

VENCHI • V



COLLECTION 2020 - 2021

VENCHI • Venchi • Venchi • 1878 • Venchi • CHI

Venchi • 1878 •

Venchi •

Venchi S.p.A.
Via Venchi, 1
12040 Castelletto Stura (Cuneo) - ITALY
Tel. +39 0171 791611 - Fax +39 0171 791616
www.venchi.com

Cover Photo: Giò Martorana
www.giomartorana.com

Venchi
1878



PIEDMONT HAZELNUTS

The Tonda Gentile Trilobata is undoubtedly the star of all our chocolate creations!

Exclusively cultivated in Piedmont, specifically in the provinces of Cuneo, Asti and Alessandria, between the hills of Langhe, Roero and Monferrato, the Piedmont Hazelnut is special for both its rounded shape and its amazing taste and aroma after toasting.

The history of its cultivation is found in a discovery that definitely made the world a better place or at the very least a little tastier: the precious blend of cocoa and hazelnuts, Gianduja. Following the trading bloc imposed by Napoleon, Turin confectioners cunningly began replacing a portion of cocoa with Tonda Gentile Delle Langhe hazelnuts, thus inventing a new blend of cocoa and hazelnuts that would soon catch on, taking on the name Gianduja, just like the popular Turin carnival mask!

In addition to being delicious, the Piedmont hazelnut is also good for your health for numerous reasons: it's especially rich in vitamin E, a natural anti-oxidant that slows the ageing of tissues, and contains monounsaturated fatty acids such as oleic acid (the same fatty acid found in extra-virgin olive oil) that can both lower bad cholesterol levels in the blood and protect cellular membranes.

This variety is also distinct due to its structural characteristics, in fact featuring a much harder, fuller shell that allows for a good yield even after shelling!

For all of these reasons the Piedmont hazelnut is universally recognised as the best in the world, and, since 1993, the Consorzio di tutela Nocciaia Piemonte (consortium for the protection of the Piedmont hazelnut) has aimed to promote and protect this precious raw material, in service of confectioners, gelaterias and all consumers.

NOISETTE DU PIÉMONT

La Tonda Gentile Trilobata est sans aucun doute la pièce maîtresse de toutes nos créations chocolatées !

Cultivée exclusivement dans le Piémont, en particulier dans les provinces de Coni, Asti et Alessandria, entre les collines des Langhe, du Roero et du Montferrat, la Noisette du Piémont se distingue à la fois par sa forme arrondie et par son arôme et son goût fabuleux une fois grillée.

L'histoire de sa culture dérive d'une découverte qui a certainement rendu le monde meilleur ou du moins, un peu plus beau : un fin mélange de cacao et de noisettes, le Gianduja. En effet, suite au blocus commercial imposé par Napoléon, les pâtissiers turinois se mirent à remplacer astucieusement une partie du cacao par la Noisette Tonda Gentile Delle Langhe, inventant ainsi un nouveau mélange de cacao et de noisettes qui se répandit rapidement et prit le nom de Gianduja, comme le célèbre masque du carnaval de Turin !

En plus d'être délicieuse, la Noisette du Piémont est bonne pour la santé, et ce pour de multiples raisons: elle est particulièrement riche en vitamines E, un antioxydant naturel qui ralentit le vieillissement des tissus, et contient des acides gras monoinsaturés comme l'acide oléique (le même acide gras que celui présent dans l'huile d'olive extra-vierge), qui contribuent à réduire le mauvais cholestérol dans le sang, tout en protégeant les membranes cellulaires.

Cette variété se démarque également de toutes les autres par ses caractéristiques structurelles: elle présente en effet une coquille très dure et entièrement pleine qui offre un bon rendement, même une fois décortiquée !

Pour toutes ces raisons, la Noisette du Piémont est universellement reconnue comme la meilleure au monde et, depuis 1993, le Consorzio di tutela Nocciaia Piemonte œuvre à promouvoir et encadrer cette précieuse matière première, au service des pâtissiers, des glacières et de tous les consommateurs.

PIEMONTESISCHE HASELNUSS G.G.A.

Die Tonda Gentile Trilobata ist zweifellos der Hauptprotagonist all unserer Schokoladenwerke!

Die ausschließlich im Piemont, insbesondere in den Provinzen Cuneo, Asti und Alessandria, zwischen den Hügeln der Langhe, des Roero und des Monferrato angebaute Piemontesische Haselnuss g. g. A. zeichnet sich sowohl durch ihre runde Form als auch durch ihren fabelhaften Geschmack und ihr Aroma nach dem Rösten aus.

Die Geschichte ihres Anbaus geht auf eine Entdeckung zurück, die die Welt sicherlich besser oder zumindest ein wenig besser gemacht hat: die hochwertige Mischung aus Kakao und Haselnüssen: die Gianduja. Tatsächlich begannen die Turiner Konditoren nach der von Napoleon verhängten Handelsblockade mit der List, einen Teil des Kakaos durch die Haselnuss Tonda Gentile Delle Langhe zu ersetzen und erfanden so eine neue Mischung aus Kakao und Haselnüssen, die sich bald verbreitete und den Namen Gianduja bekam, genau wie die beliebte Turiner Karnevalsmaske!

Die Piemontesische Haselnuss g. g. A. ist nicht nur köstlich, sondern auch aus vielen Gründen gut für die Gesundheit: Sie ist besonders reich an Vitamin E, einem natürlichen Antioxidans, das die Alterung des Gewebes verlangsamt, und enthält einfach ungesättigte Fettsäuren wie die Ölsäure (dieselbe Fettsäure, die auch im extra nativen Olivenöl enthalten ist), die den Gehalt an schlechtem Cholesterin im Blut senkt und gleichzeitig die Zellmembranen schützt.

Diese Sorte unterscheidet sich von allen anderen auch durch ihre strukturellen Eigenschaften, denn sie hat eine viel härtere und vollständig gesättigte Schale, die auch nach dem Schälen einen guten Ertrag ermöglicht!

Aus all diesen Gründen ist die Piemontesische Haselnuss g. g. A. weltweit als die beste anerkannt und seit 1993 hat das Consorzio di Tutela Nocciaia Piemonte das Ziel, diesen wertvollen Rohstoff zu fördern und zu schützen, im Dienste der Konditoren, der Eishersteller und aller Konsumenten.



In Venchi everything follows the rhythms of nature

· SUMMER BOOKING

To better organize our production and offer you the new harvest of Piedmont hazelnuts (that will take place between August and September) we would need to receive orders during summer.

· STORAGE

Our Gianduja and our hazelnuts are not chemically treated and therefore may suffer:

- Thermo shock: if the product is exposed near sources of heat or under hot spotlights or anyway in places over 20°C (with aircondition store sells more chocolate).
- Incorrect storage in a warehouse that must always be dry, free of odour, at a temperature between 15°C and 18°C with humidity of 45-50%. Constantly controlled temperatures.
- Risk of infestation by Plodia (butterfly) if you still have stocks of chocolate with hazelnuts of past seasons and/or if you have not made a proper cleaning of the displays at the point of sale. Recommended the fumigation and the appropriate adhesive traps to avoid the problem.

You will realize the difference in the delicacy of taste, in the genuineness and the lightness of the product industrial fat free and without any chemical treatments of conservation.

· USEFUL ADVICE

It is advisable to open a pack of chocolates at a time to better manage the rotation of the product and its freshness. Thanks to these expedients your customers will enjoy the best of the goodness of our products. Dispatch of new harvest will start by the first week of October.



Chez Venchi, tout suit les rythmes de la nature

· RÉSERVATION EN ÉTÉ

Pour organiser au mieux nos dames dans la production et vous offrir la nouvelle récolte de Noisettes du Piémont, qui aura lieu entre août et septembre.

· CONSERVATION

Notre Gianduja et nos noisettes ne sont pas traités chimiquement et peuvent donc souffrir en cas de:

- Sauts de température si le produit est placé près de sources de chaleur ou sous des spots chauds ou quoi qu'il en soit dans des endroits à plus de 20°C (si le magasin est climatisé, on vend davantage de chocolat).
- Mauvais stockage en entrepôt ; celui-ci doit toujours être bien sec, sans odeurs, et à une température de 15 à 18°C, avec une humidité de 45-50%. Contrôler constamment les températures.
- Risques d'infestation de Plodia (pyrale des fruits secs) si vous avez encore des stocks de chocolat aux noisettes des saisons précédentes et/ou si vous n'avez pas correctement nettoyé les présentoirs dans le point de vente. Il est recommandé d'effectuer une fumigation et de mettre des pièges collants pour éviter le problème.

· CONSEILS UTILES

Il est conseillé de n'ouvrir qu'un paquet de chocolats à la fois, pour mieux gérer le roulement du produit et sa fraîcheur.

Grâce à ces précautions, vos fidèles clients pourront savourer au mieux la bonté de nos produits.

Expédition de la nouvelle récolte dès la première semaine d'octobre.



Bei Venchi folgt alles dem Rhythmus der Natur

· VORBESTELLUNG IM SOMMER

Damit sich unsere MitarbeiterInnen in der Produktion optimal organisieren und wir Ihnen die neue Ernte der PGI Piemont-Hazelnüsse bieten können, die zwischen August und September stattfindet.

· LAGERUNG

Unser Gianduja und unsere Haselnüsse werden nicht chemisch behandelt und können deshalb durch folgende Faktoren beeinträchtigt werden:

- Temperaturschwankungen, wenn das Produkt in der Nähe von Wärmequellen, unter warmen Lichtstrahlern oder an sonstigen Orten über 20°C gelagert wird (in einem klimatisierten Geschäft wird mehr Schokolade verkauft).
- Falsche Lagerung im Lager, das immer trocken, geruchsfrei sein und eine Temperatur von 15-18°C und eine Luftfeuchtigkeit von 45-50 % haben muss. Die Raumtemperaturen ständig kontrollieren.
- Risiko des Befalls durch Vorratsmotten (Plodia), wenn Sie noch Haselnusschokoladenbestände aus der letzten Saison haben bzw. die Warendisplays im Geschäft nicht richtig gereinigt haben. Zur Vermeidung des Problems empfehlen wir Ausräucherung und Klebefallen.

· NÜTZLICHE TIPPS

Für ein optimales Management von Produktwechsel und -frische empfehlen wir, immer nur jeweils eine Schokoladenpralinenpackung zu öffnen.

Dank dieser Vorsichtsmaßnahmen können Ihre treuen Kunden die Güte unserer Produkte optimal genießen.

Versand der neuen Ernte ab der ersten Oktoberwoche.





NEW COLLECTION THE GARDEN OF GEMS

Through a journey into Italian Art we've sought to unite the elegance of the Renaissance with the lavish Baroque style, inspired by artists creating refined compositions with extreme mastery and with the same care that we have always put into our chocolate!

Thus was born our new "Gems" collection celebrating Italian art and beauty through an homage to the technique of commesso fiorentino, a prestigious form of decoration characterised by attention to detail and the use of precious materials.

This refined technique has ancient origins, deriving from the art of opus sectile used in the Roman era. Perfected in Florence during the Medicean period, it then spread across Italy over the course of the 1500s. Marbles, granites and gemstones are beautifully combined in a flawless work of refining and polishing. The result is a work of art so meticulously detailed it could be an oil painting.

Using gradients, the interplay of shadows and colour combinations, artists concoct a magnificent mosaic with inlays, creating elegant compositions of flowers, fruits and animals...a real homage to nature's many languages!

Artists transform rough stones into bright, colourful flowers...in the same way, we are inspired by the purest ingredients selected to create real works of chocolate art!

NOUVELLE COLLECTION LE JARDIN DES GEMMES

Plongeant au cœur de l'art italien, nous avons voulu marier l'élegance de la Renaissance au faste du baroque, en nous inspirant des artistes qui créent avec virtuosité des compositions raffinées... sans oublier d'apporter, comme toujours, le plus grand soin à notre chocolat !

C'est ainsi que voit le jour notre nouvelle collection « Gemme », pour célébrer l'art et la beauté d'Italie à travers un hommage à la technique de mosaïque florentine, un ornement inestimable caractérisé par un soin attentif aux détails et l'utilisation de matières précieuses.



Cette technique raffinée trouve ses origines il y a de nombreux siècles. Elle dérive en effet de l'art de l'opus sectile pratiqué dans la Rome antique, puis perfectionnée à Florence à l'époque des Médicis avant de se diffuser dans toute l'Italie dans le courant du XVI^e siècle. Marbres, granits et pierres précieuses sont assortis avec finesse au cours d'un travail impeccable de finitions et de polissage. L'œuvre qui en résulte est si minutieusement détaillée qu'on se croirait face à une peinture à l'huile.

Jouant avec les nuances, l'alternance des ombres et l'assortiment des couleurs, les artistes composent de merveilleuses mosaïques à partir des fragments, donnant naissance à élégantes compositions représentant des fleurs, des fruits ou des animaux... Un véritable hommage aux multiples langages de la nature !

Les artistes transforment les pierres brutes en fleurs colorées éclatantes. De la même manière, nous puisons l'inspiration d'ingrédients d'une grande pureté, sélectionnés pour créer de véritables œuvres d'art en chocolat !

