare il simbolo della cioccolateria torinese: il Giandujotto.

Croci adotta l'autentica ricetta sabauda, senza contaminazioni di gusto e di metodo di lavorazione.

Solo nocciole piemontesi, zucchero e cacao miscelati alla corretta temperatura possono restituire il sapore del vero Giandujotto, la cui unicità è mantenuta nel tempo dal suo incarto tradizionale, la carta stagnola dorata.



Giandujotti incartati in scatolina
Peso netto 100 g Prezzo 11,70 €

(10,64+1,06 iva 10%) [cod prodotto 00032G]
misure 7*7*7 cm

Peso netto 150 g Prezzo 16,90 €

(15,36+1,54 iva 10%) [cod prodotto 00033G]
misure 7*7*7 cm



Giandujotti incartati in scatolina

Peso netto 250 g, prezzo 27,90 €

(25,36+2,54 iva 10%) [cod prodotto 00035G]
misure 20*8*3 cm





Giandujotti incartati in confezione
Peso netto 500 g Prezzo 46,80 €
 (42,54+4,26 iva 10%) [cod prodotto 00082]
 misure 7*7*18 cm



Giandujotti incartati in scatola
Peso netto 750 g Prezzo 65,40 €
 (59,45+5,95 iva 10%) [cod prodotto 00009G]
 misure 20*20*3 cm

Peso netto 1 kg Prezzo 81,60 €
 (74,18+7,42 iva 10%) [cod prodotto 00010G]
 misure 20*20*3 cm



Giandujotti incartati in scatola trasparente

Peso netto 200 g Prezzo 24,60 €

(21,27+2,13 iva 10%) [cod prodotto 00079]

misure 30*16*3 cm



Peso netto 300 g Prezzo 31,50 €

(28,64+2,86 iva 10%) [cod prodotto 00080]

misure 37*19*3 cm



Peso netto 420 g Prezzo 43,10 €

(39,18+3,92 iva 10%) [cod prodotto 00081]

misure 42*22*3 cm

Peso netto 640 g Prezzo 60,70 €

(55,18+5,52 iva 10%) [cod prodotto 00083]

misure 46*30*3 cm



Soggetti Natale

Tavolette soggetti natalizi
in cioccolato
fondente o al latte

Peso netto 200 g

Prezzo 16,50 €

(15,00+1,50 iva 10%)

[cod prodotto 00259]

misure 16*13*2 cm



[00259P]



[00259B]



26 |

[00259N]



[00259C]



[00259O]

Statuina di Babbo Natale in cioccolato fondente o al latte

Peso netto 200 g Prezzo 20,40 €

(18,54+1,86 iva 10%) [cod prodotto 00258B]

misure 20*9*6 cm

Peso netto 650 g Prezzo 57,00 €

(51,82+5,18 iva 10%) [cod prodotto 00260]

misure 30*15*10 cm

Peso netto 1,9 kg, prezzo 99,00 €

(90,00+9,00 iva 10%) [cod prodotto 00261]

misure 52*25*16 cm



Abete di Natale in cioccolato fondente o al latte

Peso netto 200 g Prezzo 20,40 €

(18,54+1,86 iva 10%) [cod prodotto 00258P]

misure 16*10*6 cm

Peso netto 550 g Prezzo 49,70 €

(45,18+4,52 iva 10%) [cod prodotto 00059]

misure 30*18*10 cm

Peso netto 1,2 kg Prezzo 93,50 €

(85,00+8,50 iva 10%) [cod prodotto 00058]

misure 42*23*14 cm



Befana
in cioccolato fondente o al latte

Peso netto 400 g Prezzo 35,20 €

(32,00+3,20 iva 10%) [cod prodotto 00263]

misure 24*12*8 cm

Presepio
in cioccolato fondente o al latte

Peso netto 300 g Prezzo 26,70 €

(24,27+2,43 iva 10%) [cod prodotto 00065]

