



AMEDEI
TUSCANY

dalla Toscana al mondo

from Tuscany to the world

Il viaggio di Amedei comincia con quello della fondatrice Cecilia Tessieri partita da un piccolo laboratorio artigianale alla ricerca dell'eccellenza. Un percorso costruito passo dopo passo attraverso studio, passione, riscoperta di antichi metodi di lavorazione. Un'avventura che si spinge fino ai lontani luoghi di origine del cacao dove Amedei ha rinvenuto le piantagioni e i semi più pregiati del mondo stabilendo il pieno controllo su tutta la filiera di produzione.

Amedei's story begins with that of its founder, Cecilia Tessieri, who started out from a small workshop in search of excellence. A journey she took one step at a time through study, passion and the rediscovery of ancient processing methods. An adventure that took her all the way to the distant origins of cocoa, where Amedei discovered the highest quality plantations and beans in the world, establishing full control over the entire production chain.





dal seme al Cioccolato

from bean to Bar

La materia prima, selezionata da Amedei all'origine, approda direttamente in Toscana, terra di creatività e genio, per essere trasformata in piccole opere d'arte. "La bontà è rigore, conoscenza, rispetto e stupore" (C. Tessieri). Tutto ha inizio dalla selezione dei semi nelle piantagioni più pregiate e nascoste del mondo. Prosegue poi con la creatività nelle ricette e si compie infine in laboratorio, dosando e lavorando sapientemente a mano pochi ingredienti di primissima qualità: semi di cacao, zucchero di canna, il latte e la frutta migliori.

The precious beans, selected by Amedei at the origin, arrive directly in Tuscany, a land of creativity and genius, to be transformed into small masterpieces. "Quality is founded on discipline, knowledge and respect" (C. Tessieri). It all begins with the selection of cocoa beans over the most precious and exclusive plantations in the world. The process continues with the creative refinement of recipes and the final work is carried out in the laboratory, measuring and working skilfully by hand with few ingredients of the finest quality: cocoa beans, cane sugar, the best milk and fruit.



dalla cura alla sperimentazione

from caring to experimentation

Amedei ha fatto del cioccolato una missione: si prende cura delle sue piante di cacao con amore promuovendo dei veri recuperi agronomici e collabora con i coltivatori restituendo valore ai loro Paesi e alle loro famiglie. Questa attenzione, insieme alla profonda competenza e al genio creativo nello sperimentare blend innovativi, hanno fatto di Amedei il promotore di una cultura del cioccolato, dei suoi abbinamenti e della sua degustazione.

Amedei has made chocolate into its mission: it takes care of its cocoa plants with love, promoting real agronomic recoveries, and works alongside growers, giving back value to their Countries and families. This attention, together with its extensive expertise and creative genius in experimenting with innovative blends, has turned Amedei into the promoter of a culture of chocolate, its combinations and its tasting.

dalla passione all'eccellenza

from passion to excellence

Il cioccolato Amedei rappresenta la più alta qualità che si fonde con l'emozione di una dedizione incondizionata. E' il lavoro sapiente di donne e uomini appassionati che da oltre 20 anni, ogni giorno, cercano l'eccellenza.

Oggi Amedei è una realtà unica riconosciuta e premiata in tutto il mondo, una filosofia più che una marca, che è riuscita a interpretare con maestria la preziosità di un prodotto evocativo come il cacao, sublimandolo in un'esperienza sensoriale e culturale.

Amedei chocolate represents the highest quality blended with the emotion of unconditional dedication. It is the skilful work of passionate men and women who, for over 20 years, every day, seek out excellence.

Today, Amedei is a unique entity, recognised and awarded all over the world, a philosophy rather than a brand, which has managed to skilfully interpret the valuable nature of an evocative product like cocoa, sublimating it in a sensory and cultural experience.



scegliere Amedei

choose Amedei

Offrire Amedei significa regalare un racconto, un'emozione, un equilibrio perfetto tra creatività e rigore. Amedei è un brand che conferisce prestigio e testimonia l'attenzione alla qualità e ai dettagli anche di chi lo propone, ed è proprio per questo che si può trovare solo in punti vendita esclusivi.

Offering Amedei means giving a story, an emotion, a perfect balance between creativity and rigour. Amedei is a brand that confers prestige and demonstrates the attention to quality and to detail from those who sell it, and this is precisely why it can only be found in exclusive stores.

150

Creazioni di cioccolato.
Piccole opere d'arte nella forma di tavolette, gocce, praline e creme.
*Chocolate creations.
Tiny masterpieces shaped into bars, chips, pralines and spreads.*

83

Premi nazionali ed internazionali.
Amedei è l'azienda vincitrice del maggior numero di Golden Bean alla Chocolate Academy 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.*

72

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.

30

Paesi del mondo in cui il brand Amedei è presente.
Countries around the world where you can find Amedei chocolate.

29

Anni di esperienza nel mondo del cioccolato. Amedei lavora i semi di cacao esclusivamente in modo artigianale.
*Years of experience in the world of chocolate.
Amedei processes cocoa beans only with artisanal techniques.*

0

Additivi, conservanti e coloranti.
Amedei utilizza solo purissimi semi di cacao, zucchero di canna, la frutta e il latte migliori, senza ricorrere all'ausilio di aromi artificiali, lecitina di soia, 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.*

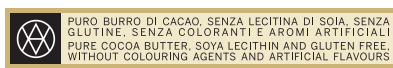


L' "Academy of Chocolate" di Londra è stata fondata nel 2005 da 5 professionisti del cioccolato britannici, uniti dal credo che degustare cioccolato fine sia uno dei più grandi piaceri della vita. I membri dell'accademia si incontrano per degustare, discutere, dimostrare e dibattere riguardo l'approvvigionamento, la trasparenza e il viaggio dal seme alla tavoletta.
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. Academy members meet to taste, discuss, demonstrate and debate issues regarding sourcing, transparency and the journey from bean to bar.



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. Da 22 anni assaggiano insieme nuovi cioccolati con l'obiettivo democratico della ricerca del piacere e della qualità oggettiva. Sono noti oggi come punto di riferimento nella difesa del cioccolato-cacao italiano di qualità.
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. They have been tasting new chocolate for 22 years in order to seek pleasure and objective quality. Today they are famous as the reference point for high quality Italian chocolate defence.

ISO 9001 (CERTIFICAZIONE N. IT/0394) • ISO 14001 (CERTIFICAZIONE N. IT04/1050) • EMAS (NUMERO REGISTRAZIONE IT-000367)



PURO BURRO DI CACAO, SENZA LECITINA DI SOIA, SENZA GLUTINE, SENZA COLORANTI E AROMI ARTIFICIALI
PURE COCOA BUTTER, SOYA LECITHIN AND GLUTEN FREE,
WITHOUT COLOURING AGENTS AND ARTIFICIAL FLAVOURS

indice

index

9 le tavolette
bars

17 i napolitains
napolitains

25 i prendimè
prendimè

29 le praline
pralines

39 semi di cacao
cocoa beans

49 snack e creme
snack & spreads

47 granella e gocce di cioccolato
flaked chocolate & chocolate drops

53 per i professionisti
for professionals

57 schede prodotto
product sheets



l e t a v o l e t t e
bars

il formato più iconico

the most iconic shape

“ i n e r i ”

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.