NEUE KOLLEKTION DER GARTEN DER EDELSTEINE

Durch eine Reise durch die italienische Kunst haben wir versucht, die Eleganz der Renaissance mit dem prachtvollen Barockstil zu verbinden und uns dabei von Künstlern inspirieren zu lassen, die mit äußerster Kunstfertigkeit raffinierte Zusammensetzungen schaffen ... mit der gleichen Sorgfalt, die wir schon immer in unsere Schokolade gesteckt haben!

So entstand die neue Kollektion „Edelsteine“, um die italienische Kunst und Schönheit durch eine Hommage an die Technik des Florentiner Verkäufers zu feiern, eine Dekoration von großem Wert, die sich durch die Liebe zum Detail und die Verwendung hochwertiger Materialien auszeichnet.

Diese raffinierte Technik hat sehr alte Ursprünge, sie stammt in der Tat von der Kunst des Opus sectile aus der Römerzeit, wurde aber in Florenz während der Medici Zeit perfektioniert und dann im Laufe des 16. Jahrhunderts in ganz Italien verbreitet. Marmor, Granit und Halbedelsteine werden in einer tadellosen Arbeit der Endbearbeitung und des Polierens fein aufeinander abgestimmt, das Ergebnis ist ein Werk, das so akribisch detailliert ist, dass es wie ein Ölgemälde aussieht.

Dank der Schattierungen, des Schattenwechsels und der Farbabstimmung bilden die Künstler ein wunderbares Mosaik mit Intarsien und schaffen elegante Zusammensetzungen aus Blumen, Früchten und Tieren ... eine wahre Hommage an die verschiedenen Sprachen der Natur!

Die Künstler verwandeln die rohen Steine in farbenfrohe und glänzende Blumen ... so wie wir uns von sehr reinen und ausgewählten Zutaten inspirieren lassen, um echte Kunstwerke aus Schokolade zu schaffen!



8

GARDEN COLLECTION



107168 GARDEN CREMINI GIFT BOX

g 127 - cm 14,5x14,5x3h - 10pcs/crt

IT Scatola regalo con Cremini assortiti **EN** Gift box with assortment of Cremini
FR Boîte cadeau avec assortiment de Cremini **DE** Geschenkbox mit Sortiment von Cremini



GARDEN COLLECTION



107169 SMALL GARDEN HAMPER

g 200 - Ø 140 mm - 10pcs/crt

IT Cappelliera contenente cioccolatini assortiti **EN** Round hamper containing assorted chocolates
FR Coffret rond avec chocolats assortis **DE** Geschenkpackung mit verschiedenen Pralinen

9

107170 MEDIUM GARDEN HAMPER

g 400 - Ø 200 mm - 10pcs/crt

IT Cappelliera contenente cioccolatini assortiti **EN** Round hamper containing assorted chocolates
FR Coffret rond avec chocolats assortis **DE** Geschenkpackung mit verschiedenen Pralinen





GARDEN COLLECTION



107171

GARDEN MINI BOOK

g 115 - cm 9,5x11x3h - 16pcs/crt

IT Contiene 6 Chocoviar assortiti EN Contains 6 assorted Chocoviar
FR Contient assortiment de 6 Chocoviar DE Enthält 6 sortierte Chocoviar

GARDEN COLLECTION



107172

GARDEN MAXI BOOK

g 200 - cm 20,5x16x4h - 8pcs/crt

IT Contiene un assortimento Specialità Venchi EN Contains Venchi Specialty assortment
FR Contient un assortiment Specialité Venchi DE Enthält Venchi Spezialitäten Sortiment



12

GARDEN COLLECTION

107161

GARDEN NAPOLITAINS GIFT BOX

g 47 - cm 13x13x1,9h - 12pcs/crt

NEW

IT Selezione di 16 miniblend 60%, 75% e 85% **EN** A Selection of 16 Napolitains 60%, 75% and 85%
FR Une sélection de Napolitains 60%, 75% et 85% **DE** Eine Auswahl von Napolitains 60%, 75% und 85%



GARDEN COLLECTION

108232

GARDEN HEART GIFT BOX

g 230 - cm 18,5x18,5x3,5h - 8pcs/crt

NEW

IT Scatola regalo a cuore con Chocomousse assortiti **EN** Heart shaped gift box with assorted Chocomousse
FR Boîtes cadeau avec Chocomousse assortis **DE** Herzförmige Geschenkbox mit Sortiment Chocomousse



14

GARDEN COLLECTION



GARDEN COLLECTION

107165

DELUXE GIFT BOX

g 156 - cm 15x15x5,5h - 4pcs/crt



IT Confezione regalo a due piani con assortimento di Granblend - Montezuma Nibs, Venezuela Latte, Montezuma Fruttato e Cremino Venezuela, Matcha e Cappuccino **EN** Deluxe two-layer gift box with an assortment of Montezuma Nibs, Venezuela Milk, Montezuma Fruity and Venezuela Cremino, Matcha and Cappuccino **FR** Coffret cadeau à deux étages avec un assortiment de Grandblends - Montezuma Nibs, Venezuela Lait, Montezuma Fruité et Cremino Venezuela, Matcha et Cappuccino **DE** Luxus zwei stöckige Geschenkbox mit einer Auswahl von Napolitains - Montezuma Nibs, Venezuela Milch, fruchtige Montezuma und Cremino Venezuela, Matcha und Cappuccino

15



NEW COLLECTION WINTER

In Venchi's chocolate factory, a special place can be found: a secret room where men and women of all ages spend their time playing with the finest cocoa, milk, hazelnuts, pistachios and all the natural ingredients you could think of...to transform every one of your desires into chocolate!

But in addition to time and the fruits of nature, there's another ingredient that's no less important: imagination. "Why not fill this cube of dark chocolate with a chocolate cream, then place some dark chocolate microspheres on top?" said Mr Venchi one day, and he invented the first Chocoviar.

"Here's a Cremino with alternating layers of gianduja and lightly salted pistachios..."

"But that doesn't exist!"

"Of course it exists, I just did it," once exclaimed the inventor of the pistachio Cremino.

We're sure you'd like to visit our chocolate factory, to admire the chocolate waterfalls and lose yourself in the aroma of freshly toasted hazelnuts...and then, at some stage, run through the corridors, shouting: "look, look, I did it! Here is the hazelnut chocolate I always wanted to munch on."

Unfortunately, there's only one other person who can go into this room: Santa Christmas.

To discover all the chocolates we invented this year, you'll just have to wait for Father Christmas to put them under your tree!

NOUVELLE COLLECTION HIVER

Dans la fabrique de chocolat de Venchi, il existe un lieu spécial, une pièce secrète où des femmes et des hommes de tous âges prennent le temps de jouer avec le cacao des meilleures plantations, le lait, les noisettes, les pistaches et tous les ingrédients naturels que vous pouvez imaginer... pour transformer tous vos désirs en chocolat !

Mais en plus du temps et des fruits de la nature, il existe un autre ingrédient non moins important : l'imagination.

« Pourquoi ne pas fourrer ce carré de chocolat noir d'une crème de chocolat avant de le superposer à de petites billes de chocolat noir ? », dit un jour M. Venchi, et c'est ainsi qu'il inventa le premier Chocoviar.

« Je vous présente un cremino composé de couches de Gianduia et de pistaches légèrement salées...

– Mais cela n'existe pas !

– Bien sûr que cela existe puisque je viens de le créer », s'exclama un jour l'inventeur du Cremino al Pistacchio. Nous savons que vous aussi, vous aimeriez entrer dans notre fabrique, pour admirer nos cascades de chocolat et vous laisser emporter par le parfum de nos noisettes fraîchement grillées... et puis, au bout d'un moment, vous vous élanceriez dans les couloirs en criant : « Regardez, regardez, j'ai réussi ! Je vous présente le chocolat à la noisette que j'ai toujours rêvé de croquer. »

Malheureusement, une seule autre personne que nos chocolatiers a le droit d'entrer dans cette pièce : le Père Noël. Pour découvrir tous les chocolats que nous avons inventés cette année, il ne vous reste plus qu'à attendre que le Père Noël les dépose sous le sapin !



NEUE KOLLEKTION WINTER

In der Schokoladenfabrik von Venchi gibt es einen besonderen Ort, einen geheimen Raum, in dem Männer und Frauen jeden Alters ihre Zeit damit verbringen, mit dem Kakao der besten Plantagen, Milch, Haselnüssen, Pistazien und all den natürlichen Zutaten, die Ihnen in den Sinn kommen, zu spielen ... um all Ihre Wünsche in Schokolade zu verwandeln!

Aber neben der Zeit und den Früchten der Natur gibt es eine weitere, nicht weniger wichtige Zutat: die Phantasie.

„Warum füllen wir diesen Würfel aus Zartbitterschokolade nicht mit Schokoladencreme und legen dann einige Mikrokugeln aus Zartbitterschokolade darauf“, sagte Herr Venchi eines Tages und erfand den ersten Chocoviar.

„Hier ist eine Cremino mit abwechselnden Schichten von Gianduja und leicht salzigen Pistazien ...“

„Aber so etwas existiert nicht!“

„Natürlich existiert das, ich habe das gerade kreiert“, rief der Erfinder der Cremino mit Pistazien eines Tages aus. Wir sind sicher, dass auch Sie unsere Schokoladenfabrik gerne betreten würden, um die Schokoladenfalle zu bewundern und sich im Geruch frisch gerösteter Haselnüsse zu verlieren ... und um dann, an einem bestimmten Punkt, schreiend durch die Gänge zu laufen: „Seht, seht, ich hab's geschafft! Hier ist die Praline mit Haselnüssen, die ich schon immer knabbern wollte.“

Leider gibt es neben ihnen nur eine Person, die diesen Raum betreten darf: der Weihnachtsmann.

Um all die Pralinen zu entdecken, die wir dieses Jahr erfunden haben, bleibt Ihnen nichts anders übrig, als darauf zu warten, dass der Weihnachtsmann sie unter den Baum legt!

WINTER COLLECTION



117210

WINTER GIFT BOX

g 130 - cm 14,5x14,5x3h - 10pcs/crt

IT Cofanetto regalo con assortimento Granblend al latte e fondenti **EN** Gift Box with assorted Granblend milk and dark chocolate
FR Boîte cadeau avec assortiment de Granblend chocolat au lait et au cacao **DE** Geschenkbox mit Auswahl Granblend Vollmilchschokolade und Zartbitterschokolade



WINTER COLLECTION

105132

WINTER MINI BOOK

g 118 - cm 9,5x11x3h - 16pcs/crt



IT Mini libro in metallo con Cubotti Chocoviar Crème Brûlée e Crème Cacao **EN** Mini book metal tin with Cubotti Chocoviar Crème Brûlée and Crème Cacao **FR** Mini livre en métal avec Cubotti Chocoviar Crème Brûlée et Crème Cacao **DE** Mini-Metall-Buch mit Cubotti Chocoviar Crème Brûlée und Crème Cacao

IT Cappelliera contenente cioccolatini assortiti **EN** Round hamper containing assorted chocolates **FR** Coffret rond avec chocolats assortis **DE** Geschenkpackung mit verschiedenen Pralinen

126353

WINTER HAMPER

g 200 - Ø 140 mm - 10pcs/crt



IT Cappelliera contenente cioccolatini assortiti **EN** Round hamper containing assorted chocolates **FR** Coffret rond avec chocolats assortis **DE** Geschenkpackung mit verschiedenen Pralinen





20

WINTER COLLECTION



108243 PRESTIGE ADVENT CALENDAR

g 277 - cm 21,5x21,5x4,5 - 4pcs/crt

IT Calendario dell'Avvento Prestige, in formato libro, con anta a battente, con assortimento di 25 cioccolatini iconici Venchi disposti in casettini interni. **EN** Luxury Advent Calendar in book form with an assortment of 25 iconic Venchi chocolates hidden in small drawers. **FR** Calendrier de l'Avent version Prestige en forme de livre avec un assortiment de 25 chocolats iconiques Venchi à découvrir dans des petits tiroirs. **DE** Luxus Adventskalender, in Buchform, mit einer Auswahl von 25 ikonischen Venchi Pralinen in kleinen Schubladen versteckt.



WINTER COLLECTION



117208 ADVENT CALENDAR

g 179 - cm 26x38x1 - 8pcs/crt

IT Confezione 25 pz Granblend con supporto autoportante. **EN** Advent Calendar pack of 25 assorted Granblend with self-supporter. **FR** Calendrier de l'Avent avec assortiment de 25 Granblend, avec autoporteur. **DE** Adventskalender zum Aufhängen, mit 25 Granblend-Täfelchen.

