

Alchimie al Cioccolato



Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885



CHI SIAMO



Rinaldo Pessione
Tradizione dal 1885

La nostra famiglia, nel campo dolciario fin dal 1885, ha radici ben salde nella tradizione italiana ma lo sguardo fisso verso il futuro, un futuro che adesso possiamo ancora costruire.

Il nostro marchio riassume la nostra filosofia: l'albero con i suoi frutti condensa in un'immagine il legame tra la vita e la terra. Per rinsaldare questo legame antico abbiamo scelto di rimanere nel verde delle nostre colline promuovendo un nuovo «PRINCIPIUM».

Nel nostro piccolo laboratorio artigianale proviamo ogni giorno a innovare le ricette tradizionali accostando le migliori eccellenze italiane e privilegiamo gli imballi riciclabili per un'economia veramente sostenibile.

Alchimie al Cioccolato

IERI



Rinaldo Pessione
Tradizione dal 1885



www.cioccolateriaitaliana.com
litalianachocolate@libero.it

I Bisnonni⁴

Alchimie al Cioccolato

Cioccolato

d'Artista

IL BOTANICO



Rinaldo Pessione
Tradizione dal 1885

CIOCCOLATO BOTANICO



Rinaldo Pessione
Tradizione dal 1885

Siamo cresciuti in una terra di provincia, il Roero, tra il profumo di fiori selvatici e la voce della natura.

Amanti degli animali e ambasciatori di uno stile di vita eco friendly distinguiamo la nostra produzione artigianale grazie all'utilizzo di fiori, frutti e piante tipici del Piemonte e dell'Italia.

Grazie alla nostra continua innovazione nascono le nuove Tavolette Botaniche: pura Massa di Cacao Madagascar, zucchero grezzo italiano, fiori eduli e olii essenziali.

Riteniamo il botanico un cioccolato da degustazione pensato come integratore energetico grazie alla ridotta quantità di zucchero raffinato e ai fiori eduli, vero superfood ricco di nutrienti



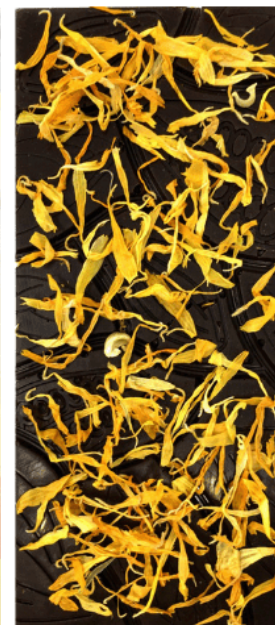
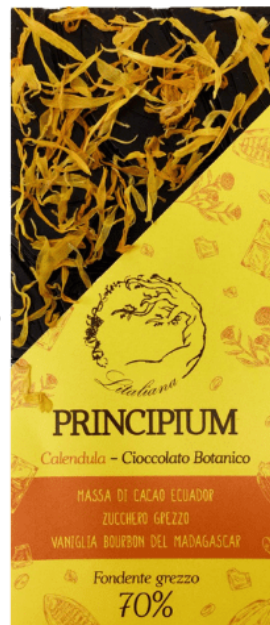
IL CIOCCOLATO BOTANICO

Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885



Espositore cassetta legno
40 pz x 4 gusti



Espositore cassetta legno
Tavolette monorigine Madagascar 70%,
petali di Rosa e Vaniglia Bourbon del
Madagascar
10 pz x 100 g

Espositore cassetta legno
Tavolette monorigine Madagascar
70%, petali di Calendula e Limone italiano
10 pz x 100 g



IL CIOCCOLATO BOTANICO

Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885



Espositore cassetta legno
Tavolette monorigine Madagascar 70%, fiori
di Lavanda e Olio essenziale di Lavanda
10 pz x 100 g

Espositore cassetta legno
40 pz x 4 gusti



Espositore cassetta legno
Tavolette monorigine Madagascar 70%, fiori
di Malva e Vaniglia Bourbon del
Madagascar
10 pz x 100 g

Alchimie al Cioccolato

Cioccolato

d'Artista

I CESTINI



Rinaldo Pessione
Tradizione dal 1885



CIOCCOLATO D'ARTISTA



Rinaldo Pessione
Tradizione dal 1885

Il nostro *Cioccolato d'Artista* è dipinto a mano: non utilizziamo colori chimici, ma solo sostanze naturali; frutta, verdure, oli essenziali... danno un delicato colore pastello e aggiungono al prodotto finale un valore non soltanto dal punto di vista del gusto ma anche sul piano nutrizionale.

Per la pasticceria il “puntino” di colore non emulsionato è una pecca estetica. Reputiamo noi invece che sia un indice di NATURALITA' : intendiamo portare anche nella cioccolateria artistica i dettami più moderni che puntano al “grezzo” e al “vero”.