“9”

Cioccolato Fondente Extra 75%
Extra Dark Chocolate 75%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5360



Porcelana

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5340



Blanco de Criollo

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5388



Acero 95

Cioccolato Fondente Extra 95%
con Zucchero d'Acero
Extra Dark Chocolate 95% with Maple Sugar
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5362



Chuao

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar

Codice/Code: 5352

Dimensioni/Dimensions: 8 x 15,5 x 1,2 cm
Scadenza: 18 mesi/Shelf life: 18 months
Scatola 12 pezzi/Box 12 pieces

“i classici”

I grandi classici, 50 grammi di pura eccellenza custoditi in confezioni a portafoglio, ricche di utili informazioni sulla filosofia del cioccolato Amedei. Cioccolato Fondente, al Latte, Bianco e Gianduja. Tavolette trionfo di cacao purissimo e tanta, tanta passione.

The great classics, 50 grams of pure excellence wrapped in wallet-style packaging, rich in useful information about the Amedei chocolate philosophy. Dark, Milk and White Chocolate and Gianduja. The bars are a triumph of ultra-pure cocoa and a great deal of passion.



Toscano White
Cioccolato Bianco
White Chocolate
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5331



Toscano Nut Brown
Cioccolato Gianduja
Gianduja Chocolate
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5326



Toscano Brown
Cioccolato al Latte
Milk Chocolate
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5311



Toscano Black 63
Cioccolato Fondente Extra 63%
Extra Dark Chocolate 63%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5306



Toscano Black 70
Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5304



Toscano Black 90
Cioccolato Fondente Extra 90%
Extra Dark Chocolate 90%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5307

Dimensioni/Dimensions: 8 x 15,5 x 1,2 cm
Scadenza - cioccolato fondente: 18 mesi
Shelf life - dark chocolate: 18 months
Scadenza - cioccolato al latte, bianco e gianduja: 14 mesi
Shelf life - milk, white and gianduja chocolate: 14 months
Scatola 12 pezzi/Box 12 pieces

“ i cru ”

I Cru, cioccolati mono origine, provengono da singole aree di produzione e, come l'uva che nasce sotto un particolare sole e da un determinato terreno, hanno personalità spiccata e gusto deciso. Cecilia Tessieri, creatrice di cioccolato, seleziona attentamente ogni anno solo le migliori piantagioni per garantire sempre un livello di altissima qualità dei propri prodotti. Ogni tavoletta interpreta la diversità genetica del cacao oggi esistente e i semi, che meglio evidenziano le caratteristiche di ciascuna tipologia di pianta, vengono selezionati e lavorati secondo precisi disciplinari nei Paesi d'origine.

I Cru, single-origin chocolates, come from single production areas and, like grapes that grow under a particular sun and from a certain soil, they have a marked personality and a bold taste. Cecilia Tessieri, chocolate creator, carefully selects only the best plantations every year to ensure the products are always of an extremely high level. Each bar interprets the genetic diversity of today's cocoa and the beans, which best exemplify the characteristics of each type of plant, are selected and processed according to specific regulations in the countries of origin.



Venezuela

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5385



Madagascar

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5383



Jamaica

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5382



Ecuador

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5380

Dimensioni/Dimensions: 8 x 15,5 x 1,2 cm
Scadenza: 18 mesi/Shelf life: 18 months
Scatola 12 pezzi/Box 12 pieces

“ 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, le nocciole varietà Tonda Gentile Trilobata, 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, is it possible to appear in bars with such originality and importance. The best red fruits, apricots and peaches, Tonda Gentile Trilobata hazelnuts, Avola almonds, Bronte pistachios: all processed in house.



Toscano Red
Cioccolato Fondente Extra 70%
con Fragole, Ciliegie e Lamponi
*Extra Dark Chocolate 70%
with Strawberries, Cherries and
Raspberries*
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5390



Toscano Blond
Cioccolato Fondente Extra 63%
con Pesche e Albicocche
*Extra Dark Chocolate 63%
with Peaches and Apricots*
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5391



**Cioccolato Fondente con
Mandorle**
*Dark Chocolate with
Almonds*
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5324



Cioccolato Bianco con Pistacchi
White Chocolate with Pistachios
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5325



Cioccolato al Latte con Nocciole
Milk Chocolate with Hazelnuts
Tavoletta 50g/1,75 oz bar
Codice/Code: 5323

Dimensioni/Dimensions: 8 x 15,5 x 1,2 cm
Scadenza: 14mesi/Shelf life: 14 months
Scatola 12 pezzi/Box 12 pieces

“i fondamentali”

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.

novità



Toscano Brown
Cioccolato al Latte
Milk Chocolate
Tavoletta 20g/0,7 oz bar
Codice/Code: 5103



Toscano Black 63
Cioccolato Fondente Extra 63%
Extra Dark Chocolate 63%
Tavoletta 20g/0,7 oz bar
Codice/Code: 5121



Toscano Black 70
Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta 20g/0,7 oz bar
Codice/Code: 5102



Toscano Black 90
Cioccolato Fondente Extra 90%
Extra Dark Chocolate 90%
Tavoletta 20g/0,7 oz bar
Codice/Code: 5115

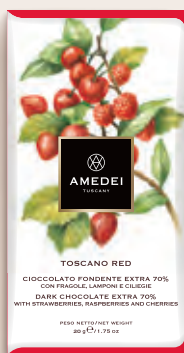
novità



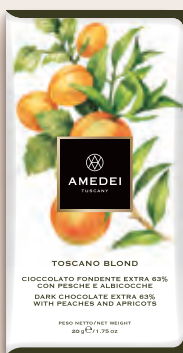
**Espositore Tavolette 20 gr
“I Classici”**
48 tavolette - 12 per tipo
Display 20g bars “I Classici”
48 bars - 12 each
Codice/Code: 5122

Dimensioni/Dimensions: 4,5x9,5x0,5cm
Dimensioni espositore/Display dimensions: 19x10x17,5 cm
Scadenza - cioccolato fondente: 18 mesi
Shelf life - dark chocolate: 18 months
Scadenza - cioccolato al latte: 14 mesi
Shelf life - milk chocolate: 14 months

novità



Toscano Red
 Cioccolato Fondente Extra 70%
 con Fragole, Ciliegie e Lamponi
 Extra Dark Chocolate 70%
 with Strawberries, Cherries and
 Raspberries
 Tavoletta 20g/1,75 oz bar
 Codice/Code: 5118



Toscano Blond
 Cioccolato Fondente Extra 63%
 con Pesche e Albicocche
 Extra Dark Chocolate 63%
 with Peaches and Apricots
 Tavoletta 20g/1,75 oz bar
 Codice/Code: 5119



**Cioccolato al Latte
 con Nocciole**
 Milk Chocolate with
 Hazelnuts
 Tavoletta 20g/1,75 oz bar
 Codice/Code: 5120



**Cioccolato Bianco con
 Pistacchi**
 White Chocolate with
 Pistachios
 Tavoletta 20g/1,75 oz bar
 Codice/Code: 5116

novità



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

Dimensioni/Dimensions: 4,5x9,5x0,5cm
 Dimensioni espositore/Display dimensions: 19x10x17,5 cm
 Scadenza: 14mesi/Shelf life: 14 months





i n a p o l i t a i n s
napolitains

un percorso di degustazione

tasting journey

collezione napolitains

collection napolitains

Con i Napolitains sfusi Amedei offre la possibilità di entrare in contatto con la filosofia del suo cioccolato assaggiandone l'intera collezione. Il formato ideale per la degustazione e l'abbinamento con distillati, vini dolci, caffè e tè. Ordinati in fila e per colore nelle grandi scatole da esporre a banco, i Napolitains colpiscono l'attenzione e sono disponibili anche in confezioni già assortite.