misure 13*18*6 cm





Stella
in cioccolato fondente o al latte

Peso netto 250 g Prezzo 22,40 €

(20,36+2,04 iva 10%) [cod prodotto 00097]

misure 22*20*1 cm

Pino e Stella in cioccolato
fondente e al latte

Peso netto 250 g Prezzo 22,40 €

(20,36+2,04 iva 10%) [cod prodotto 00279P o S]

misure 19*27*1.5 cm



Tavola di Babbo natale
in cioccolato fondente o al latte

Peso netto 300 g Prezzo 18,50 €

(16,82+1,68 iva 10%) [cod prodotto 00122]

misure 22*1 cm

Segnaposto in cioccolato
fondente o al latte
Peso netto 30 g
Prezzo 5,30 €

(4,82+0,48 iva 10%)

[cod prodotto 00047]
misure 6*4*1 cm



Buon Natale in cioccolato fondente o al latte
Peso netto 35 g Prezzo 5,30 €

(4,82+0,48 iva 10%) [cod prodotto 00046N]

misure 9*0.5 cm

Auguri in cioccolato
fondente o al latte
Peso netto 500 g
Prezzo 33,40 €

(30,36+3,04 iva 10%)

[cod prodotto 00107]
misure 28*18*1 cm



Soggetti

Smartphone o cellulare
in cioccolato fondente o al latte

Peso netto 60 g Prezzo 6,70 €
(6,09+0,61 iva 10%) [cod prodotto 00128S oT]
misure 7*13*0.7 cm



Dolci Pensieri
in cioccolato fondente o al latte

Peso netto 35 g Prezzo 5,30 €
(4,82+0,48 iva 10%) [cod prodotto 00046D]
misure 11*9*0.5 cm



Ferro di Cavallo porta fortuna
in cioccolato fondente o al latte

Peso netto 200 g Prezzo 12,50 €
(11,36+1,14 iva 10%) [cod prodotto 00116C]
misure 15*14*2 cm





Mole Antonelliana di Torino
in cioccolato fondente, al latte o Bianco

in scatola come da foto

Peso netto 200 g Prezzo 19,40 €

(17,64+1,76 iva 10%) [cod prodotto 00117]

misure 18*18*4 cm

incartata cellophane senza scatola

Peso netto 200 g Prezzo 12,50 €

(11,36+1,14 iva 10%) [cod prodotto 00116M]

misure 15*15*2 cm



incartata cellophane senza scatola

Peso netto 300 g Prezzo 18,50 €

(16,82+1,68 iva 10%)

cod prodotto 00122]

misure 22*2 cm



Caffettiera
in cioccolato fondente o al latte

solo caffettiera

Peso netto 250 g Prezzo 27,50 €

(23,82+2,38 iva 10%) [cod prodotto 00269]

misure 12*7*15 cm

caffettiera con tazzina e dragées al caffè

Peso netto 350 g Prezzo 35,50 €

(32,27+3,23 iva 10%) [cod prodotto 00270]

misure 16*7*15 cm



Bottiglia con all'interno Liquorini
con anima di liquore liquido
in cioccolato fondente e al latte

Fiasco

Peso netto 400 g Prezzo 41,40 €

(37,64+3,76 iva 10%) [cod prodotto 00049]

misure 10*20 cm

Bottiglia

Peso netto 600 g Prezzo 53,30 €

(48,45+4,85 iva 10%) [cod prodotto 00268]

misure 8*30 cm



Auguri in cioccolato fondente o al latte
Possiamo scrivere in cioccolato bianco quello che desiderate
rimarra incastonato nella tavoletta di cioccolato
con un singolare effetto intarsio

Peso netto 500 g

Prezzo 33,40 €

(30,36+3,04 iva 10%)