21



22

WINTER COLLECTION



108242

TIN BAUBLES

g 49 - Ø 8 cm - 12pcs/crt

IT Palline di Natale in metallo con Comete assortite **EN** Baubles metal tin with assorted chocolate Comets
FR Boules de Noël en métal avec Comètes de chocolat assorties **DE** Christbaumkugeln aus Metall mit Schokoladen-Kometen



23

WINTER COLLECTION



108251

WINTER MINI BAG

g 60 - cm 10,7x6,8x3,8h - 12pcs/crt

IT Valigetta in metallo apribile con Chocomousse Latte e Fondente **EN** Metal tin with Milk and Dark Chocomousse
FR Petite valise en métal avec assortiment de Chocomousse lait et noir **DE** Metalldose mit Milch und Zartbitter Chocomousse



24

WINTER COLLECTION

112435
WINTER METAL TIN TREE

g 90 - cm 15,5x15,5x2,5h - 8pcs/crt

IT Lattina pino di Natale apribile con Cubotti Crema Latte e Tiramisù Fondente
 EN Winter metal tin tree with Milk Cubotti and Dark Tiramisù
 FR Boîte Sapin de Noël en métal avec Cubotti au lait et Tiramisù noir
 DE Baumförmige Metalldose mit sortierten Milch Cubotto und zartbitteren Tiramisù



WINTER COLLECTION

108253
WINTER MINIVAN

g 98 - cm 15x7,5x6h - 8pcs/crt

IT Nuovo Camioncino in metallo, apribile, con Chocomousse latte e fondente
 EN New minivan with Milk and Dark Chocomousse
 FR Nouveau minivan en métal avec Chocomousse au lait et noir
 DE Neuer Minivan mit sortierten Chocomousse

25



WINTER COLLECTION

26



117207 WINTER NAPOLITAINS

g 7 / 7,4 - 6kg/crt - 130pcs/kg

- Pregiate miscele di cacao assortite latte e fondente
EN Premium cocoa and milk blends
- Napolitains chocolat au lait et noir
DE Premium Bitter- und Vollmilchschokolade

935826 EMPTY BLISTER

cm 24x3,5 - 25pcs/crt

- Blister da confezionamento con fiocchetto di chiusura
EN Transparent plastic blister for packaging with elastic bow
- Emballage blister vide en plastique avec noeud rouge
DE leere Plastikblister mit roter Schleife

937175 EMPTY CARTON CUBES ASSORTED IMAGES

cm 6x6 - 20pcs/crt

- Cubi in cartotecnica per confezionamento
EN Cardboard cubes for packaging
- Cubes en carton pour l'emballage
DE Würfel aus Karton zur Verpackung



108231 GREEN COMETS DARK CHOCOLATE

g 12,5 - 5kg/crt - 75pcs/kg



108176 SILVER COMETS DARK CHOCOLATE

g 12,5 - 5kg/crt - 75pcs/kg

- Ripieno extra fondente in guscio Cuor di Cacao 60%
EN 60% cocoa shell filled with extra bitter chocolate paste
- Coquille 60% cacao, fourrée avec une ganache de cacao extra noir
DE Praline aus 60% Kakao, gefüllt mit Extrabitter-Schokocreme



108175 GOLD COMETS MILK CHOCOLATE

g 12,5 - 5kg/crt - 75pcs/kg



108174 RED COMETS MILK CHOCOLATE MOUSSE

g 12,5 - 5kg/crt - 75pcs/kg

- Mousse di latte e cacao in guscio al latte
EN Milk chocolate mousse with milk chocolate shell
- Boule de chocolat au lait
DE Milch- und Kakaocreme mit Vollmilchhülle



VALENTINE'S DAY COLLECTION



104352 DARK CHOCOLATE VALENTINES

g 8,4 - 5kg/crt - 86pcs/kg

- IT Cuoricini al cioccolato fondente 75%
- EN Heart-shaped 75% dark chocolates
- FR Cœurs de chocolat noir 75%
- DE Herzförmige dunkle Schokolade Pralinen mit 75% Kakao



104347 MILK CHOCOLATE VALENTINES

g 8,4 - 5kg/crt - 86pcs/kg

- IT Cuoricini al latte
- EN Heart-shaped Milk chocolates
- FR Cœurs de chocolat au lait
- DE Herzförmige Milchschokolade Pralinen



935826 EMPTY BLISTER

cm 24x3,5 - 25pcs/crt

- IT Blister da confezionamento con fiocchetto di chiusura
- EN Transparent plastic blister for packaging with elastic-bow
- FR Emballage blister vide en plastique avec noeud rouge
- DE leere Plastikblister mit roter Schleife



VALENTINE'S DAY COLLECTION

144095

SMALL VALENTINE HEART TIN BOX

g 48 - cm 9,7x9,2x2,4h - 14pcs/crt

IT Lattina a cuore in metallo con assortimento di cuoricini latte e fondente 75% **EN** Heart shaped tin gift box containing assorted milk and 75% dark chocolate valentines **FR** Coffret cadeau en métal avec un assortiment de coeurs de chocolat au lait et noir 75% **DE** Herzförmige Metalldose/Geschenkverpackung mit sortierten Milch und 75% Zartbitter herzformigen Pralinen

144096

LARGE VALENTINE HEART TIN BOX

g 150 - cm 16,5x14,5x2,8h - 10pcs/crt

IT Lattina a cuore in metallo con assortimento di cuoricini latte e fondente 75% **EN** Heart shaped tin gift box containing assorted milk and 75% dark chocolate valentines **FR** Coffret cadeau en métal avec un assortiment de coeurs de chocolat au lait et noir 75% **DE** Herzförmige Metalldose/Geschenkverpackung mit sortierten Milch und 75% Zartbitter herzformigen Pralinen



VALENTINE'S DAY COLLECTION

105133

VALENTINE MINI BOOK

NEW
g 116 - cm 9,5x11x3h - 16pcs/crt

IT Mini libro in metallo con Cubotti Chocoviar Crème Brûlée e Crème Sablée **EN** Mini book metal tin with Cubotti Chocoviar Crème Brûlée and Crème Sablée **FR** Mini livre en métal avec Cubotti Chocoviar Crème Brûlée et Crème Sablée **DE** Mini-Metall-Buch mit Cubotti Chocoviar Crème Brûlée und Crème Sablée

144089

VALENTINE GIFT BOX

g 87 - cm 14,5x14,5x3h - 10pcs/crt

IT Cofanetto rosso con cuori latte e fondente e Granblend Montezuma Fruity **EN** Gift box with assorted milk and dark chocolate hearts and Montezuma Fruity Granblend **FR** Coffret Cadeau avec coeurs de chocolat noirs et au lait avec Napolitains Montezuma Fruité **DE** Geschenkverpackung mit sortierten Milch- und Zartnitterschokoladenherzen und fruchtige Montezuma Napolitans



PICK & MIX

PICK & MIX



NEW

**104381
MATCHA**

g 10,6 - 5kg/crt - 90pcs/kg

- Cremosi strati alternati di pistacchi in pasta profumati al limone e pregiatissimo thé matcha
- Creamy alternated pistachio paste layers with a scent of lemon and premium matcha tea
- Couches crémeuses de pistache alternées, avec parfum de citron et fine thé matcha
- Cremige Pistazie Schichten mit Zitronengruch und köstlichem Matcha Tee



NEW

**104382
ESPRESSO CAFFÈ**

g 10,6 - 5kg/crt - 90pcs/kg

- Strati alternati di diverse intensità al caffè e cuor di cacao 75%
- Alternated layers with different coffee intensities and cuor di cacao 75%
- Couches alternées avec intensités de café différentes et cuor di cacao 75%
- Kaffee Schichten mit verschiedenen Intensitäten und Cuor di Cacao 75%



NEW

**104383
CAPPUCCINO**

g 10,6 - 5kg/crt - 90pcs/kg

- Strati alternati di crema di latte, caffè e cacao fondente extra
- Alternated layers of milk, coffee and extra dark chocolate
- Couches alternées au lait, café et chocolat extra noir
- Drei Schichten Praline aus Milchcreme, Kaffee und Zartbitterschokolade





BULK - CHOCOVIAR

105121

**CUBOTTO CHOCOVIAR
CRÈME SABLÉE**

g 19,2 - 5kg/crt - 50pcs/kg

■ Doppio strato con croccanti scaglie di cialda-biscotto senza glutine e crema delicata dai profumi speziati e vanigliati di zenzero e rabarbaro candito. Ricoperto di cioccolato fondente extra e decorato con granella di cioccolato al latte Venezuela

■ A double layer with crunchy flakes of gluten-free wafer and a delicate cream with the spicy vanilla aromas of ginger and candied rhubarb. Covered with extra-dark chocolate and decorated with a sprinkle of Venezuela milk chocolate

■ Une double couche avec des éclats de biscuit-gaufrette sans gluten et de crème délicate aux parfums épices et vanillés de gingembre et de rhubarbe confite. Recouverte de chocolat noir extra et parsemée d'éclats de chocolat au lait Venezuela

■ Eine doppelte Schicht mit knusprigen, glutenfreien Kekswaffel-Splittern sowie einer feinen Gewürz- und Vanillecreme mit kandiertem Ingwer und Rhabarber. Mit Extra-Zartbitter-Schokolade und mit feinem Streusel aus venezolanischer Milchschorolade dekoriert



105117

CUBOTTO CHOCOVIAR 75%

g 19,3 - 5kg/crt - 50pcs/kg

■ Ripieno fondente extra in doppia ricopertura cuor di cacao decorato con Chocoviar 75%

■ Double Cuor di Cacao shell filled with extra dark chocolate and decorated with Chocoviar 75%

■ Ganache extra noire, dans une coquille de double Cuor di Cacao recouverte de Chocoviar 75%

■ Hülle mit Doppelschicht aus Cuor di Cacao, gefüllt mit Extrabitter Schokoladencreme und bestreut mit 75% Chocoviar



105119

**CUBOTTO CHOCOVIAR
CRÈME BRÛLÉE**

g 20 - 5kg/crt - 50pcs/kg

■ Ripieno di caramello brûlé in guscio al latte ricoperto di fondente e Chocoviar 75%

■ Milk chocolate shell filled with crème brûlée, covered with dark chocolate and Chocoviar 75%

■ Crème Brûlée dans une coquille de chocolat au lait recouverte de chocolat noir et Chocoviar 75%

■ Hülle aus Vollmilchschokolade, gefüllt mit einer Creme aus Crème Brûlée und bestreut mit Bitterschokolade 75% Chocoviar



105118

**CUBOTTO CHOCOVIAR
CRÈME CACAO**

g 19,6 - 5kg/crt - 50pcs/kg

■ Ripieno di crema Gianduia in guscio di cioccolato al latte e ricoperto di Chocoviar 75%

■ Milk chocolate shell filled with Gianduja cream and covered with Chocoviar 75%

■ Crème de Gianduja, dans une coquille de chocolat au lait recouverte de Chocoviar 75%

■ Hülle aus Vollmilchschokolade, gefüllt mit einer Gianduia-creme und bestreut mit 75% Chocoviar



105120

**CUBOTTO CHOCOVIAR
CRÈME PISTACCHIO**

g 19,6 - 5kg/crt - 50pcs/kg

■ Cioccolato fondente ripieno di Gianduia al pistacchio con nocciole, mandorle siciliane e pistacchi salati e ricoperto di toffee lievemente salato e granella di nocciole

■ Dark chocolate filled with pistachio Gianduia paste with salted hazelnuts, sicilian almonds and pistachios and covered with toffee slightly salted and hazelnuts grains

■ Chocolat noir fourré de pâte Gianduia aux pistaches, avec amandes siciliennes, noisettes et pistaches salés et recouvert de caramel légèrement salé et grains de noisettes

■ Zartbitterpraline gefüllt mit Pistazien-Gianduia mit gesalzenen Mandeln aus Sizilien, Pistazien und Haselnüssen, und außen bestreut mit leicht gesalzenem Karamell und Haselnussstückchen





NEW

106156 MEDITERRANEO TRUFFLE

g 10,5 - 5kg/crt - 87pcs/kg

- Morbido impasto di cioccolato bianco, mandorle siciliane e pistacchi con scorzette di limone
- A soft white chocolate dough, almonds and pistachios from Sicily with lemon peels
- Souple pâte de chocolat blanc, amandes et pistaches siciliens avec zestes de citron
- Zarter weißer Schokoladenteig, Mandeln und Pistazien aus Sizilien mit Zitronenschalen



106145 TRUFFLE WITH HAZELNUTS

g 10,4 - 5kg/crt - 87pcs/kg

- Tartufo di cacao, latte e Nocciole Piemonte IGP granellate tostate, bassinato in cacao, lavorato con burro e olio di oliva
- Cocoa and milk chocolate truffle with toasted Piedmont hazelnut fragments, mixed with butter and olive oil and dusted with cocoa powder
- Truffes à base de pâte de cacao, beurre et lait, avec éclats de noisettes du Piémont, saupoudrées de cacao
- Schokoladentrüffel mit Butter und mit gerösteten Piemont-Haselnussstücken, mit Kakaopulver bepudert



106146 TRUFFLE WITH SALTED NUTS

g 10,9 - 5kg/crt - 87pcs/kg

- Tartufo di Nocciole Piemonte IGP, Mandorle Siciliane e Pistacchi salati e tostati, lavorato a mano, trafilato al taglio e basinato a velo
- Chocolate truffle with salted pistachios, Sicilian almonds and Piedmont hazelnuts dusted with icing sugar
- Truffes à base de pâte de cacao avec des éclats de pistaches, amandes siciliennes et noisettes salées, saupoudrées de sucre glace
- Schokoladentrüffel mit gemahlenen und gesalzenen Haselnüssen, Pistazien und Mandeln aus Sizilien, mit Puderzucker bepudert





**126301
CREMINO GOLD VENEZUELA**

g 10,4 - 5kg/crt - 90pcs/kg

- Nuovo Cremino con strati alternati di Gianduia con pregiate selezioni di cacao Venezuela
- New Cremino with alternated layers of Gianduja, with premium cacao blends from Venezuela
- Nouveau Cremino avec couches alternées de Gianduja avec cacao de Venezuela
- Neue Cremino mit abwechselnde Schichten von Gianduja mit premium Kakao aus Venezuela