With its loose Napolitains, Amedei offers the chance to get in touch with the philosophy of its chocolate by tasting its entire collection. The ideal format for tasting and pairing with spirits, sweet wines, tea and coffee. Sorted in rows by colour in large boxes ready to be displayed on the counter, the Napolitains draw attention to themselves and are also available in already assorted boxes.

“ i n e r i ”



Napolitains “9”
Cioccolato Fondente Extra 75%
Extra Dark Chocolate 75%
Scatola da 1kg / 35,2 oz box
Codice/Code: 5808



Napolitains “Porcelana”
Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Scatola da 1kg / 35,2 oz box
Codice/Code: 5806



Napolitains “Blanco de Criollo”
Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Scatola da 1kg / 35,2 oz box
Codice/Code: 5811



Napolitains “Acero 95”
Cioccolato Fondente Extra 95%
con Zucchero d'Acero
Extra Dark Chocolate 95%
with Maple Sugar
Scatola da 1kg / 35,2 oz box
Codice/Code: 5817



Napolitains “Chuo”
Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Scatola da 1kg / 35,2 oz box
Codice/Code: 5816

Dimensioni/dimensions: 3,3 x 3,3 x 0,5 cm
Scadenza - cioccolato fondente: 18 mesi
Shelf life - dark chocolate: 18 months
Scadenza - cioccolato al latte e bianco: 14 mesi
Shelf life - milk and white chocolate: 14 months

“ i classici ”



Napolitains “Toscano Black 63”
Cioccolato Fondente Extra 63%
Extra Dark Chocolate 63%
Scatola da 1kg / 35,2 oz box
Codice/Code: 5702



Napolitains “Toscano Black 70”
Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Scatola da 1kg / 35,2 oz box
Codice/Code: 5700



Napolitains “Toscano Black 90”
Cioccolato Fondente Extra 90%
Extra Dark Chocolate 90%
Scatola da 1kg / 35,2 oz box
Codice/Code: 5706



Napolitains “Toscano Brown”
Cioccolato al Latte
Milk Chocolate
Scatola da 1kg / 35,2 oz box
Codice/Code: 5703



Napolitains “Toscano White”
Cioccolato Bianco
White Chocolate
Scatola da 1kg / 35,2 oz box
Codice/Code: 5705

“ i cru ”



Napolitains “Venezuela”
Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Scatola da 1kg / 35,2 oz box
Codice/Code: 5805



Napolitains “Jamaica”
Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Scatola da 1kg / 35,2 oz box
Codice/Code: 5802



Napolitains “Madagascar”
Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Scatola da 1kg / 35,2 oz box
Codice/Code: 5803



Napolitains “Ecuador”
Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Scatola da 1kg / 35,2 oz box
Codice/Code: 5800

Napolitains Grenada ed Trinidad sono disponibili
solo nella Collezione Assortita “I Cru”
*Grenada and Trinidad Napolitains are available only
in the assorted box “I Cru”*

collezione napolitains assortiti

collection of assorted napolitains

Immergetevi in un viaggio degustativo alla scoperta del nostro cioccolato con i coffret da 204 Napolitains assortiti 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 Fondenti, 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 this box containing 204 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 talent and the sensory experience. I Neri, are the highest expression of excellence and testimony of Amedei research.



Collezione da 408 "I Cru"
Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Venezuela, Trinidad, Madagascar,
Jamaica, Grenada, Ecuador
2 Scatole da 1kg cad/2 boxes 35,2 oz each
Codice/Code: 5807

Collezione da 204 "Toscano Black"
Cioccolato Fondente Extra
Extra Dark Chocolate
Toscano Black 90, Toscano Black 70,
Toscano Black 63
Scatola da 1kg / 35,2 oz box
Codice/Code: 5707

Collezione da 204 "I Neri"
Cioccolato Fondente Extra
Extra Dark Chocolate
Blanco de Criollo, "9", Porcelana
Scatola da 1kg / 35,2 oz box
Codice/Code: 5812

Dimensioni scatola 1 kg, 204 pezzi/Dimensions Box 1kg, 204 pieces 7,5x15x2cm
Scadenza - cioccolato fondente: 18 mesi
Shelf life - dark chocolate: 18 months
Scadenza - cioccolato al latte e bianco: 14 mesi
Shelf life - milk and white chocolate: 14 months

monodosi

monodose

Piccole scatole a forma di cubetto, un dolce pensiero per deliziarsi a piccole dosi, senza esagerare, se non con il gusto. Sei Napolitains d'autore... in cerca di estimatore. Da offrire come piccolo cadeau o come segnaposto per i vostri ospiti.

Small, cube-shaped boxes, a sweet thought to delight in small doses, without exaggerating, except perhaps in terms of taste. Six high-quality Napolitains... in search of a taster. To be offered as a small gift or as a placeholder for your guests.



Monodose da 6 "9"

Cioccolato Fondente Extra 75%
Extra Dark Chocolate 75%
Scatola da 30g/1,05 oz box
Codice/Code: 5402



Monodose da 6 "Toscano Black 70"

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Scatola da 30g/1,05 oz box
Codice/Code: 5400



Monodose da 6 "Toscano Black 63"

Cioccolato Fondente Extra 63%
Extra Dark Chocolate 63%
Scatola da 30g/1,05 oz box
Codice/Code: 5403



Monodose da 6 "Toscano Brown"

Cioccolato al Latte
Milk Chocolate
Scatola da 30g/1,05 oz box
Codice/Code: 5401

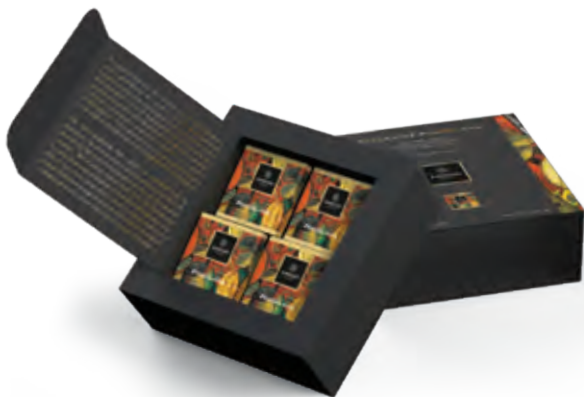
Dimensioni/Dimensions 3,5x3,5x3,5cm
Scadenza - cioccolato fondente: 18 mesi
Shelf life - dark chocolate: 18 months
Scadenza - cioccolato al latte: 14 mesi
Shelf life - milk chocolate: 14 months
Scatola 32 pezzi/Box 32 pieces

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 Selections, 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 12 “Porcelana”

