



PREMIO TAVOLETTA D'ORO 2021

19^a edizione

25 aprile 2021

STORE FERROWINE a Castelfranco Veneto

VINCITORI E CIOCCOLATI D'ECCELLENZA

CIOCCOLATO FONDENTE

Amedei "9" 75%

Amedei *Toscano Black* 70%

Domori *Criollo 80%* Tavoletta d'Oro

Slitti *GranCacao 73%* Tavoletta d'Oro

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%* Tavoletta d'Oro

Macondo *Gentile del Guaviare 80%* Colombia

Premio speciale

MIGLIOR CIOCCOLATO 100%

Domori *Massa di cacao 100%*

Sabadì *Cacao Ocumare di Cata 100%* Tavoletta d'Oro

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% Tavoletta d'Oro*

CIOCCOLATO AL LATTE CON CACAO > 40%

Venchi *Latte Venezuela* 47%

Slitti *LatteNero* 51%

Majani *Latte intenso* 52%

Slitti *LatteNero 45%Tavoletta d'Oro*

Maglio *Cuyagua 55% Tavoletta d'Oro*

GIANDUIA

Gobino *Maximo +39*

Gobino *Tourinot Maximo Tavoletta d'Oro*

Venchi *Gianduiotto N.3*

Castagna *Giuinott*

Bardini *Gianduiotto*

CIOCCOLATO AROMATIZZATO

Gardini *Latte con Sale dolce di Cervia con liquirizia*

Amedei *Bianco con pistacchi*

Cioccolato *Gourmet Latte 36% con tè matcha*

T'a Milano *Bianco Caramello al sale Tavoletta d'Oro*

Crea *Cioccolato bianco con bacche di vaniglia macinate*

Manufatto Cacao *Latte caramello salato*

Sabadi *Affinati al finocchietto Tavoletta d'Oro*

CREME SPALMABILI

Amedei *Crema Toscana al Cacao*

Slitti *Riccossa 51% di nocciole Tavoletta d'Oro*

Gobino *Crema Tourinot*

Castagna +55

Marco Colzani *Nocciole e Cacao Tavoletta d'Oro*

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 Tavoletta d'Oro

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 Tavoletta d'Oro

Maglio *Noccioleta cioccolato fondente ripieno 62%*

PRALINE

Villa & Stacchezzini *Pralina al Rhum*

Slitti *Passion Fruit*

Gardini Praline alle olive Tavoletta d'Oro

Amedei *Pralina Amandola*

Bernardi *Fondente Tanzania 75% gelso rosso Valle dell'Etna*

CREMINI

Gardini *Cremino con amarena*

Majani Inca Maracaibo-Premio speciale in ricordo di Anna Majani

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 Tavoletta d'Oro

Tipico Barocco *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%