Premium Recipe

**126223
CREMINO 1878**

g 10,7 - 5kg/crt - 90pcs/kg

- Uno strato di cioccolato bianco con pasta di mandorla tra due strati di Gianduia al latte con nocciole Piemonte IGP
- A layer of white chocolate with almond paste between two layers of milk Gianduja made with Piedmont hazelnuts
- Une couche de chocolat blanc avec pâte de amandes entre deux couches de Gianduia au lait avec noisettes du Piémont
- Ein Schicht von weißer Schokolade mit Mandelpaste zwischen zwei Schichten von Milch-Gianduia aus Piemont-Haselnüssen

**126234
CREMINO PISTACCHIO**

g 10,8 - 5kg/crt - 90pcs/kg

- Strati alternati di Gianduia al pistacchio lievemente salato
- Alternating layers of lightly salted pistachio Gianduja
- Couches alternées de Gianduja au pistache légèrement salé
- Abwechselnde Schichten von leicht gesalzenem Pistazien-Gianduja



**126253
CREMINO EXTRA DARK**

g 10,4 - 5kg/crt - 90pcs/kg

- Uno strato di cioccolato fondente con pasta di mandorla tra due strati di Gianduia fondata
- A layer of dark chocolate with almond paste between two layers of dark Gianduja
- Une couche de chocolat noir avec pâte d'amandes entre deux couches de Gianduia noir
- Eine Schicht dunkle Schokolade mit Mandelpaste zwischen zwei Schichten dunklem Gianduja

CHOCOLIGHT · NO ADDED SUGAR

**120159
DARK CREMINO CHOCOLIGHT**

g 10,6 - 5kg/crt - 90pcs/kg

- Le Nocciole Piemonte IGP e le mandorle siciliane si trasformano in deliziosi gianduia extra fondenti cremosi, colati a strati alternati
- A layer of dark chocolate with sicilian almond paste between two layers of dark Gianduja. No added sugar
- Une couche de chocolat noir avec pâte de amandes siciliennes entre deux couches de Gianduia noir. Sans sucre ajouté
- Eine Schicht dunkle Schokolade mit Mandeln aus Sizilien zwischen zwei Schichten dunklem Gianduja, ohne Zuckerzusatz



BULK - CREMINI



**126346
GIANDUJA N.3
GIANDUIOTTO**

g 8 - 5kg/crt - 120pcs/kg



IT Gianduia con pregiata massa del Sud America (Venezuela), Nocciole Piemonte IGP (35%) e zucchero grezzo di canna. Solo 3 semplici ingredienti, senza latte, per un gusto di tradizione e innovazione

EN Gianduia with premium cocoa from South America (Venezuela), Piedmont hazelnuts (35%) and raw cane sugar. Three simple ingredients, without milk, for a taste of tradition and innovation

FR Gianduia avec précieuse masse de cacao de l'Amérique du Sud (Venezuela), Noisettes Piémont (35%) et sucre brut de canne. Simplement trois ingrédients, sans lait, pour un goût de tradition et innovation

DE Köstlicher Gianduia aus Südamerika (Venezuela), Haselnüsse Piemont (35%) und Rohrzucker. Drei einfache Zutaten, ohne Milch, für einen traditionellen aber innovativen Geschmack



SPECIAL MENTION
TAVOLETTA D'ORO 2020

**126125
GIANDUIOTTO**

g 9,3 - 5kg/crt - 120pcs/kg

IT Storica ricetta Gianduiotto Venchi con percentuale minima nocciole Piemonte IGP 32%

EN Historical Venchi Gianduiotto recipe with a minimum percentage of 32% Piedmont hazelnuts

FR Recette à l'ancienne, avec un pourcentage minimum de noisettes certifiées du Piémont 32%

DE Historisch überliefertes Rezept. Mindestanteil an Piemont-Haselnüssen 32%



**126347
DARK FILLED GIANDUIOTTO**

g 9,4 - 5kg/crt - 120pcs/kg



IT Prelibato Gianduia di Nocciola Piemonte IGP ripieno di cioccolato fondente al 60%. Un sorprendente gioco di consistenze

EN Premium Piedmont Hazelnut Gianduia filled with 60% dark chocolate. A surprising play of different textures

FR Délicieux Gianduia de Noisettes Piémont fourré avec chocolat noir 60%. Différentes textures surprenantes

DE Köstlicher Piemont Haselnuss Gianduia mit Bitterschokolade 60% gefüllt. Eine tolle Überraschung hinsichtlich Konsistenz



**126182
EXTRA DARK GIANDUIOTTO**

g 9 - 5kg/crt - 113pcs/kg



IT Gianduiotto extra fondente con cacao 75% e pasta di nocciole Piemonte

EN Extra dark Gianduiotto with 75% cocoa and hazelnut paste made exclusively with Piedmont hazelnuts

FR Gianduiotto extra noir au 75% et pâte de noisettes Piémont

DE Extrabitterer Gianduiotto mit 75% Kakao und Haselnusspaste aus Piemont-Haselnüssen



CHOCOLIGHT · NO ADDED SUGAR

**120017
GIANDUIOTTO CHOCOLIGHT**

g 8 - 5kg/crt - 120pcs/kg

IT Gianduiotto senza zuccheri aggiunti Puro Gianduia Nocciole Piemonte IGP dolcificato con maltitollo

EN Piedmont hazelnut Gianduja with no added sugar, sweetened only with maltitol

FR Gianduia à base de noisettes du Piémont, sans sucre ajouté, édulcoré uniquement au Maltitol

DE Gianduia aus Piemont-Haselnüssen, ohne Zuckerzusatz und nur mit natürlichem Maltit gesüßt



BULK - GIANDUIOTTI



**108189
MILK CHOCOMOUSSE**

g 12,5 - 5kg/crt - 75pcs/kg

- IT Mousse di Crema al fior di latte e cacao avvolta da un guscio di cioccolato al latte
- EN Milk chocolate filled with milk chocolate mousse
- FR Boule de chocolat au lait fourrée avec mousse de chocolat au lait
- DE Fior di Latte Mousse au Chocolat umhüllt von Vollmilchschokolade



**108228
DUBLEDONE PISTACCHIO**

g 11 - 5kg/crt - 88pcs/kg

- IT Un mezzo guscio di ricco pistacchio racchiude una morbida pasta di frutta secca salata incastonata da un pistacchio intero tostato
- EN A half shell of rich pistachio encloses a soft, savoury dried fruit paste, topped with an entire toasted pistachio
- FR Une généreuse demi-coquille à la pistache renferme une pâte de fruits secs salée et moelleuse servie d'une pistache grillée entière
- DE Eine Pralinenhälfte mit üppiger Pistazien-Creme und die andere mit einer weichen Paste aus gesalzenen Nüssen, die in der Mitte von einer ganzen gerösteten Pistazie gekrönt werden



**108201
DARK CHOCOMOUSSE**

g 12 - 5kg/crt - 81pcs/kg

- IT Mousse di crema extra fondente avvolta da un guscio di Cuor di Cacao 75%
- EN Extra dark chocolate mousse covered with a 75% dark chocolate shell
- FR Boule de chocolat noir 75% fourrée de mousse de chocolat noir
- DE Zartbitterschokoladenmousse umhüllt von Bitterschokolade 75%



**108153
DARK DUBLEDONE**

g 12 - 5kg/crt - 81pcs/kg

- IT Noccia Piemonte tostata intera avvolta in Gianduia e ricoperto per metà di croccante cioccolato Ecuador 56%
- EN Whole roasted Piedmont hazelnut in a Gianduja shell, half-covered in 56% dark Ecuador chocolate
- FR Boule de Gianduja et chocolat noir 56% Equateur avec une noisette entière dedans
- DE Gianduja-Kugel, zur Hälfte mit 56% Zartbitterschokolade überzogen, mit einer ganzen gerösteten Piemont-Haselnuss in der Mitte

**108152
DUBLEDONE**

g 12 - 5kg/crt - 81pcs/kg

- IT Noccia Piemonte IGP tostata intera in un morbido guscio Gianduia Bigusto
- EN Whole roasted Piedmont hazelnut covered with a soft double Gianduja flavoured shell (milk and white)
- FR Boule de Gianduja blanc et au lait avec une noisette entière dedans
- DE Zwei Hälften Gianduja (Vollmilch & weiß) mit einer ganzen gerösteten Piemont-Haselnuss in der Mitte





**116078
MINI INGOT GIANDUJA EDITION**

g 16,2 - 5kg/crt - 60pcs/kg

- Tris di Nocciole Piemonte IGP racchiuse in guscio di puro cioccolato Gianduia
- Pure Gianduja with three whole Piedmont hazelnuts
- Gianduia au lait avec trois noisettes du Piémont entières
- Gianduia-Schokolade mit drei ganzen Piemont-Haselnüssen



**116051
MILK CHOCOLATE PRENDIVOGIA**

g 16,4 - 5kg/crt - 60pcs/kg

- Tris di Nocciole Piemonte IGP racchiuse in guscio di puro cioccolato al latte
- Milk chocolate with three whole Piedmont hazelnuts
- Chocolat au lait avec trois noisettes du Piémont entières
- Vollmilchschokolade mit drei ganzen Piemont-Haselnüssen



**116050
DARK CHOCOLATE PRENDIVOGIA**

g 16,3 - 5kg/crt - 60pcs/kg

- Tris di Nocciole Piemonte IGP racchiuse in guscio di puro cioccolato fondente 56%
- 56% pure dark chocolate with three whole Piedmont hazelnuts
- Chocolat noir 56% avec trois noisettes du Piémont entières
- 56% Zartbitterschokolade mit drei ganzen Piemont-Haselnüssen



CHOCOLIGHT · NO ADDED SUGAR



**120116
MILK CHOCOLATE PRENDIVOGIA
CHOCOLIGHT**

g 16,2 - 5kg/crt - 60pcs/kg

- Tris di Nocciole Piemonte IGP racchiuse in guscio di puro cioccolato al latte senza zuccheri aggiunti
- Milk chocolate with three whole Piedmont hazelnuts, no added sugar
- Chocolat au lait avec trois noisettes du Piémont entières sans sucre ajouté
- Vollmilchschokolade ohne Zuckerzusatz mit 3 ganzen Piemont-Haselnüssen

**120115
DARK CHOCOLATE PRENDIVOGIA
CHOCOLIGHT**

g 16,2 - 5kg/crt - 60pcs/kg

- Tris di Nocciole Piemonte IGP racchiuse in guscio di puro cioccolato fondente senza zuccheri aggiunti
- Dark chocolate with three whole Piedmont Hazelnuts, no added sugar
- Chocolat noir avec trois noisettes du Piémont entieres sans sucre ajouté
- Zartbitterschokolade ohne Zuckerzusatz mit 3 ganzen Piemont-Hazelnüssen



BULK - PRENDIVOGIA



**112427
TIRAMISÙ**

g 10,6 - 5kg/crt - 90pcs/kg

- IT** Strati alternati di pasta al caffè, crema al mascarpone e finitura di cioccolato al latte Venezuela 47% cacao
EN Three layers of coffee paste, mascarpone cream and a final touch of 47% Venezuela cocoa
FR Trois couches de pâte au café, crème au mascarpone et finition de chocolat Venezuela au lait 47%
DE Drei Schichten Praline aus Kaffee, Mascarpone Creme und ein letzter Hauch von Venezuela Milchschokolade 47%



**112428
DARK TIRAMISÙ**

g 10,6 - 5kg/crt - 90pcs/kg

- IT** Strati alternati di pasta al caffè, crema al mascarpone e finitura di cacao fondente extra
EN Three layers of coffee paste, mascarpone cream and a final touch of extra dark cocoa
FR Trois couches de pâte au café, crème au mascarpone et finition de cacao extra noir
DE Drei Schichten Praline aus Kaffee, Mascarpone Creme und ein letzter Hauch von Zartbitterschokolade



**112337
FIC-ONE IN BLACK**

g 10,6 - 5kg/crt - 90pcs/kg

IT La versione cioccolatino di uno dei nostri gusti gelato più golosi. Fichi caramellati trasformati in morbido ripieno ed ingolositi da una crema di mascarpone colata in guscio di cioccolato fondente extra

EN The chocolate version of one of our most delectable gelato flavours. Caramelised figs transformed into a soft filling enhanced by a mascarpone cream, drizzled into an extra-dark chocolate shell

FR Il s'agit de la version chocolat d'un de nos parfums de glace les plus gourmands. Des figues confites transformées sans une garniture onctueuse et complétées par une crème de mascarpone coulée dans une coquille de chocolat noir extra

DE Die Pralinen-Version einer unserer leckersten Eissorten. Karamellisierte Feigen in Form einer samtigen weichen Füllung, die zusammen mit einer feinen Mascarpone-Creme von einer Hülle aus Extra-Zartbitter-Schokolade gepaart wird



**112328
ORANGE IN BLACK**

g 10,6 - 5kg/crt - 90pcs/kg

IT Cubotti fondenti 60% ripieni di crema al cacao con scorzette di arancia candite

EN 60% dark chocolate shell filled with chocolate cream and candied orange peels

FR Cubotto de chocolat noir 60% fourré avec crème cacao et écorces d'orange confites

DE Praline aus 60% Zartbitterschokolade gefüllt mit einer Crème aus Schokolade und kandierter Orangenschale