12 Napolitains Cioccolato Fondente Extra 70%: Porcelana
12 *Extra Dark Chocolate* 70% Napolitains
Scatola da 55g/1,9 oz box
Codice/Code: 5906

Selezione 12 “I Cru”

12 Napolitains Cioccolato Fondente Extra 70%
12 *Extra Dark Chocolate* 70% Napolitains
3 Trinidad, 3 Venezuela,
3 Madagascar, 3 Jamaica
Scatola da 55g/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 “9”,
3 Acero95
Scatola da 55g/1,9 oz box
Codice/Code: 5913

Selezione 12 “Chuaò”

12 Napolitains Cioccolato Fondente Extra 70%
12 *Extra Dark Chocolate* 70% Napolitains
Confezione 55g/1,9 oz box
Codice/Code: 5912

Selezione 12 “I Classici”

12 Napolitains Assortiti
12 *Assorted Napolitains*
3 Toscano Black 63%,
3 Toscano Black 70%,
3 Toscano Black 90%,
3 Toscano Brown
Scatola da 55g/1,9 oz box
Codice/Code: 5914

Dimensioni/*Dimensions*: 9,5x 9,5 x 3,5 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*

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. I Neri, le nostre qualità di cioccolato più pregiate e selezionate, massima espressione, eccellenza e testimonianza della ricerca Amedei. Questa confezione racchiude Napolitains nati da un blend delle migliori piantagioni con differenti percentuali di cacao. 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 talent and the sensory experience. I Neri, the highest expression of excellence and testimony of Amedei research. This box contains Napolitains from a blend of the best plantations with different cocoa percentages. Ideal for a special gift or simply to share our chocolate with the ones you love.



Selezione 36 “I Cru”
6 per ogni Cru
6 of each Cru
Venezuela, Trinidad, Madagascar,
Jamaica, Grenada, Ecuador
Scatola da 160g/5,6 oz box
Codice/Code: 5202



Selezione 36 “I Fondenti”
6 per ogni Fondente
6 of each Dark Chocolate
Toscana Black 70%, Toscana Black 90%,
Toscana Black 63%, “9”, Porcelana, Blanco de Criollo
Scatola da 160g/5,6 oz box
Codice/Code: 5204

Dimensioni/Dimensions: 26,5 x 10,5 x 3,5 cm
Scadenza: 18 mesi/Shelf life: 18 months
Scatola 12 pezzi/Box 12 pieces





i p r e n d i m é
prendimé

h o m e c o l l e c t i o n

“ 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.



Prendimé al Latte con Nocchie
Cioccolato al Latte con Nocchie Intere
Gentili Trilobate del Piemonte
*Milk Chocolate with Whole Hazelnuts
from Piedmont*
Tavoletta da 500g/17,36 oz bar
Codice/Code: 5516



Prendimé Fondente con Nocchie
Cioccolato Fondente con Nocchie Intere
Gentili Trilobate del Piemonte
*Dark Chocolate with Whole Hazelnuts
from Piedmont*
Tavoletta da 500g/17,36 oz bar
Codice/Code: 5515



Prendimé Fondente con Mandorle
Cioccolato Fondente con Mandorle d'Avola
Dark Chocolate with Avola Almonds
Tavoletta da 500g/17,36 oz bar
Codice/Code: 5514



Prendimé al Latte con Nocchie
Cioccolato al Latte con Nocchie
Intere Gentili Trilobate del Piemonte
*Milk Chocolate with Whole Hazelnuts
from Piedmont*
Tavoletta da 150g/5,29 oz box
Codice/Code: 5518



Prendimé Fondente con Nocchie
Cioccolato Fondente con Nocchie
Intere Gentili Trilobate del Piemonte
*Dark Chocolate with Whole
Hazelnuts from Piedmont*
Tavoletta da 150g/5,29 oz box
Codice/Code: 5521



Prendimé Fondente con Mandorle
Cioccolato Fondente con
Mandorle d'Avola
*Dark Chocolate with
Avola Almonds*
Tavoletta da 150g/5,29 oz box
Codice/Code: 5519



Prendimé Gianduja
Cioccolato Cremoso con
Tre Strati di Gianduja
*Creamy Chocolate of
Three Layers of Gianduja*
Tavoletta da 150g/5,29 oz box
Codice/Code: 5522

Dimensioni 500g/Dimensions 500g: 17,5 x 25,5 x 2,3cm
Dimensioni 150g/Dimensions 150g: 16 x 6 x 2 cm
Scadenza: 14 mesi/Shelf life: 14 months
Scatola 500g 6 pezzi/Box 500g 6 pieces
Scatola 150g 12 pezzi/Box 150g 12 pieces

Prendimé Fondente 70%
Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta da 500g/17,36 oz bar
Codice/Code: 5523

Prendimé Fondente 70%
Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Tavoletta da 150g/5,29 oz box
Codice/Code: 5524



Il Prendimé Fondente non è solo un delizioso spuntino o un goloso dessert da offrire a fine pasto; i due nuovi formati, 150 e 500 grammi, sono infatti ideali per cucinare a casa i propri dolci e inventare ricette di ogni genere con la medesima creatività di un pasticciere professionista.

Aroma: Profumo invitante e autentico, venato di tabacco e malto tostato.
Gusto: Sapore strutturato: delicato all'assaggio, pieno e corposo nel finale.

The Prendimé Fondente is not just a delicious snack or a mouth-watering dessert to offer up at the end of a meal; the two new formats, 150 and 500 grams, are in fact ideal for cooking your own desserts at home and inventing all kinds of recipes with the same creativity as a professional pastry chef.

*Aroma: Inviting and authentic scent, veined with tobacco and toasted malt.
Taste: Structured flavor: delicate at the beginning, full bodied at the end.*

Dimensioni 500g/Dimension 500g: 17,5 x 25,5 x 2,3cm
Dimensioni 150g/Dimensions 150g: 16 x 6 x 2 cm
Scadenza: 18 mesi/Shelf life: 18 months
Scatola 500g 6 pezzi/Box 500g 6 pieces
Scatola 150g 12 pezzi/Box 150g 12 pieces



l e p r a l i n e
pralines

la prova d'autore del maître chocolatier

the signature of the maître chocolatier

le praline

pralines

La Pralina. Dietro il suo guscio sottile si celano ripieni di cioccolato misto a frutta, liquori, caffè e altre mille squisitezze. Un ventaglio di emozioni e un equilibrio di sapori dove le consistenze e gli aromi sono sapientemente creati dal maestro cioccolatiere. La lavorazione "al momento" dei semi di cacao, della frutta, delle radici, con l'esperienza di chi sa che una materia prima freschissima va trattata con rapidità, ne valorizza appieno le sue straordinarie qualità. Le praline Amedei sono una "prova d'autore": nelle forme, nei colori, nei profumi e nei sapori. La pralineria sfusa offre la possibilità di pensare a un modo diverso, più personale e libero, di offrire il cioccolato Amedei.