I CESTINI

Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885

Con Fragola senza additivi



Art. 1 Cestino Fragoloni
20 pz x 35 g

www.cioccolateriaitaliana.com
litalianachocolate@libero.it



I CESTINI

Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885

Art. 2 Cestino Coccinelle
20 pz x 45 g



Art. 3 Cestino Funghetti
20 pz x 45 g

Con Fragola senza additivi



I CESTINI

Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885

Con Curcuma senza additivi



Art. 4 Cestino Pulcini latte/gialli
20 pz x 35 g

www.cioccolateriaitaliana.com
litaliana@libero.it

Alchimie al Cioccolato

Cioccolato

d'Artista

I PLATEAUX



Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885





I PLATEAUX

Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885

Art. 5 Plateau Uova rotte con Tuorlo
latte/bianchi
30 pz x 35 g



Con Curcuma senza additivi



Art. 6 Plateau Pulcini latte/gialli
30 pz x 35 g



I PLATEAUX

Con Fragola senza additivi

Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885

Tradizione dal 1885

Art. 7 Plateau Fragoloni

30 pz x 35 g



www.cioccolateriaitaliana.com
litalianachocolate@libero.it



I PLATEAUX

Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885

Art. 8 Plateau Prato fiorito
30 pz x 35 g



Con Coloranti Naturali

senza additivi



Art. 9 Plateau Maialini/Galletti
30 pz x 35 g



I PLATEAUX

Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885

Art. 10 Plateau Gufetti latte/bianchi
30 pz x 35 g



Art. 11 Plateau Pinguini/Trichechi
30 pz x 35 g



I PLATEAUX

Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885

Art. 12 Plateau Antichi Merletti
30 pz x 35 g



Art. 13 Plateau Arlecchino
30 pz x 35 g



I PLATEAUX

Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885

Art. 14 Plateau Fave di Cacao
30 pz x 35 g



Art. 15 Plateau Rigate latte/latte chiaro
30 pz x 35 g



I PLATEAUX

Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885

Art. 16 Plateau Cocco-latte
30 pz x 35 g



Art. 17 Plateau Nocciola
30 pz x 35 g

Alchimie al Cioccolato

Cioccolato

d'Artista

LE CONFEZIONI



Rinaldo Pessione
Tradizione dal 1885



IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITA'



Rinaldo Pessione
Tradizione dal 1885

La collocazione del nostro laboratorio nella cornice naturale delle colline del Roero, lontano dalle zone industriali, ci ha permesso di non recidere il nostro legame con la natura.

Per questo motivo, comprendiamo oggi quanto sia importante intervenire concretamente.

Abbiamo cominciato la nostra piccola rivoluzione con gli imballi e ci stiamo impegnando a sostituirli con la cellulosa ed i suoi derivati.



LE CONFEZIONI

Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885

Con Coloranti Naturali
senza additivi



Art. 18 Vetrina Primavera Pulcini/Fiori
10 pz x 180 g

www.ciocolateriaitaliana.com
litalianachocolate@libero.it



LE CONFEZIONI

Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885



Confezioni 180g
Vetrina Primavera



LE CONFEZIONI

Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885



Art. 19 Vetrina Classica

10 pz x 180 g

www.cioccolateriaitaliana.com

litalianachocolate@libero.it



LE CONFEZIONI

Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885



Confezioni 180g
Vetrina Classica

www.cioccolateriaitaliana.com
litalianachocolate@libero.it



LE CONFEZIONI

Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885



Con Coloranti Naturali
senza additivi



Art. 20 Vetrina Animaletti
10 pz x 180 g



LE CONFEZIONI

Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885



Confezioni 180g
Vetrina Animaletti



LE CONFEZIONI

Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885



Art. 21 Coppie Animaletti
15 pz x 65g

www.ciocolateriaitaliana.com
litalianachocolate@libero.it



LE CONFEZIONI

Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885



Art. 22 Coppie Fantasia
15 pz x 65g

www.cioccolateriaitaliana.com
litalianachocolate@libero.it



LE CONFEZIONI

Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885



Art. 23 Mastello Legno
h cm 24(con ciuffo)
diametro 12,5
6 pz x 140g

Con Fragola senza additivi

Alchimie al Cioccolato

Cioccolato

d'Artista

L'UOVO



Rinaldo Pessione
Tradizione dal 1885



L' UOVO

Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885



Art. 24 Principe Ranocchio
h cm 24(con ciuffo)/9 pz x 110g



Art. 25 Elefantino
h cm 24(con ciuffo)/9 pz x 110g

www.cioccolateriaitaliana.com
litalianachocolatelibero.it



L' UOVO

Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885



Art. 26 Pulcino latte/giallo
h cm 24(con ciuffo)/9 pz x 125g

Alchimie al Cioccolato

Cioccolato

d'Artista

PRINCIPIUM



Rinaldo Pessione
Tradizione dal 1885

Alchimie al Cioccolato

OGGI



Rinaldo Pessione
Tradizione dal 1885



CIOCCOLATO GREZZO



Rinaldo Pessione
Tradizione dal 1885

3 Ingredienti

- **Massa di cacao mono origine Ecuador 60% minimo**

La massa di cacao è il puro prodotto delle fave di cacao, senza aggiunte di burro di cacao o cacao in polvere sgrassato.

- **Zucchero grezzo di barbabietola 100% italiano**

Lo zucchero grezzo mantiene vivo l'aroma del succo madre delle barbabietole.

- **Estratto di bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar**

L'estratto di vaniglia è l'aroma naturale più potente al mondo.



PRINCIPIUM

Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885



GREZZO

Art. 27 Principium Grezzo
h cm 32(con ciuffo)/9 pz x 100g

www.cioccolateriaitaliana.com
litalianachocolate@libero.it

CIOCCOLATO GREZZO



Rinaldo Pessione
Tradizione dal 1885

Perché scegliere Cioccolato Grezzo

- **Ricetta corta**, creiamo il cioccolato attraverso l'aggiunta di zucchero in grani grezzi.
- Ricetta lavorata ad un massimo di 45° così da non eliminare gli aromi del cacao e dello zucchero integrale.
- Cioccolato fondente, minimo 60% di massa di cacao completamente **NATURALE**
- No aggiunta di Burro di Cacao, No aggiunta di Cacao sgrassato

Errepi sas di Pessione Rinaldo & C.

Via Roma 32

12040 Veza d'Alba (CN)

Tel. 0173/658281

www.cioccolateriaitaliana.com

litalianachocolate@libero.it

Amministrazione.rp@outlook.it

Ordini.errepi@outlook.it



Rinaldo Pessione

Tradizione dal 1885



creatori di
**eccellenza*