**112340
COCONUT IN BLACK**

g 10,2 - 5kg/crt - 94pcs/kg

IT La dolcezza del cocco avvolta da un intenso strato di cioccolato fondente

EN The softness of coconut wrapped in the intense aroma of dark chocolate

FR La souplesse de la noix de coco entourée d'une couche de chocolat noir

DE Die Süße der Kokosnuss in einer Hülle aus intensiver dunkler Schokolade



NEW

**117196
100% GRANBLEND
SUD AMERICA**

g 7 - 3 kg/crt - 130pcs/kg

- Miscela di pregiate masse di cacao selezionate dal Sud America
- Napolitains with premium cocoa masses from South America
- Mélange de fines masses de cacao de l'Amérique du Sud
- Napolitains mit feinen Kakaomassen aus Südamerika



NEW

**117198
GIANDUJA N.3
GRANBLEND**

g 7 - 5 kg/crt - 130pcs/kg

- Cioccolato, pasta di Nocciole Piemonte IGP e zucchero grezzo
- Chocolate, Piedmont hazelnuts and raw sugar
- Chocolat, Noisettes Piémont et sucre brut
- Schokolade, Haselnüsse Piemont und Rohzucker



SPECIAL MENTION
TAVOLETTA D'ORO 2020



**117187
GRANBLEND MONTEZUMA FRUITY**

g 6,4 - 3kg/crt - 124pcs/kg

IT Quattro piantagioni che abbinate sprigionano sensazioni uniche di frutta esotica, banane e vaniglia, una pregiata piantagione del Madagascar dai profumi di frutta matura e platano incastona centralmente un cioccolato a fermentazione rosacea agrumata per preservarne le caratteristiche

EN Four plantations that combine to release unique sensations of exotic fruit, bananas and vanilla, a prized Madagascar plantation with aromas of mature fruit and sycamore enclosing a pink citrus fermented chocolate to preserve its characteristics

FR Quatre plantations qui, une fois réunies, libèrent des sensations uniques de fruits exotiques, de banane et de vanille. Une plantation réputée de Madagascar aux parfums de fruits mûrs et de platane offre un chocolat à la fermentation rosée rappelant les agrumes pour en préserver toutes les caractéristiques

DE Sie werden Kakaos aus vier Plantagen schmecken, die gemeinsam einzigartige Aromen von exotischen Früchten, Bananen und Vanille verströmen. Eine erlesene Kakaosorte aus Madagaskar, die nach reifen Früchten und Platanen duftet, umschließt eine Schokolade in der Mitte, die durch ein spezielles Fermentationsverfahren ihre besondere Note bewahrt



**117170
47% GRANBLEND VENEZUELA
MILK**

g 7,3 - 2kg/crt - 130pcs/kg

IT Cioccolato al latte ad alto contenuto di cacao aromatico 47%

EN Milk chocolate with high content of aromatic cocoa 47%

FR Chocolat au lait à haut teneur en cacao aromatique 47%

DE Vollmilchschokolade mit hohem aromatisiertem Kakaogehalt 47%



**117181
75% GRANBLEND MONTEZUMA
NIBS**

g 6,8 - 5kg/crt - 130pcs/kg

IT Pregiate miscele di cacao extra fondente 75% con granella di semi di cacao tostati

EN Premium blends of 75% cocoa with roasted cocoa nibs

FR Mélanges de cacao premium extra noir 75% avec grains de fèves de cacao torréfiées

DE 75% Premium Blend mit gerösteten Kakaobohnensplittern





**117502
70% GRANBLEND ECUADOR**

g 7 - 2kg/crt - 130pcs/kg

- IT 70% cacao bio. Pregiate miscele di cacao Fino Aromatico, Criollo Blanco e Nacional Amelonado
- EN Organic 70% dark chocolate. Premium cocoa blend from Fino Aromatico, Criollo Blanco and Nacional Amelonado
- FR Napolitains de chocolat noir 70% Bio, cacao Fino Aromatico, Criollo Blanco et Nacional Amelonado
- DE Napolitain-Täfelchen Bio 70%, Blend aus Fino Aromatico, Criollo Blanco und Nacional Amelonado

CHOCOLIGHT · NO ADDED SUGAR



**120122
75% GRANBLEND CHOCOLIGHT
CUOR DI CACAO**

g 7 - 5kg/crt - 132pcs/kg

- IT Puro cioccolato fondente 75% senza zuccheri aggiunti
- EN Pure 75% dark chocolate sweetened with Maltitol
- FR Chocolat noir 75% de cacao, édulcoré au Maltitol
- DE 75% Zartbitterschokolade mit Maltit gesüßt

**120158
GRANBLEND
MILK CHOCOLIGHT**

g 7,5 - 5kg/crt - 132pcs/kg

- IT Cioccolato al latte senza zuccheri aggiunti
- EN Milk chocolate with no added sugar
- FR Chocolat au lait sans sucre ajouté
- DE Milchschokolade ohne Zuckerzusatz



**117054
60% BLEND**
g 3 - 5kg/crt - 297pcs/kg

- IT Selezione Base Africa e Centro America 60% cacao
- EN A blend of African and central American 60% cocoa
- FR Napolitains 60% de cacao d'Afrique et Amérique centrale
- DE 60% Blend, Kakao aus Afrika und Mittelamerika



**117055
75% BLEND**
g 2,9 - 5kg/crt - 297pcs/kg

- IT Selezione Base Centro America con miscele di Ghana e Arriba 75% cacao
- EN Premium central American and mixed Ghana and Arriba aromatic 75% cocoa
- FR Napolitains 75% de cacao d'Amérique Centrale, Ghana et Arriba
- DE 75% Blend, Kakao aus Mittelamerika, Ghana und Arriba

**117056
85% BLEND**
g 2,9 - 5kg/crt - 297pcs/kg

- IT Selezione Base Sud e Centro America 85% cacao
- EN Premium south and central American 85% cocoa
- FR Napolitains 85% de cacao d'Amérique du Sud et Centrale
- DE 85% Blend, Kakao aus Süd- und Zentralamerika



**117183
100% BLEND VENEZUELA**
g 2,6 - 3kg/crt - 297pcs/kg

- IT Selezione cacao 100% base Venezuela
- EN Premium Venezuela 100% cocoa
- FR Napolitains 100% de cacao de Venezuela
- DE 100% Blend, Kakao aus Venezuela





Our Nougatine, with its antique recipe dated 1905: a heart of caramelised Piedmont hazelnuts grains coated with 56% dark chocolate. For the Nougatine Silviano Venchi was inspired by the adventurous tales of the writer Emilio Salgari, that he used to meet in the literary salons of Turin.



180071
NOUGATINE
g 5,1 - 6kg/crt - 180pcs/kg



- IT Nocciole Piemonte IGP tritate e caramellate ricoperte di puro cioccolato fondente 56%
EN Caramelised Piedmont hazelnuts grains covered with 56% dark chocolate
FR Éclats de noisettes du Piémont caramélisés, enrobés de chocolat noir 56%
DE Krokant aus karamellisierten Haselnüssen aus dem Piemont mit 56% Zartbitterschokolade überzogen



The latest Venchi invention combines two Italian traditions we are particularly proud of:
the Cuba chocolate and the aperitif.

The new Bitter Spritz is music, cheerfulness and conviviality.
A dark chocolate shell filled with Orange Bitter cream, for a pocket appetizer, whenever
and wherever you want!

The taste will remind you of a Friday night with your friends, of a relaxing break after a
day's work or of a beach sunset.

Never say no to Bitter Spritz!



102146
BITTER SPRITZ
g 18 - 6 kg/crt - 52pcs/kg

NEW

IT Cioccolatino fondente ripieno di crema all'Orange Bitter, dal gusto Spritz
EN Dark chocolate filled with Bitter Spritz cream
FR Chocolat noir fourré avec crème au Bitter Spritz
DE Bitterschokolade mit Füllung von Bitter Spritz Creme

BITTER SPRITZ

CONTAINS
ALCOHOL



102142
CUBA GIN

g 18 - 6kg/crt - 52pcs/kg

IT Un guscio di cioccolato al latte ripieno di crema al Gin Occitan di Bordiga 1888

EN A milk chocolate shell filled with Gin Occitan di Bordiga 1888 cream

FR Une coquille de chocolat au lait fourrée à la crème de Gin Occitan di Bordiga 1888

DE Eine Hülle aus Milchschokolade, gefüllt mit einer Creme, die mit Bordiga Occitan Gin 1888 verfeinert wird



CONTAINS
ALCOHOL



102143
CUBA GIN GIFT BAG

g 200 - cm9,5x20 - 12pcs/crt

IT Cuba Gin in astuccio

EN Gift bag with Cuba Gin

FR Étuis cadeau avec Cuba Gin

DE Geschenkverpackung mit Cuba Gin Pralinen

CONTAINS
ALCOHOL



CONTAINS
ALCOHOL

102004
CUBA RHUM

g 18 - 6kg/crt - 52pcs/kg



- IT Fondente 56% con concia originale di Rhum
- EN 56% dark chocolate shell filled with extra dark chocolate cream and Rhum
- FR Coquille de chocolat noir 56%, fourrée avec une crème au chocolat extra noir et Rhum
- DE Zartbitterschokolade 56% mit einer Cremefüllung aus Extrabitterschokolade und Rhum

102139
CUBA RHUM GIFT BAG

g 200 - cm 9,5x20 - 12pcs/crt



- IT Cuba Rhum in astuccio
- EN Gift bag with Cuba Rhum
- FR Étuis cadeau avec Cuba Rhum
- DE Geschenkpackung mit ausgewählten Cuba Rhum



CUBA RHUM

CONTAINS
ALCOHOL



66

CUBA RHUM

102032
CUBA RHUM CHOCOLATE CREAM

cl 70 - cm 25h - 6pcs/crt

IT Bottiglia di crema di cioccolato fondente e Rhum Caraibico EN Bottle of dark chocolate cream with Caraibic Rhum
FR Bouteille de Crème de chocolat noir et Rhum des Caraïbes DE Zartbittercreme mit Rum aus der Karibik

CONTAINS
ALCOHOL



114063 CUBA RHUM CHOCOLATE SPREAD

g 250 - cm 9x7 - 12pcs/kg

- IT Vaso crema di cioccolato fondente con concia originale di Rhum
EN Pure dark chocolate spread with Rhum
FR Pâte à tartiner au chocolat noir et Rhum
DE Creme aus dunkler Schokolade mit Rhum



128209 CHOCOLATE COVERED NOUGAT BAR WITH RHUM

g 200 - cm 25x5,5x3h - 12pcs/kg

- IT Astuccio Torrone nocciola Piemonte IGP morbido farcito di puro cioccolato fondente
EN Soft nougat made exclusively with Piedmont hazelnuts and chocolate Rhum cream, covered with dark chocolate
FR Nougat tendre à base de noisettes du Piémont, fourré de Rhum recouvert de pur chocolat noir
DE Weicher Torrone aus Piemont Haselnüssen gefüllt mit Rhum und mit Zartbitterschokolade überzogen

CUBA RHUM

67



GIFT BOXES



70

GIFT BOXES

105112
CHOCOVIAR BLUE GIFT BOX

g 172 - cm 23x18x3h - 8 pcs/crt

IT Scatola regalo con selezione di Chocoviar **EN** Gift box with assorted Chocoviar
FR Boîte cadeau avec assortiment de Chocoviar **DE** Geschenkverpackung mit Chocoviar-Sortierung



71

GIFT BOXES

126352
VINTAGE MINI BOOK

g 127 - cm 9,5x11x3h - 16pcs/crt

IT Contiene 12 Cremini assortiti **EN** Contains 12 assorted Cremini
FR Contient assortiment de 12 Cremini **DE** Enthält 12 sortierte Cremini



72

GIFT BOXES

126339

GIANDUIOTTI METAL TIN

g 100 - cm 8x6x11h - 8pcs/crt

NEW

IT Lattina metallo con Gianduiotti assortiti EN Metal tin with assorted Gianduiotti
FR Boîte en métal avec Gianduiotti assortis DE Metallschachtel mit sortierten Gianduiotti



73

GIFT BOXES

126343

GIANDUIOTTI GIFT BAG

g 150 - cm 20x10x14h - 8pcs/crt

NEW

IT Scatola regalo Gianduiotti misti EN Gift box with assorted Gianduiotti
FR Boîtes cadeau avec assortiment de Gianduiotti DE Geschenkpackung mit verschiedenen Gianduiotti



74

GIFT BOXES

NEW

**117201
GRANBLEND GOLDEN BOX**

g 81 - cm 18,5x12x3h - 10pcs/crt

IT Confezione regalo con granblend assortiti **EN** Gift box with assorted Granblends
FR Coffret cadeau avec Granblends assortis **DE** Geschenkbox mit sortierten Napolitains



75

GIFT BOXES

NEW

**106158
TRUFFLE GOLDEN BOX**

g 125 - cm 18,5x12x3h - 10pcs/crt

IT Tartufini assortiti in cassetto oro con guaina **EN** Golden gift box with assorted chocolate Truffles
FR Boîtes dorée avec un assortiment de Truffes de chocolat **DE** Geschenkpackung mit verschiedenen Trüffel-Pralinen