The Praline. Behind its thin shell lie fillings of chocolate mixed with fruit, liqueurs, coffee and a thousand other delicacies. An array of emotions and a balance of flavours where the textures and aromas are skilfully created by the master chocolatier. Processing the cocoa beans, fruit and roots "on the spot", with the experience of those who know that an ultra-fresh raw ingredient must be worked quickly, brings out the best of its extraordinary qualities. Amedei pralines are the crème de la crème: in their shapes, colours, scents and flavours. Loose pralines offer the chance to think about a different, more personal and freer way of offering Amedei chocolate.



le praline sfuse da meditazione

loose meditation pralines



Cacao

Chuao - No Alcohol

Chuao - No Alcohol

Peso netto/Net weight: 1260g/22,2oz

Codice/Code: 5085



Il Giardino

Arancio - Alcohol

Orange - Alcohol

Peso netto/Net weight: 880g/31oz

Codice/Code: 5080



Radici

Rabarbaro- No Alcohol

Rhubarb - No Alcohol

Peso netto/Net weight: 970g/34,2oz

Codice/Code: 5081



Scintille

Liquirizia - No Alcohol

Liquorice - No Alcohol

Peso netto/Net weight: 900g/31,7oz

Codice/Code: 5082



I Chicchi

Caffè - No Alcohol

Coffee - No Alcohol

Peso netto/Net weight: 990g/34,9oz

Codice/Code: 5083



Equilibrio

Ginseng - No Alcohol

Ginseng - No Alcohol

Peso netto/Net weight: 1200g/21,1oz

Codice/Code: 5084

le praline sfuse classiche

loose classic pralines



Gioia
Albicocca, Pesca - No Alcohol
Apricot, Peach - No Alcohol
Peso netto/Net weight: 864g/30,47oz
Codice/Code: 5079



Amandola
Mandorla - No Alcohol
Almond - No Alcohol
Peso netto/Net weight: 1,1kg/38,8oz
Codice/Code: 5051



Amor
Amaretto - No Alcohol
Macaroon - No Alcohol
Peso netto/Net weight: 1,1kg/38,8oz
Codice/Code: 5052



Cremino
Nocciola - No Alcohol
Hazelnut - No Alcohol
Peso netto/Net weight: 1,240kg/43,7oz
Codice/Code: 5055



Delizioso
Gianduia - No Alcohol
Hazelnut Cream - No Alcohol
Peso netto/Net weight: 880g/31oz
Codice/Code: 5057



Desiderio
Pistacchio, Marzapane - No Alcohol
Pistachio, Marzipan - No Alcohol
Peso netto/Net weight: 1kg/35,2oz
Codice/Code: 5058



Mignon
Mandarino - No Alcohol
Mandarin - No Alcohol
Peso netto/Net weight: 0,920kg/32,4oz
Codice/Code: 5060



Mokita
Cappuccino - No Alcohol
Cappuccino - No Alcohol
Peso netto/Net weight: 1kg/35,2oz
Codice/Code: 5061



Passione
Rum - Alcohol
Rum - Alcohol
Peso netto/Net weight: 840g/29,6oz
Codice/Code: 5063



Solare
Zabaione - Alcohol
Zabaglione - Alcohol
Peso netto/Net weight: 1kg/35,2oz
Codice/Code: 5064



Supremo
Caffè - No Alcohol
Coffee - No Alcohol
Peso netto/Net weight: 830g/29,2oz
Codice/Code: 5065



Tartufo
Nocciola, Cacao Amaro - No Alcohol
Hazelnut, Bitter Cocoa - No Alcohol
Peso netto/Net weight: 1,2kg/42,3oz
Codice/Code: 5066



Toscanello
Cannella - No Alcohol
Cinnamon - No Alcohol
Peso netto/Net weight: 1,15kg/40,5oz
Codice/Code: 5067



Crocantino
Nocciola, Mandorla - No Alcohol
Hazelnut, almond - No Alcohol
Peso netto/Net weight: 1,1kg/38,8oz
Codice/Code: 5056



Noixorange
Arancio, Noce - No Alcohol
Orange, Walnut - No Alcohol
Peso netto/Net weight: 1,21kg/42,6oz
Codice/Code: 5062



Vin Santo
Vin Santo - Alcohol
Vin Santo - Alcohol
Peso netto/Net weight: 800g/28,2oz
Codice/Code: 5069



Capriccio
Fior di Vite, Grappa - Alcohol
Wine Flower, Grappa - Alcohol
Peso netto/Net weight: 880g/31oz
Codice/Code: 5054

le praline giftbox

giftbox pralines

Per le occasioni speciali, quelle in cui si vuole fare bella figura ed essere riconosciuti come veri intenditori, Amedei propone le scatole di praline assortite in differenti formati. Ecco che uno dei regali più classici e graditi che si possano fare – le praline – con la bontà del loro contenuto e la particolarità delle confezioni, diventa un cadeau speciale.

For special occasions, when you want to make a good impression and be recognised as a true connoisseur, Amedei offers boxes of assorted pralines in different formats. This is how one of the most classic, well-received gifts you can give – pralines – thanks to their delicious contents and distinctive boxes, becomes a special present.

Confezione "Tartufi"

Box of 12 Truffles

2 Tartufo, 2 Capriccio, 2 Solare
2 Vin Santo, 2 Delizioso, 2 Passione
Alcool - Alcohol

Confezione da 120g/4,23 oz box

Dimensioni/Dimensions: 11,5 x 15,5 x 6,5 cm

Codice/Code: 5035



Confezione "Meditazione"

Box of 12 Meditazione pralines

2 Il Giardino, 2 Scintille, 2 Chicchi
2 Radici, 2 Equilibrio, 2 Cacao
Alcool - Alcohol

Confezione da 80g/2,82 oz box

Dimensioni/Dimensions: 11,5 x 15,5 x 6,5 cm

Codice/Code: 5036

Scadenza: 8 mesi/Shelf life: 8 months
Scatola confezione 12 pezzi/Box 12 pieces

Confezione "Gioia"
 5 Praline Gioia
 Box of 5 Gioia Pralines
 No Alcool - No Alcohol
 Confezione da 27g/0,95 oz box
 Dimensioni/Dimensions: 12x9,5x2,5cm
 Codice/Code: 4021



Confezione "5 Praline Red" assortite
 Box of 5 mixed Red pralines
 2 Amandola, 2 Noixorange, 1 Desiderio
 No Alcool - No Alcohol
 Confezione da 50g/1,75 oz box
 Dimensioni/Dimensions: 20 x 5 x 3,5 cm
 Codice/Code: 4026

Confezione "5 Praline Gold" assortite
 Box of 5 mixed Gold 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



Scadenza: 8 mesi/Shelf life: 8 months
 Scatola 12 pezzi/Box 12 pieces



Confezione "16 Praline" assortite

Box of 16 mixed pralines

2 Desiderio, 2 Mignon,
2 Amor, 2 Amandola, 2 Noixorange,
2 Toscanello, 2 Croccantino, 2 Mokita
No Alcool - *No Alcohol*

Confezione da 180g/6,34 oz box

Dimensioni/Dimensions: 18,5 x 18,5 x 3,5cm

Codice/Code: 5033



Confezione "25 Praline" assortite

Box of 25 mixed pralines

2 Amor, 2 Toscanello, 2 Mokita
2 Croccantino, 2 Amandola, 2 Passione,
2 Noixorange, 2 Vin Santo, 2 Delizioso, 2 Solare,
2 Supremo, 1 Tartufo, 1 Desiderio, 1 Capriccio

Alcool - *Alcohol*

Confezione da 280g/9,87 oz box

Dimensioni/Dimensions: 22 x 22 x 3,5 cm

Codice/Code: 5034G

Scadenza: 8 mesi/Shelf life: 8 months
Scatola confezione 12 pezzi/Box 12 pieces

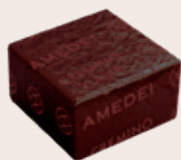
novità

le praline sfuse color

loose color pralines

Cioccolato al latte, fondente... un assortimento variegato in cui ciascuno può assecondare i propri gusti e comprendere la filosofia di Amedei. Le praline Amedei, rivestite da incarti colorati e luminosi, sono ideali come scorta personale di cioccolato o come piccolo pensiero da condividere con le persone che amate.