[cod prodotto 00107]

misure 24*21*1 cm

Crema Gianduja di Nonna Rosa

Peso netto 400 g Prezzo 23,50 €

(21,36+2,14 iva 10%) [cod prodotto 00016]

misure 7*12 cm

Peso netto 800 g Prezzo 43,00 €

(39,09+3,91 iva 10%) [cod prodotto 00017]

misure 9*15 cm



Pralineria in sacchetto peso a vostra scelta

- Mezze Noci con Nocciola Piemonte I.G.P. Tostata
- Castagne con Crema di Marroni
- Alpini alla Grappa di Montagna
- Tris con la Nocciola Piemonte I.G.P. croccantata con miele
- Liquorini con Anima di Liquore Liquido
- Fantasia e Margherite di Puro Cioccolato Finissimo
- Arancini alle Arance Candite
- Cremini fondenti al Latte e Rhum
- Cremini latte all'Arancio e Limone
- Ricci alla Pasta di Mandorle
- Quadrifogli allo Strega
- Tartufi al Rhum
- Bombi allo Zabajone
- Noci con ripieno di gianduia e nocciola croccante
- Tagliati alla nocciola, torroncino e caffè incartati
- Dragées alla nocciola, uvetta, arancio e pistacchio salato

prezzo 71,40 € AL KG

(64,91+6,49 iva 10%) [cod prodotto 00001]

Scegliete l'assortimento delle praline da mettere nel sacchetto o affidatevi alla nostra selezione affinata con l'esperienza maturata dal 1930, anno in cui il Nonno Gualtiero ha fondato il laboratorio dove tutt'ora produciamo.

Qui potete trovare la descrizione dettagliata delle Praline: [Brochure](#)

- Giandujotti Tradizionali Torinesi
- Fantasia di Puro Cioccolato incartata
- Cremini fondenti al Latte e Rhum incartati
- Cremini latte all'Arancio e Limone incartati
- Tagliati alla nocciola, torroncino e caffè incartati

prezzo 76,10 € AL KG

(69,18+6,92 iva 10%) [cod prodotto 00002]

- Preferiti con Ciliegie di Pecetto con cioccolato fondente e al latte
- Liquorini con Anima di Liquore Liquido incartati

prezzo 78,80 € AL KG

(71,64+7,16 iva 10%) [cod prodotto 00007]

- DiVini cioccolato fondente con Anima di Pregiato Vino liquido
- Zenzerini canditi ricoperti di cioccolato fondente
- Marron Glacées ricoperti di cioccolato fondente

prezzo 97,10 € AL KG

(88,27+8,83 iva 10%) [cod prodotto 00006]





Cioccolato Nocciolato

Cioccolato fondente, al latte, bianco o Gianduja

- con Nocciole Piemonte IGP (tonde e gentili delle Langhe)
- con pezzi di scorza di arancia candita (solo fondente)

venduto a peso in pezzi da circa 400g

prezzo 54,10 € AL KG

(49,18+4,92 iva 10%) [cod prodotto 00011]

misure 20*15*1.5 cm

Tavolette



Tavolette di puro cioccolato finissimo
fondente o al latte

Peso netto 100 g Prezzo 4,60 €

(4,18+0,42 iva 10%) [cod prodotto 00014]

misure 15*8*1 cm

Peso netto 200 g Prezzo 8,70 €

(7,91+0,79 iva 10%) [cod prodotto 00015]

misure 24*8*1 cm

Peso netto 500 g Prezzo 19,90 €

(18,09+1,81 iva 10%) [cod prodotto 00100]

misure 25*10*2.5 cm

Tavolette di puro cioccolato fondente amarissimo 71%, bianco, gianduja e ruby

Peso netto 100 g Prezzo 6,30 €

(5,73+0,57 iva 10%) [cod prodotto 00019] misure 15*8*1 cm

Fondente con Nocciola piemonte I.G.P., al latte con Nocciola piemonte I.G.P.,
fondente amarissimo 71%, bianco, gianduja e ruby

Peso netto 200 g Prezzo 12,10 €

(11,00+1,10 iva 10%) [cod prodotto 00020] misure 24*8*1 cm

Fondente con Nocciola piemonte I.G.P., al latte
con Nocciola piemonte I.G.P.,

Peso netto 500 g Prezzo 25,10 €

(22,82+2,28 iva 10%) [cod prodotto 00109]

misure 25*10*2.5 cm



Personalizzazioni

Possiamo realizzare cioccolatini e tavolette con incisioni o rilievi personalizzati.