76

GIFT BOXES



**124175
LARGE CHOCOVIAR GIFT BOX**
g 259 - cm 36x23,5x3h - 8pcs/crt

IT Assortimento mini pralines Chocoviar in cofanetto regalo EN Gift box with assorted Chocoviar mini pralines
FR Boîte cadeau avec assortiment de mini pralines Chocoviar DE Geschenkverpackung mit Chocoviar Pralinen-Sortierung



GIFT BOXES

77



**124174
CHOCOVIAR GIFT BOX**
g 129 - cm 14,5x14,5x3h - 10pcs/crt

IT Assortimento mini pralines Chocoviar in cofanetto regalo EN Gift box with assorted Chocoviar mini pralines
FR Boîte cadeau avec assortiment de mini pralines Chocoviar DE Geschenkverpackung mit Chocoviar Pralinen-Sortierung



78

GIFT BOXES

**124180
PRALINES
GIFT BOX**

g 100 - cm 14,5x14,5x3h - 10pcs/crt



(IT) Scatola regalo con selezione di pralines

(EN) Gift box with assorted pralines

(FR) Boîte cadeau avec assortiment de pralines

(DE) Geschenkverpackung mit Pralinen-Sortierung


**124181
LARGE PRALINES
GIFT BOX**

g 200 - cm 36x23,5x3h - 8pcs/crt

(IT) Scatola regalo con selezione di pralines

(EN) Gift box with assorted pralines

(FR) Boîte cadeau avec assortiment de pralines

(DE) Geschenkverpackung mit Pralinen-Sortierung



GIFT BOXES

**106166
TRUFFLE GIFT BOX**

g 93 - cm 14,5x14,5x3h - 10pcs/crt

(IT) Scatola regalo con assortimento Tartufini

(EN) Gift box with assorted Truffles

(FR) Boîte cadeau avec assortiment de Truffes

(DE) Geschenkpackung mit verschiedenen Trüffel-Pralinen



79



80

GIFT BAGS

108169
DUBLEDONI GIFT BAG

g 200 - cm 9,5x20 - 12pcs/crt

IT Selezione Dubledoni assortiti in astuccio
 FR Contient Dubledoni assortis
 EN Contains assorted Dubledoni
 DE Enthält ausgewählte Dubledoni



GIFT BAGS

180069
NOUGATINE GIFT BAG

g 250 - cm 9,5x20 - 12pcs/crt



IT Nougatine in astuccio
 EN Gift bag with Nougatine
 FR Étuis cadeau avec Nougatine
 DE Geschenkpackung mit ausgewählten Nougatine

108203
ASSORTED FILLED CHOCOLATE GIFT BAG

g 250 - cm 9,5x20 - 12pcs/crt

IT Selezione Chocomousse e Cubotti Ripieni assortiti in astuccio
 EN Contains assorted Chocomousse and Cubotti Creme
 FR Contient Chocomousse et Cubotti Creme assortis
 DE Enthält ausgewählte Chocomousse und gefüllte Cubotti

81

GIFT BAGS

124343
DRAGÉES HAZELNUTS
g 100 - cm 7x14h - 12pcs/crt



■ Nocciole Piemonte IGP ricoperte in puro cioccolato fondente 56%
■ Piedmont hazelnuts covered with 56% dark chocolate
■ Noisettes du Piemont enrobées de chocolat noir 56%
■ Piemont-Haselnüsse überzogen mit 56% Zartbitterschokolade



GIFT BAGS

116582
DRAGÉES FAVE
g 100 - cm 7x14h - 12pcs/crt



■ Riproduzione seme della pianta del cacao in puro cioccolato 75% Centro Sud America ricoperto con polvere di cacao 100% ■ 75% central and south American Cuor di Cacao chocolates dusted with 100% cocoa powder ■ Chocolats 75% de cacao d'Amérique du Sud et Centrale, saupoudrés de cacao en poudre 100% ■ Biterschokolade 75% aus Mittelund Südamerika, mit 100% Kakaopulver überpudert

124344
DRAGÉES FOREST BERRIES
g 100 - cm 7x14h - 12pcs/crt



■ Frutti di bosco canditi e ricoperti di cioccolato fondente 56%
■ Assorted candied forest berries covered with 56% dark chocolate
■ Fruits de bois assortis recouverts de chocolat noir 56%
■ Kandierte Waldbeeren überzogen mit 56% Zartbitterschokolade

124345
DRAGÉES ORANGE PEELS
g 100 - cm 7x14h - 12pcs/crt



■ Scoria di arancia candita ricoperto di cioccolato fondente 56%
■ Candied orange peel covered with 56% dark chocolate
■ Zestes d'orange recouvertes de chocolat noir 56%
■ Kandierte Orangenschalen überzogen mit 56% Zartbitterschokolade



122086
CHOCOLATE CIGARS
IN WOODEN BOX

cm 30x19x20h

- IT Elegante cassa in legno con 54 sigari assortiti nelle tre ricette tradizionali
EN Wooden box with 54 assorted chocolate cigars in 3 different flavours
FR Boîte en bois avec 54 cigares de chocolat assortis en 3 goûts différents
DE Holzkiste mit 54 Schokoladenzigarren (3 unterschiedliche Sorten)



**122083
TRUFFLE NOUGATINE
CHOCOLATE CIGAR**

g 100 - 15pcs/crt

IT Pasta di cacao e nocciola Piemonte IGP con fiocchi di caramello, ricoperta con doppio strato di cioccolato

EN Cocoa paste and caramelised Piedmont hazelnuts grains covered with a double layer of chocolate

FR Pâte de cacao et noisettes du Piémont caramélisées, enrobée d'une double couche de chocolat

DE Kakaocreme und karamellisierte Piemont-Hazelnussstücke mit einer doppelten Schicht Schokolade überzogen

**122084
AROMATIC
CHOCOLATE CIGAR**

g 100 - 15pcs/crt

IT Pasta ripiena di cacao speciale dal caratteristico intenso aroma tostato affumicato ricoperto con doppio strato di cioccolato

EN Aromatic extra dark cocoa paste covered with a double layer of chocolate

FR Pâte de cacao noir aromatique, enrobée d'une double couche de chocolat

DE Dunkle Kakaopaste aus einem speziellen aromatischen Kakao mit einer doppelten Schicht Schokolade überzogen

**122012
ORANGE
CHOCOLATE CIGAR**

g 100 - 15pcs/crt

IT Pasta di cioccolato al latte e cacao con scorzette d'arancia Siciliane candite ricoperto con doppio strato di cioccolato

EN Milk chocolate and cocoa paste with candied Sicilian orange peel covered with a double layer of chocolate

FR Pâte de chocolat au lait avec des zestes d'oranges confits, enrobée d'une double couche de chocolat

DE Kakaocreme mit kandierten Orangenschalen aus Sizilien und mit einer doppelten Schicht Schokolade überzogen



88

CHOCOLATE CIGARS

122087
1 PC CHOCOLATE CIGAR GIFT BOX

g 100 - cm 6x23,5x3,5h - 12pcs/crt

IT Confezione regalo sigaro in cofanetto rivestito con carte di pregio. Gusti misti **EN** Cardboard gift box with 1 chocolate cigar
FR Boîte cadeau avec 1 cigarette de chocolat **DE** Papierkiste mit 1 schokoladen-Zigarre

CHOCOLATE CIGARS

122088
3 PCS CHOCOLATE CIGARS GIFT BOX

g 300 - cm 13,5x23,5x3,5h - 6pcs/crt

IT Confezione regalo tre sigari assortiti in cofanetto rivestito con carte di pregio **EN** Cardboard gift box with 3 assorted chocolate cigars
FR Boîte cadeau avec 3 cigarettes de chocolat assorties **DE** Papierkiste mit 3 verschiedenen schokoladen-Zigarren

89

SUPREMA

A WORD OF PRAISE FOR PASSION

SUPREMA, the Super Chocolate Cream which is made so spreadable thanks to premium Piedmont Hazelnut paste and delicate olive oil, the Mediterranean symbol of our recipe.

In Venchi we are proud to turn our ingredients into extraordinary experiences; our food culture is based on the principles of the Mediterranean diet. That's the reason why we only use oils and fats which derive from Piedmont Hazelnuts, olives and cocoa butter - noble ingredients, naturally cholesterol-free.

We do not use palm oil, vanillin, dyes and preservatives.

A real treat which deserved a name up to its standards.



114064
50% SUPREMA GIANDUJA
g 250 - cm 9x7h - 12pcs/crt

IT Crema spalmabile con 50% di crema di Nocciole Piemonte IGP e cioccolato Venezuela al latte, profumata con bacche di vaniglia bourbon del Madagascar

EN Spread with 50% hazelnut paste and milk chocolate from Venezuela, with Vanilla bourbon from Madagascar

FR Pâte à tartiner avec le 50% de Noisettes du Piémont et cacao Venezuela au lait, avec vanille bourbon du Madagascar

DE Creme mit 50% Piemont Haselnüssen Paste und Milch Schokolade aus Venezuela, mit Vanille Bourgon aus Madagaskar



114061
SUPREMA
g 250 - cm 9x7 - 12pcs/crt

IT Crema spalmabile a base di cioccolato, Nocciole Piemonte IGP e olio di oliva

EN Chocolate, Piedmont hazelnut and olive oil spread

FR Pâte à tartiner à base de chocolat, noisettes du Piémont et huile d'olive

DE Kakaocreme mit Piemont-Haselnüssen und Olivenöl

114062
DARK SUPREMA
g 250 - cm 9x7 - 12pcs/crt



IT Crema spalmabile di cioccolato fondente 75%, Nocciole Piemonte IGP e olio di oliva

EN 75% dark chocolate, Piedmont hazelnut and olive oil spread

FR Pâte à tartiner à base de chocolat noir 75%, noisettes du Piémont et huile d'olive

DE Bitterschokoladencreme 75% mit gemahlenen Piemont-Haselnüssen und Olivenöl



CHOCOLIGHT · NO ADDED SUGAR

120269
SUPREMA CHOCOLIGHT
g 250 - cm 9x7 - 12pcs/crt

IT Crema spalmabile a base di cioccolato, maltitol, latte e nocciole Piemonte IGP

EN Milk Chocolate & Hazelnuts Chocolight spread, sweetened with maltitol

FR Pâte à tartiner au chocolat au lait et noisettes avec maltitol

DE Creme aus Gianduja nur mit natürlichem Maltit gesüßt





CHOCOLATE BARS

THE PURE EXPRESSION
OF THE WORLD OF CHOCOLATE.

A world we've been exploring every inch of **for more than 140 years.**

Our chocolate bars represent what Venchi constantly strives for: **historical recipes, genuine Piedmont hazelnuts, pure single origins** and the balance of our **Chocolight** range.

LES TABLETTES

L'EXPRESSION LA PLUS PURE
DE L'UNIVERS DU CHOCOLAT.

Un univers que nous explorons depuis **plus de 140 ans à 360 degrés.**

Les tablettes illustrent les principes au cœur du travail de Venchi : **l'historicité de nos recettes, l'authenticité de nos Noisettes du Piémont, la pureté de nos chocolats mono-origine et l'équilibre de notre Chocolight.**

DIE TAFELN

DER REINE AUSDRUCK
DER WELT DER SCHOKOLADE.

Eine Welt, die wir seit **über 140 Jahren in 360 Grad erforschen.**

Sie repräsentieren das, wofür Venchi ständig arbeitet: **die Geschichtlichkeit der Rezepte, die Unverfälschtheit der Piemontesischen Haselnüssen g. g. A., die Reinheit unserer Produkte mit einer einzigen Herkunft und die Ausgewogenheit von unserem Chocolight.**



**116250
GIANDUJA N.3
BAR**

g 100 - cm 7,8x16,8 - 24pcs/crt

- Cioccolato, pasta di Nocciole Piemonte IGP e zucchero grezzo
- Chocolate, Piedmont hazelnut and raw sugar
- Chocolat, Noisettes Piémont et sucre brut
- Schokolade, Haselnüsse Piemont und Rohzucker



**116249
COCONUT
BAR**

g 100 - cm 7,8x16,8 - 24pcs/crt

- Cioccolato fondente extra ripieno di una nuova crema al latte di cocco e cocco rapé
- Extra dark chocolate filled with a new coconut milk cream and coconut shavings
- Chocolat extra noir fourré avec une nouvelle crème de noix de coco au lait et noix de coco râpée
- Zartbitterschokolade mit einer neuen Kokosmilchcreme Füllung und Kokonusspänen!