Milk, dark chocolate... a varied assortment from which everyone can satisfy their tastes and understand the Amedei philosophy. Amedei pralines, in their brightly-coloured wrappers, are ideal as a personal chocolate supply or as a little gift to share with the ones you love.



Cremino Caffè
Caffè - No Alcool
Caffè - No Alcohol
Codice/Code: 4900



Pralina Pralinè
Mandorla - No Alcool
Almonds - No Alcohol
Codice/Code: 4903



Cremino 3 Gianduja
3 Gianduja - No Alcool
3 Hazelnut cream - No Alcohol
Codice/Code: 4902



Pralina Nocciola
Nocciola - No Alcool
Hazelnuts - No Alcohol
Codice/Code: 4904



Cremino Pistacchio
Pistacchio - No Alcool
Pistachios - No Alcohol
Codice/Code: 4901



Pralina Granellato Gianduja
Gianduja - No Alcool
Hazelnut cream - No Alcohol
Codice/Code: 4905

Peso netto/Net weight: 1kg/35,2oz
Dimensione/Dimension: 25 x 26 x 42 cm
Scadenza: 8 mesi/Shelf life: 8 months

novità



Praline Toscane

15 praline assortite
15 assorted pralines
Pralina Pralinè,
Pralina Granellato Gianduja,
Pralina Nocciola
No Alcool - *No Alcohol*
Confezione da 155g/5,6 oz bag
Codice/Code: 4906



Cremini Toscani

15 cremini assortiti
15 assorted cremini
Cremino Pistacchio,
Cremino 3 Gianduja,
Cremino Caffè
No Alcool - *No Alcohol*
Confezione da 160g/5,6 oz bag
Codice/Code: 4907



Armonie Toscane

18 tartufi assortiti
18 assorted truffles
Cioccolato fondente alla mandorla, cioccolato al latte al gianduja, cioccolato bianco alla nocciola.
Dark chocolate with almonds, milk chocolate with gianduja, white chocolate with hazelnuts.
No Alcool - *No Alcohol*
Confezione da 160g/5,6 oz box
Codice/Code: 4980

Dimensione/Dimension 9 x 17 x 3,5 cm
Scadenza: 8 mesi/Shelf life: 8 months
Scatola 12 pezzi/Box 12 pieces





s e m i d i c a c a o
cocoa beans

per chi ama la ricercatezza

for those who love refinement

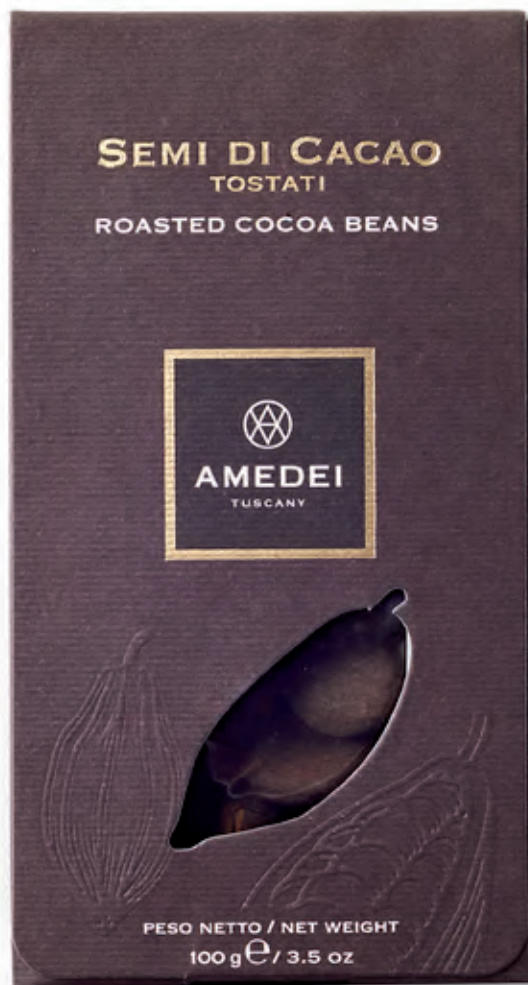
semi di cacao tostati

roasted cocoa beans

I semi di Cacao Amedei condurranno i vostri sensi là dove tutto ha inizio, nelle assolate piantagioni di cacao. Caratterizzati da un profumo irresistibile e da un sapore intenso, vi faranno immergere totalmente in queste terre lontane e poco conosciute. Un viaggio indimenticabile, da intraprendere ed assaporare lentamente.

Amedei cocoa beans will lead your senses back to where it all begins, on the sun-drenched cocoa plantations. Characterised by an irresistible scent and an intense flavour, they will totally immerse you in these distant, little-known lands. An unforgettable journey, to be undertaken and savoured slowly.