Un regalo aziendale, un goloso biglietto d'auguri, un originale segnaposto per un evento speciale realizzati in cioccolato artigianale per sorprendere e farsi ricordare.

Nelle pagine seguenti potrete trovare alcuni esempi ma possiamo realizzare il prodotto in qualsiasi peso, forma o dimensione, contattateci per un preventivo personalizzato.





Scatolina con stampa del cliente e 5
cioccolatini personalizzati in forma e logo

100 pezzi € 10,50 cad (9,55+0,95 iva 10%)

200 pezzi € 7,64 cad (6,95+0,70 iva 10%)

300 pezzi € 6,45 cad (5,86+0,59 iva 10%)

Peso netto 50 g

misure scatola 13*7*3 cm



Tavoletta
rettangolare o
tonda incartata
cellophane

50 pezzi € 15,42 cad (14,02+1,40 iva 10%)

100 pezzi € 10,96 cad (9,97+0,99 iva 10%)

200 pezzi € 8,75 cad (7,95+0,80 iva 10%)

Peso netto 100 g

misure 8.5*12.5 cm

12 cm diametro



Tavoletta quadrata con scatola

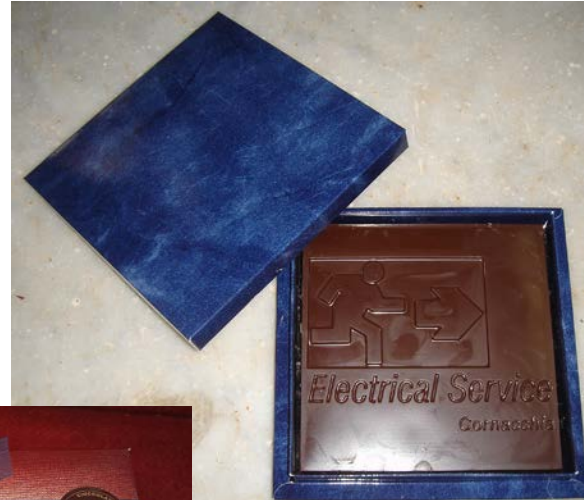
50 pezzi € 36,46 cad (33,14+3,32 iva 10%)

100 pezzi € 26,70 cad (24,27+2,43 iva 10%)

150 pezzi € 26,04 cad (23,67+2,37 iva 10%)

Peso netto 300 g

misure scatola 18*18*3 cm



Tavoletta rettangolare con scatola

50 pezzi € 41,70 cad (37,91+3,79 iva 10%)

100 pezzi € 37,24 cad (33,86+3,38 iva 10%)

150 pezzi € 35,75 cad (32,50+3,25 iva 10%)

Peso netto 500 g

misure scatola 25*19*3 cm



Condizioni di Vendita

DISPONIBILITÀ

I prodotti presenti a catalogo saranno disponibili fino ad esaurimento scorte.

PORTO

Tutti i prodotti sono franco nostro magazzino.

CONSEGNE

In 2 giorni lavorativi dalla conferma ordine.

SPEDIZIONI

Tutti i prodotti sono in porto franco.

Le singole consegne comporteranno il relativo addebito e verranno valutate su richiesta.

Spedizioni in Italia con corriere espresso, consegna il giorno successivo alla spedizione, costo 12 euro fino a 3 kg e poi 14 euro fino a 10 kg (Isole maggiorazione di 5 euro)

PERSONALIZZAZIONI

I tempi di consegna variano da un minimo di 1 settimana al massimo di 20 giorni,

Fattibilità e costi di eventuali lavorazioni personalizzate verranno valutate su richiesta.

VALIDITÀ

I prezzi del presente listino verranno confermati all'ordine.

Il presente listino è valido fino al 31 agosto 2026.