**116248
TIRAMISU
BAR**

g 110 - cm 7,8x16,8 - 24pcs/crt

- Strati alternati di pasta al caffè, crema al mascarpone e finitura di cioccolato al latte Venezuela
- Alternated layers of coffee paste, mascarpone cream covered with Venezuela milk chocolate
- Couches alternées de pâte au café, crème au mascarpone avec couverture de chocolat Venezuela au lait 47%
- Drei Schichten Praline aus Kaffee, Mascarpone Creme und ein letzter Hauch von Venezuela Milchsokolade 47%



**116251
BACIODIDAMA
BAR**

g 100 - cm 7,8x16,8 - 24pcs/crt

- Gianduia al latte con biscotto alle Nocciole Piemonte IGP su lamella di cioccolato bianco e pasta di Nocciole Piemonte IGP
- Milk Gianduia with Piedmont hazelnut biscuits on a layer of white chocolate and Piedmont hazelnut paste
- Gianduia au lait avec biscuits de Noisette Piémont sur une couche de chocolat blanc et pâte de Noisette Piémont
- Milchgianduia mit Piemont Haselnuskekse an einer Schicht von weißer Schokolade und Haselnussteig





**116209
CREMINO 1878 BAR**

g 110 - cm 7,8x17,5 - 24pcs/crt

- IT Uno strato di cioccolato bianco con pasta di mandorla tra due strati di Gianduia al latte con nocciole Piemonte IGP
- EN A layer of white chocolate with almond paste between two layers of milk Gianduia made with Piedmont hazelnuts
- FR Une couche de chocolat blanc avec pâte d'amandes entre deux couches de Gianduia au lait de noisettes certifiées du Piémont
- DE Eine schicht weiße Schokolade mit Mandelpaste zwischen zwei Schichten Milch-Gianduia aus

**116211
PISTACHIO CREMINO BAR**

g 110 - cm 7,8x17,5 - 24pcs/crt

- IT Strati alternati di Gianduia al pistacchio lievemente salato
- EN Alternated layers of lightly salted pistachio Gianduia
- FR Couches alternées de Gianduia à la pistache légèrement salée
- DE Abwechselnde Schichten von leicht gesalzenem Pistaziengianduia

**116210
EXTRA DARK CREMINO BAR**

g 110 - cm 7,8x17,5 - 24pcs/crt

- IT Uno strato di cioccolato fondente con pasta di mandorla tra due strati di Gianduia fondente
- EN A layer of dark chocolate with almond paste between two layers of dark Gianduia
- FR Une couche de chocolat noir avec pâte d'amandes entre deux couches de Gianduia noir
- DE Eine Schicht dunkle Schokolade mit Mandelpaste zwischen zwei Schichten dunklem Gianduia



**116213
COFFEE FILLED BAR**

g 100 - cm 7,8x17,5 - 24pcs/crt

- IT Un croccante guscio fondente 60% ripieno di una morbida crema di cacao e sette pregiate miscele di caffè
- EN Crunchy 60% dark chocolate shell filled with a smooth cocoa cream and 7 premium blends of coffee
- FR Tablette de chocolat noir 60% avec une ganache de crème cacao avec sept mélanges de café précieux
- DE 60%-Zartbittertafelschokolade gefüllt mit einer Kakaocreme und 7 Edelkaffeemischungen.



**116214
ORANGE FILLED BAR**

g 100 - cm 7,8x17,5 - 24pcs/crt

- IT Una morbida crema di cacao con scorzette di arancia siciliana candite racchiusa in guscio fondente
- EN Dark chocolate bar with a smooth cocoa cream filling with Sicilian candied orange peels
- FR Tablette de chocolat noir avec une tendre ganache de crème chocolat avec confit de zeste d'orange de Sicile
- DE Dunkle Tafelschokolade gefüllt mit einer weichen Schokoladencreme mit kandierter Orangenschale aus Sizilien





116205

NOUGATINE BAR

g 100 - cm 7,8x17,5 - 24pcs/crt

- IT Croccanti pezzi di granella di Nocciole Piemonte IGP caramellata in cioccolato fondente
- EN Crunchy pieces of caramelised Piedmont Hazelnut grains in dark chocolate
- FR Petits grains de noisettes caramelés du Piémont dans une tablette de chocolat noir
- DE Dunkle Tafelschokolade mit karamellisierten Piemont-Haselnussstückchen



**116206
DARK CHOCOLATE HAZELNUT BAR**

g 100 - cm 7,8x17,5 - 24pcs/crt

- IT Tavoletta di puro cioccolato fondente 56% con Nocciole Piemonte IGP intere
- EN Pure 56% dark chocolate bar with whole Piedmont hazelnuts
- FR Chocolat noir 56% avec noisettes entières du Piémont
- DE 56%-Zartbittertafelschokolade mit ganzen Piemont-Haselnüssen



116207

MILK CHOCOLATE HAZELNUT BAR

g 100 - cm 7,8x17,5 - 24pcs/crt

- IT Tavoletta di puro cioccolato al latte con Nocciole Piemonte IGP
- EN Pure milk chocolate bar with whole Piedmont hazelnuts
- FR Chocolat au lait avec noisettes entières du Piémont
- DE Vollmilchtafelschokolade mit ganzen Piemont-Haselnüssen



SUD AMERICA HARMONIC

The Sud America Blend takes its origin from the selection of premium cocoa beans from Ecuador, Venezuela and Peru, so as to achieve a balance of taste and an explosion of flavours. We have created a recipe that gives its best in a 100% and a 80% chocolate, in order to exalt the characteristics of the plantations it comes from. Hints of red fruits, white flowers, honey and spices for a taste experience that will take us to the roots of cocoa.



**117202
80% SUD AMERICA
BAR**

g 70 - cm 7,8x16,8 - 24pcs/crt

- IT Miscela di pregiate masse di cacao selezionate dal Sud America
- EN A blend of premium cocoa masses from South America
- FR Mélange de fines masses de cacao de l'Amérique du Sud
- DE Mischung von feinen Kakaomassen aus Südamerika



**117203
100% SUD AMERICA
BAR**

g 70 (2x35g) - cm 7,8x16,8 - 24pcs/crt



2x35 g

- IT Miscela di pregiate masse di cacao selezionate dal Sud America
- EN A blend of premium cocoa masses from South America
- FR Mélange de fines masses de cacao de l'Amérique du Sud
- DE Mischung von feinen Kakaomassen aus Südamerika



ORIGINS - BARS

ECUADOR INTENSE ORGANIC

A fine aromatic Forastero grown for centuries.

The Kichwa culture has been passed down from one generation to the next so as to obtain a natural cocoa and a range of different seeds for every harvest. 500 families collaborate with Venchi by supplying the numerous botanical varieties that fructify in their plantations. We support them with the fermentation and the roasting, buying the semi-finished product; in Italy conching is carried out and the final transformation into chocolate takes place, according to our Piedmontese tradition. A selection of seeds that reminds the Italian crops, such as the roasted aroma of Hazelnuts or the olive oil fruity one.



**117522
85% ORGANIC ECUADOR DARK
CHOCOLATE BAR**

g 70 - cm 7,8x17,5 - 24pcs/crt

- IT Pregiate miscele di cacao 85% Fino Aromatico, Criollo Blanco e Nacional Amelonado
- EN Organic bar 85% of premium cocoa Fino Aromatico, Criollo Blanco and Nacional Amelonado
- FR Tablette Bio 85% de cacao Fino Aromatico, Criollo Blanco et Nacional Amelonado
- DE Bio-Tafel 85% Kakao, Fino Aromatico, Criollo Blanco und Nacional Amelonado



**117523
70% ORGANIC ECUADOR DARK
CHOCOLATE BAR**

g 70 - cm 7,8x17,5 - 24pcs/crt

- IT Pregiate miscele di cacao 70% Fino Aromatico, Criollo Blanco e Nacional Amelonado
- EN Organic bar 70% of premium cocoa Fino Aromatico, Criollo Blanco and Nacional Amelonado
- FR Tablette Bio 70% de cacao Fino Aromatico, Criollo Blanco et Nacional Amelonado
- DE Bio-Tafel 70% Kakao, Fino Aromatico, Criollo Blanco und Nacional Amelonado



ORIGINS - BARS

VENEZUELA

The perfect adjective for Criollo cacao seeds epitomising the history of cocoa. The meticulous fermentation, roasting and conching control processes are the prerequisites for the intensity of this chocolate. Hundreds of sensations to savour and taste with your eyes closed; the scent of milk, dried fruit and cooked ripe cherries provide the aromatic complexities to this very rich and delicious selection.



2x35 g

117176 100% VENEZUELA DARK CHOCOLATE BAR

g 70 (2x35gr) - cm 7,8x17,5 - 24pcs/crt

- IT Pregiata massa cacao Fino Aromatico 100% origine Venezuela
- EN Dark chocolate bar 100% of premium cocoa from Venezuela
- FR Tablette de chocolat 100% avec cacao de Venezuela
- DE Tafelschokolade 100% Kakao aus Venezuela



VEGAN FRIENDLY

117177 85% VENEZUELA DARK CHOCOLATE BAR

g 70 - cm 7,8x17,5 - 24pcs/crt

- IT Pregiato cacao extrafondente 85% origine Venezuela
- EN 85% extra dark chocolate bar of premium cocoa from Venezuela
- FR Tablette de chocolat 85% de cacao de Venezuela
- DE Tafelschokolade 85%, Kakao aus Venezuela



117177



117178 47% VENEZUELA MILK CHOCOLATE BAR

g 70 - cm 7,8x17,5 - 24pcs/crt

- IT Cioccolato al latte ad alto contenuto di cacao aromatic 47%
- EN Milk chocolate bar with high content of aromatic cocoa 47%
- FR Chocolat au lait à haut teneur en cacao aromatique 47%
- DE Vollmilchschokolade mit hohem aromatisiertem Kakaogehalt 47%



117179 75% MONTEZUMA NIBS CHOCOLATE BAR

g 70 - cm 7,8x17,5 - 24pcs/crt

- IT Tavoletta extra fondente 75% di cacao Centro-Sud America a bassa acidità con Nibs
- EN Premium chocolate bar of 75% cocoa with roasted cocoa nibs
- FR Tablette de cacao premium extra noir 75% avec grains de fèves de cacao torréfiées
- DE 75% Premium Tafelschokolade mit gerösteten Kakaobohnensplittern



NEW



116218 MILK CHOCOLATE BAR

g 100 - cm 7,8x17,5 - 24pcs/crt

- IT Tavoletta di pregiate miscele di cacao e latte
- EN Premium cocoa and milk chocolate bar
- FR Tablette de chocolat au lait
- DE Tafelschokolade Vollmilch Extra



116216 75% DARK CHOCOLATE BAR

g 100 - cm 7,8x17,5 - 24pcs/crt

- IT Tavoletta extra fondente 75% cacao Centro-Sud America a bassa acidità
- EN 75% extra dark chocolate, low acidity cacao of central and south America
- FR Chocolat extra noir 75%, cacao à basse acidité d'Amérique du Sud et Centrale
- DE 75% -Zartbittertafelschokolade, Mischung aus Mittel- u. Südamerika mit niedrigem Säuregehalt



116219 WHITE CHOCOLATE BAR

g 100 - cm 7,8x17,5 - 24pcs/crt

- IT Tavoletta di puro cioccolato bianco
- EN White chocolate bar
- FR Tablette chocolat blanc
- DE Tafelschokolade weiß



116215 85% DARK CHOCOLATE BAR

g 100 - cm 7,8x17,5 - 24pcs/crt

- IT Tavoletta extra fondente 85% cacao Centro-Sud America a bassa acidità
- EN 85% extra dark chocolate, low acidity cacao of central and south America
- FR Chocolat extra noir 85%, cacao à basse acidité d'Amérique du Sud et Centrale
- DE 85%-Extrabittertafelschokolade, Mischung aus Mittel- u. Südamerika mit niedrigem Säuregehalt



**120268
MILK CHOCOLATE BAR
CHOCOLIGHT**

g 100 - cm 7,8x17,5 - 24pcs/crt

- IT Cioccolato al latte dolcificato al maltitolo naturale
- EN Milk chocolate sweetened with maltitol
- FR Chocolat au lait, édulcoré au Maltitol
- DE Vollmilchschokolade mit Maltit gesüßt



**120264
MILK CHOCOLATE HAZELNUT
BAR CHOCOLIGHT**

g 100 - cm 7,8x17,5 - 24pcs/crt

- IT Cioccolato al latte dolcificato al maltitolo naturale con Nocciole Piemonte Intere IGP
- EN Milk chocolate bar with whole Piedmont hazelnuts and sweetened with maltitol
- FR Chocolat au lait sans sucre avec noisettes entières du Piémont
- DE Vollmilchtafelschokolade ohne Zucker mit ganzen Piemont-Haselnüssen



**120265
WHITE CHOCOLATE HAZELNUT BAR
WITH SALTED NUTS CHOCOLIGHT**

g 100 - cm 7,8x17,5 - 24pcs/crt

- IT Cioccolato bianco dolcificato al maltitolo naturale con Nocciole Piemonte IGP, mandorle siciliane e pistacchi lievemente salati
- EN White chocolate bar sweetened with maltitol with Piedmont hazelnuts, sicilian almonds and salted pistachios
- FR Chocolat blanc sans sucre avec noisettes du Piémont, amandes siciliennes et pistaches salées
- DE Vollmilchtafelschokolade ohne Zucker mit gesalzenen Haselnüssen, Mandeln aus Sizilien und Pistazien



**120263
DARK CHOCOLATE HAZELNUT-
BAR CHOCOLIGHT**

g 100 - cm 7,8x17,5 - 24pcs/crt

- IT Cioccolato fondente dolcificato al maltitolo naturale con Nocciole Piemonte Intere IGP
- EN Dark chocolate bar with whole Piedmont hazelnuts and sweetened with maltitol
- FR Chocolat noir sans sucre avec noisettes entières du Piémont
- DE Zartbitterschokolade ohne Zucker mit ganzen Piemont-Haselnüssen





**116387
85% DARK CHOCOLATE
MINI BAR**

g 45 - cm 5x12 - 30pcs/crt

IT Mini tavoletta extra fondente 85% cacao Centro-Sud America

EN 85% extra dark chocolate, cacao of central and south America

FR Chocolat extra noir 85%, cacao d'Amérique du Sud et Centrale

DE 85% Extrabitterschokolade, Mischung aus Mittel- und Südamerika mit niedrigem Säuregehalt