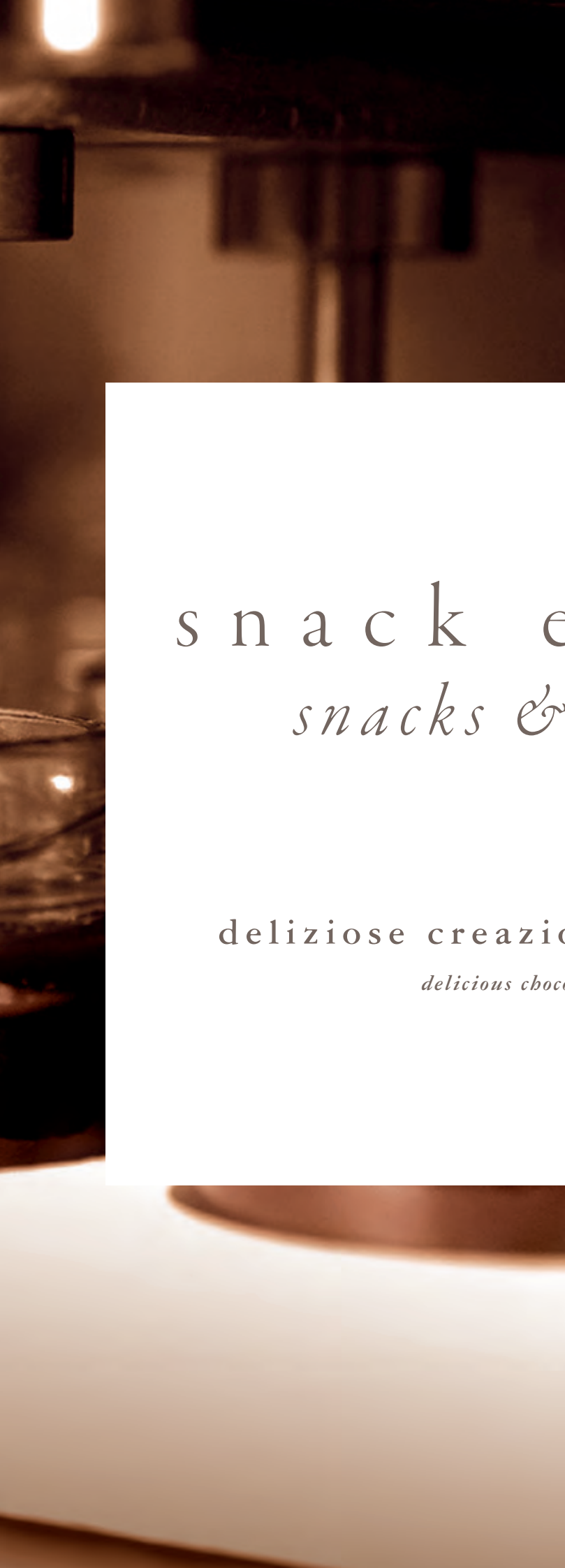




Semi di Cacao Tostati
Roasted Cocoa Beans
Scatola da 100g/3,5 oz box
Codice/Code: 4023

Dimensioni/Dimensions: 8 x 11 x 4 cm
Scadenza: 12 mesi/Shelf life: 12 months
Scatola 12 pezzi/Box 12 pieces





s n a c k e c r e m e
snacks & spreads

deliziose creazioni di cioccolato

delicious chocolate creations

i “quadrotti toscani”

Amedei unisce cioccolato, ingredienti, consistenza e profumi nella sua linea di tavolette ripiene. Dall'esperienza delle praline nascono i Quadrotti Toscani, quattro diversi cioccolati che percorrono nuove espressioni di gusto.

Tutti i Quadrotti Toscani sono disponibili esclusivamente all'interno dell'espositore misto da 24 pz.

Amedei combines chocolate, ingredients, texture and scents in its range of filled bars. Its experience with pralines produces 4 Quadrotti Toscani, four different chocolates reflecting new expressions of taste.

All of the Quadrotti Toscani are sold uniquely in the 24 pcs. assorted display.



Quadrotti Toscani Pralinè
Cioccolato Fondente con
ripieno di Pralinè e Mandorle
*Dark Chocolate filled with
Praliné and Almonds*
Tavoletta da 45g/1,58 oz bar



**Quadrotti Toscani
Pistacchi e Granella di Cacao**
Cioccolato Bianco con ripieno di
Pistacchi e Granella di Cacao
*White Chocolate filled with
Pistachios and Cocoa Nibs*
Tavoletta da 45g/1,58 oz bar



**Quadrotti Toscani Crema
Toscana e Granella di Nocciola**
Cioccolato al Latte con ripieno
di Crema Toscana e Granella di
Nocciola
*Milk Chocolate filled with “Crema
Toscana” and crumbled Hazelnut*
Tavoletta da 45g/1,58 oz bar



**Quadrotti Toscani
Croccantino**
Cioccolato al Latte con
ripieno di Croccantino
*Milk Chocolate with
Croccantino filling*
Tavoletta da 45g/1,58 oz bar

i “quadrotti toscani” espositore

“quadrotti toscani” display



Espositore Quadrotti Toscani
Con 24 Quadrotti Toscani - 6 per tipo
With 24 Quadrotti Toscani - 6 each
Codice/Code: 5374

Dimensioni/Dimensions: 20x32x11 cm
Peso netto/Net weight: 1,080kg/35,2oz
Scadenza: 8 mesi/Shelf life: 8 months

novità

“toscano snack”



Le irresistibili praline diventano uno snack da assaporare in ogni momento della giornata. Un guscio di cioccolato fondente, al latte e bianco da fendere delicatamente pregustando un incontro indimenticabile tra i sapori più pregiati.

I Toscano Snack sono disponibili esclusivamente all'interno dell'espositore da 24 pezzi.

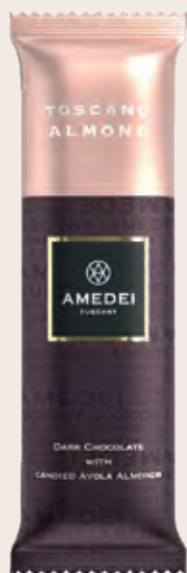
The irresistible pralines become a tempting snack to be enjoyed at any time of day. The dark, milk and white chocolate shell is to be delicately broken open, anticipating an unforgettable encounter.

All the Toscano Snacks are sold uniquely in the 24 pcs. display.

Espositore Toscano Snack

Toscano Almond, Toscano Coffee,
Toscano Pistachio, Toscano Orange
24 pz. da 20g cad/24 pcs. 0,88 oz each

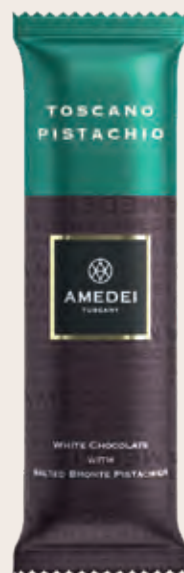
Codice/Code: 4029



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

le creme toscane

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 al Cacao e quella al Gianduja 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 Cocoa and Gianduja spreads 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.



Crema Toscana Spalmabile alla Nocciola

*Hazelnut and Chocolate
Spread Classic Taste*

Barattolo da 25g/0,88 oz jar

Codice/Code: 6803

Crema Toscana Spalmabile alla Nocciola

*Hazelnut and Chocolate Spread
Classic Taste*

Barattolo da 200g/7,05 oz jar

Codice/Code: 6800

Crema Toscana Spalmabile al Cacao

*Hazelnut and Chocolate Spread
Cocoa Taste*

Barattolo da 200g/7,05 oz jar

Codice/Code: 6801

Dimensioni 200g/Dimensions 200g: ø 7 x 9 cm

Dimensioni 25g/Dimensions 25g: ø 4,5 x 4 cm

Scadenza: 8 mesi/Shelf life: 8 months

Cartone 200g 12 vasetti/Carton 200g 12 jars

Cartone 25g 24 vasetti/Carton 25g 12 jars





g r a n e l l a
e g o c c e d i
c i o c c o l a t o

*flaked chocolate &
chocolate drops*

d a l l a c u c i n a a l l a t a v o l a

from the kitchen to the table

granella di cioccolato

flaked chocolate

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.

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.



Granella di Cioccolato
Flaked Chocolate
Confezione da 250g/8,8 oz box
Codice/Code: 5630

Dimensioni/Dimensions: ø 8 x 13 cm
Scadenza: 14 mesi/Shelf life: 14 months
Scatola 12 pezzi/Box 12 pieces

gocce di cioccolato

chocolate drops

La filosofia di degustazione Amedei vi rende protagonisti in cucina dandovi la possibilità di creare le vostre ricette originali partendo sempre da un cioccolato di qualità assoluta. Le gocce di cioccolato, racchiuse nel loro esclusivo packaging protettivo, sono nate proprio per questo. Al latte o fondenti, tutte siglate con il monogramma Amedei, sono l'ideale per creare nuove ricette o per decorare i vostri dolci con classe ed eleganza.

Amedei's philosophy makes you protagonists in the kitchen giving you the possibility to create your own original recipes always starting from a chocolate of absolute quality.

The chocolate drops, enclosed in their exclusive protective packaging, were born for this reason. Milk and dark chocolate, all signed with the Amedei monogram, they are ideal for creating new recipes or for decorating your desserts with class and elegance.



Gocce Toscano Brown
Cioccolato al Latte
Cacao Minimo 32%
Drops of Milk Chocolate
Cocoa min. 32%
Confezione da 250g/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 250g/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 250g/8,8 oz box
Codice/Code: 5655

Dimensioni/Dimensions: \varnothing 8 x 13 cm
Scadenza - cioccolato fondente: 18 mesi
Shelf life - dark chocolate: 18 months
Scadenza cioccolato al latte e bianco: 14 mesi
Shelf life - milk and white 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 da 1kg

1kg bars

Un chilo di puro cioccolato Amedei realizzato artigianalmente e confezionato in barre complete di tutte le indicazioni che riportano, in modo semplice ed esaustivo, le informazioni tecniche per una corretta lavorazione in cucina.

One kilo of pure Amedei chocolate, made by hand and packaged into bars complete with precise instructions showing the technical information to make sure you use them correctly in the kitchen.



Toscano White
Cioccolato Bianco 29%
White Chocolate 29%
Barra da 1kg/35,2 oz bar
Codice/Code: 5505



Toscano Brown
Cioccolato al Latte 32%
Milk Chocolate 32%
Barra da 1kg/35,2 oz bar
Codice/Code: 5503



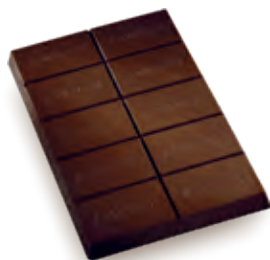
Toscano Nut Brown
Cioccolato Gianduja 32%
Gianduja Chocolate 32%
Barra da 1kg/35,2 oz bar
Codice/Code: 5504

Fondente 65

Cioccolato Fondente Extra 65%
Extra Dark Chocolate 65%
Barra da 1kg/35,2 oz bar
Codice/Code: 5533

Blanco de Criollo

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Barra da 1kg/35,2 oz bar
Codice/Code: 5534



Toscano Black 70

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Barra da 1kg/35,2 oz bar
Codice/Code: 5500

Toscano Black 90

Cioccolato Fondente Extra 90%
Extra Dark Chocolate 90%
Barra da 1kg/35,2 oz bar
Codice/Code: 5536

“9”

Cioccolato Fondente Extra 75%
Extra Dark Chocolate 75%
Barra da 1kg/35,2 oz bar
Codice/Code: 5508

Chuaò

Cioccolato Fondente Extra 70%
Extra Dark Chocolate 70%
Barra da 1kg/35,2 oz bar
Codice/Code: 5535

Dimensioni/*Dimensions*: 17 x 25 x 2 cm
Scadenza - cioccolato fondente: 18 mesi
Shelf life - dark chocolate: 18 months
Scadenza - cioccolato al latte, bianco e gianduja: 14 mesi
Shelf life - milk, white and gianduja chocolate: 14 months

cacao in polvere, gocce e granella di cioccolato

cocoa powder, drops and flaked chocolate

Questa linea è arricchita dal cacao in polvere, dalle gocce e dalla granella di cioccolato, ideali per le preparazioni di pasticceria e per guarnire qualsiasi tipo di dessert e gelato oltre che per preparare le migliori cioccolate in tazza calde o shakerate fredde.

Amedei's chef line is also available as cocoa powder, drops and flaked chocolate ideal for pastry preparations and excellent for garnishing any type of dessert and ice cream as well as for preparing the best hot chocolates or milkshakes.

novità



Granella di Cioccolato
Flaked Chocolate
Sacchetto da 1kg/35,2 oz bag
Codice/Code: 5634



Polvere di cacao
Cocoa Powder
Sacchetto da 1kg/35,2 oz bag
Codice/Code: 5610



Gocce Toscano White
Cioccolato Bianco 29%
Drops of White Chocolate 29%
Sacchetto da 2kg/70,5 oz bag
Codice/Code: 5666



Gocce Toscano Brown
Cioccolato al Latte 32%
Drops of Milk Chocolate 32%
Sacchetto da 2kg/70,5 oz bag
Codice/Code: 5665

Gocce Toscano Black 70
Cioccolato Fondente 70%
Drops of Dark Chocolate 70%
Sacchetto da 2kg/70,5 oz bag
Codice/Code: 5664

Gocce Toscano Black 90
Cioccolato Fondente 90%
Drops of Dark Chocolate 90%
Sacchetto da 2kg/70,5 oz bag
Codice/Code: 5667



novità

Gocce Fondente 65
Cioccolato Fondente 65%
Drops of Dark chocolate 65%
Sacchetto da 2kg/70,5oz bag
Codice/Code: 5662

Gocce Venezuela
Cioccolato Fondente 70%
Drops of Dark chocolate 70%
Sacchetto da 2kg/70,5oz bag
Codice/code: 5659

Gocce Madagascar
Cioccolato Fondente 70%
Drops of Dark chocolate 70%
Sacchetto da 2kg/70,5oz bag
Codice/Code: 5658

Gocce Acero 95
Cioccolato Fondente 95%
Drops of Dark chocolate 95%
Sacchetto da 2kg/70,5oz bag
Codice/Code: 5657

Dimensioni gocce/*Dimensions drops of chocolate*: 14 x 35 x 8 cm
Dimensioni granella/*Dimensions flakes chocolate*: 10 x 23 x 6 cm
Dimensioni polvere di cacao/*Dimensions cocoa powder*: 19 x 33 x 3 cm
Scadenza - cioccolato fondente: 18 mesi
Shelf life - dark chocolate: 18 months
Scadenza cioccolato al latte, bianco e granella di cioccolato: 14 mesi
Shelf life - milk, white and flaked chocolate: 14 months
Scadenza - polvere di cacao: 12 mesi
Shelf life - cocoa powder: 12 months

m a t e r i a l e
m e r c h a n d i s i n g
merchandisign
material

Materiale merchandising *Merchandising material*

Dimensioni/*Dimensions*: 14 x 8 x 21 cm
Dimensioni/*Dimensions*: 25 x 11 x 30 cm



3865

Shopper piccola
Small size shopper

3866

Shopper media
Medium size shopper

Dimensioni/*Dimensions*: 10,5 x 10,5 cm



3977

Brochure bean to bar

Dimensioni/*Dimensions*: 42 x 12 x 18 cm



3808

Espositore 5 Tasche
(6 tavolette per tasca)
Display with 5 section (6 bars per section)



3583

Kit per regali
Gift kit

3541

Adesivo
Sticker

Dimensioni/*Dimensions*: 8 x 22 x 5 cm



3676

Sacchetti trasparenti
Transparent bag

Dimensioni/*Dimensions*: 46 x 17 x 2 cm



3923

Tagliere in legno di faggio

Dimensioni/*Dimensions*: 15 x 15 cm



2433

Vetrofania

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