**116386
75% DARK CHOCOLATE
MINI BAR**

g 45 - cm 5x12 - 30pcs/crt

IT Mini tavoletta extra fondente 75% cacao Centro-Sud America

EN 75% extra dark chocolate, cacao of central and south America

FR Chocolat extra noir 75%, d'Amérique du Sud et Centrale

DE 75% Zartbitterschokolade, Mischung aus Mittel- und Südamerika mit niedrigem Säuregehalt



**116242
60% DARK CHOCOLATE
MINI BAR**

g 45 - cm 5x12 - 30pcs/crt

IT Mini tavoletta di cioccolato fondente 60%

EN Pure 60% chocolate mini bar

FR Mini tablette au chocolat noir 60%

DE 60%-Zartbitterschokolade Minitafel



**120132
75% DARK CHCOLIGHT
MINI BAR**

g 45 - cm 5x12 - 30pcs/crt

IT Cioccolato fondente 75% senza zuccheri aggiunti

EN 75% dark chocolate sweetened with Maltitol

FR Chocolat noir 75% édulcoré au Maltitol

DE 75% Zartbitterschokolade mit natürlichem Maltit gesüßt



**116388
MILK CHOCOLATE
MINI BAR**

g 45 - cm 5x12 - 30pcs/crt

IT Mini tavoletta di pregiate miscele di cacao e latte

EN Milk chocolate mini bar

FR Mini tablette de chocolat au lait

DE Minitafel mit Premium Vollmilchschokolade



**116393
ORANGE FILLED
MINI BAR**

g 65 - cm 5x12 - 22pcs/crt

IT Cioccolato fondente ripieno di crema al cacao con scorzette di arancia candite

EN Dark chocolate bar with smooth cocoa cream filling with Sicilian candied orange peels

FR Tablette de chocolat noir avec une tendre ganache de crème chocolat avec zestes d'orange confites de Sicile

DE Zartbitter-Tafel gefüllt mit einer weichen Schokoladencreme mit kandierten sizilianischen Orangenschalen



**116392
COFFEE FILLED
MINI BAR**

g 65 - cm 5x12 - 22pcs/crt

IT Guscio fondente 60% ripieno di una morbida crema di cacao e caffè

EN Crunchy 60% dark chocolate shell filled with a smooth cream of cocoa and coffee

FR Tablette de chocolat noir 60% avec une ganache de crème cacao et café

DE Knackige Zartbitter-Tafel gefüllt mit einer weichen 60% Schokoladencreme mit sieben Edelkaffeemischungen



**120133
MILK CHCOLIGHT
MINI BAR**

g 45 - cm 5x12 - 30pcs/crt

IT Cioccolato al latte senza zuccheri aggiunti

EN Milk chocolate sweetened with maltitol

FR Chocolat au lait, édulcoré au maltitol

DE Vollmilchschokolade mit Maltit gesüßt



116192

DARK CHOCOLATE WITH HAZELNUT MAXI BAR

g 800 - cm 17,5x40h - 4pcs/crt

- IT** Lastra di cioccolato fondente con nocciole Piemonte IGP intere
EN Dark chocolate maxi bar with whole Piedmont hazelnuts
FR Maxi tablette de chocolat noir avec noisettes entières du Piémont
DE Tafel Vollmilchschokolade mit ganzen Piemont Haselnüssen

**MILK CHOCOLATE WITH HAZELNUT MAXI BAR**

g 800 - cm 17,5x40h - 4pcs/crt

- IT** Lastra di cioccolato al latte con Nocciole Piemonte IGP intere
EN Milk chocolate maxi bar with whole Piedmont hazelnuts
FR Maxi tablette de chocolat au lait avec noisettes entières du Piémont
DE Tafel Vollmilchschokolade mit ganzen Piemont Haselnüssen



**MAXI
SIZE
40 cm**

**WHITE CHOCOLATE WITH SALTED NUTS MAXI BAR**

g 800 - cm 18x40h - 4pcs/crt

- IT** Lastra di puro cioccolato bianco con Nocciole Piemonte IGP, mandorle siciliane e pistacchi lievemente salati
EN White chocolate maxi bar with hazelnuts Piedmont, sicilian almonds and pistachios, lightly salted
FR Maxi-tablette de chocolat blanc avec noisettes du Piémont, amandes siciliennes et pistaches, légèrement salées
DE Maxi-Tafel weiße Schokolade mit gesalztenen Piemont Haselnüssen, Mandeln aus Sizilien und Pistazien



116232

75% MONTEZUMA NIBS CHOCOLATE MAXI BAR

g 800 - cm 18x40x1,8h - 4pcs/crt

- IT** Tavoletta extra fondente 75% di cacao Centro- Sud America a bassa acidità con Nibs
EN Premium chocolate bar of 75% cocoa with roasted cocoa nibs
FR Tablette de cacao premium extra noir 75% avec grains de fèves de cacao torréfiées
DE 75% Premium Tafelschokolade mit gerösteten Kakaobohnensplittern





VEGAN FRIENDLY

NEW

**116261
75% DARK CHOCOLATE
MINI BLOCK**

g 175 - cm 19x4,5x3,5h - 12pcs/crt

IT Blocchetto di cioccolato extra fondente 75% cacao Centro e Sud America

EN 75% extra dark chocolate block, with cocoa from Central and South America

FR Bloc de chocolat noir 75%, avec cacao de l'Amérique centrale et du Sud

DE Block 75%-Zartbitterschokolade mit Kakao aus Mittel- u. Südamerika

NEW

**116262
MILK CHOCOLATE
MINI BLOCK**

g 175 - cm 19x4,5x3,5h - 12pcs/crt

IT Blocchetto di puro cioccolato al latte

EN Milk chocolate mini block

FR Mini Bloc chocolat au lait

DE Block Premiummischung aus Kakao und Milch





**116265
MILK CHOCOLATE WITH
HAZELNUT MINI BLOCK**

g 170 - cm 19x4,5x3,5h - 12pcs/crt

IT Blocchetto di puro cioccolato al latte con Nocciole Piemonte IGP
 EN Milk chocolate block with Piedmont hazelnuts
 FR Bloc de chocolat au lait avec noisettes du Piémont
 DE Block Vollmilchschokolade mit ganzen Piemont-Haselnüssen



**116264
DARK CHOCOLATE WITH
HAZELNUT MINI BLOCK**

g 170 - cm 19x4,5x3,5h - 12pcs/crt

IT Blocchetto di puro cioccolato fondente con Nocciole Piemonte IGP
 EN 56% dark chocolate block with whole Piedmont hazelnuts
 FR Bloc de chocolat noir (56%) avec noisettes entières du Piémont
 DE Block 56%- Zartbitterschokolade mit ganzen Piemont-Haselnüssen



**116263
CREMINO
MINI BLOCK**

g 170 - cm 19x4,5x3,5h - 12pcs/crt

IT Blocchetto di cremino in strati alternati di pregiate miscele di cacao, latte e Gianduia
 EN Cremino block with alternated layers of cocoa, milk and Gianduja
 FR Mini bloc de chocolat Cremino, à couches alternées de chocolat au lait et Gianduja
 DE Cremino Block mit abwechselnden Schichten aus Vollmilchschokolade und Gianduja

BRUTTO&BUONO

Brutto&Buono is a timeless classic in Piedmont tradition, owing its taste to its texture and simple ingredients. Two excellent raw materials: cocoa and hazelnuts, that are today processed entirely by hand with care and passion just as it was done in the past. A constellation of Piedmont hazelnuts meets a layer of pure milk or dark chocolate, creating a work of art for all to try...it's impossible to resist! For those who love to experiment, we've combined white chocolate and lightly salted pistachios, almonds and hazelnuts to create a unique and surprising contrast! Made by hand! Even better and even more delicious!

Brutto&Buono est un classique intemporel de la tradition piémontaise, qui doit son goût unique à sa surface irrégulière et à la simplicité de ses ingrédients. Il est le fruit de deux matières premières d'excellence : le cacao et les noisettes, qui sont désormais entièrement travaillées à la main avec soin et passion, à la manière d'autrefois. Un pur chocolat au lait ou noir constellé de Noisettes du Piémont, pour créer une œuvre d'art à déguster... Impossible d'y résister ! Pour ceux qui aiment essayer de nouvelles saveurs, nous avons associé le chocolat blanc à des pistaches, des amandes et des noisettes légèrement salées pour créer un contraste unique et surprenant ! Fabriqué à la main ! Un magnifique chocolat, encore plus délicieux !

Brutto&Buono ist ein zeitloser Klassiker der piemontesischen Tradition, sein Geschmack ist auf die unregelmäßige Oberfläche und die Einfachheit der Zutaten zurückzuführen. Zwei hervorragende Rohstoffe: Kakao und Haselnüsse, die heute wie früher vollständig von Hand und mit Sorgfalt und Leidenschaft verarbeitet werden. Eine Konstellation von Piemontesischen Haselnüssen g.g.A. trifft auf eine Schicht aus reiner Milch- oder Zartbitterschokolade, um ein Kunstwerk zu schaffen, das man genießen kann ... man kann nicht widerstehen! Für diejenigen, die gerne experimentieren, haben wir weiße Schokolade mit leicht gesalzenen Pistazien, Mandeln und Haselnüssen kombiniert, um einen einzigartigen und überraschenden Kontrast zu schaffen! Handgefertigt! Noch schöner und köstlicher!



ASSORTED BRUTTO&BUONO SLABS

116293
kg 5/crt

IT Assortimento lastre artigianali 3 gusti **EN** Assorted artisanal slabs in 3 flavours
FR Chocolat cassé avec noisettes entières en 3 saveurs **DE** 3 Sorten Bruchsokolade mit ganzen Haselnüssen

NEW BRUTTO&BUONO SLABS



116295
BRUTTO&BUONO DARK CHOCOLATE
WITH HAZELNUTS

kg 5/crt

IT Lastra artigianale di puro cioccolato fondente con Nocciole Piemonte IGP **EN** Traditional dark chocolate slab with whole Piedmont hazelnuts **FR** Chocolat noir artisanal avec noisettes entières du Piémont **DE** Handgefertigte Zartbitter-Bru-chschokolade mit ganzen Piemont-Haselnüssen





118

NEW BRUTTO&BUONO SLABS



BRUTTO&BUONO WHITE CHOCOLATE WITH SALTED NUTS

kg 5/crt



IT Lastra di puro cioccolato bianco con Nocciole Piemonte IGP, mandorle siciliane e pistacchi lievemente salati EN White chocolate slabs with Piedmont hazelnuts, pistachios and sicilian almonds, lightly salted FR Chocolat blanc avec pistaches, amandes siciliennes et noisettes entières du Piémont légèrement salées DE Bruchschokolade aus weißer Schokolade mit gesalzenen Piemont-Haselnüssen, Pistazien und Mandeln aus Sizilien



NEW BRUTTO&BUONO SLABS

119



BRUTTO&BUONO MILK CHOCOLATE WITH HAZELNUTS

kg 5/crt



IT Lastra artigianale di puro cioccolato al latte con Nocciole Piemonte IGP EN Traditional milk chocolate slabs with whole Piedmont hazelnuts FR Chocolat artisanal au lait avec noisettes entières du Piémont DE Handgefertigte Bruchschokolade aus Vollmilch mit ganzen Piemont- Haselnüssen



CHOCOLATE CHUNKS

121

126003 CREMINO CHUNK

kg 2 - 2pcs/crt

IT Blocco artigianale di puro cremino in due gusti di pasta di Nocciole Piemonte IGP EN Extra large traditional block of creamy white and milk Gianduja, made exclusively with Piedmont hazelnuts FR Bloc artisanal de Gianduja blanc et lait, à base de noisettes du Piémont DE Handgefertigter Bigusto Block aus weißem und Vollmilch-Gianduja aus Piemont-Haselnüssen



122

CHOCOLATE CHUNKS

126054
WHITE GIANDUJA WITH SALTED NUTS CHUNK

kg 2 - 2pcs/crt

IT Blocco artigianale di Gianduia bianco da taglio con Nocciole Piemonte IGP, pistacchi e mandorle siciliane salati EN Extra large traditional block of creamy white Gianduja with salted Piedmont hazelnuts, pistachios and sicilian almonds FR Bloc artisanal de Gianduia blanc et fruit secs salés DE Weißer Gianduja-Block mit gesalzenen Piemont-Haselnüssen, Pistazien und Mandeln aus Sizilien

CHOCOLATE CHUNKS

126004
GIANDUJA WITH HAZELNUTS CHUNK

kg 2 - 2pcs/crt

IT Blocco artigianale di Gianduia classico da taglio, con Nocciole Piemonte IGP intere EN Extra large traditional block of creamy Gianduja with whole Piedmont hazelnuts FR Bloc artisanal de Gianduja avec noisettes entières du Piémont DE Gianduja-Block zum Zuschneiden mit ganzen Piemont-Haselnüssen

123

SOFT BARS

CREMINO, GIANDUJA, CHOCOVIAR



BACIODIDAMA GLUTEN FREE

The perfect "bacio" does exist and its name is... DiDama!

A classic Piedmont cookie recipe has turned into a soft bar with a surprising taste! A layer of tasty gianduja and crumbly hazelnut gluten free biscuit, covered with milk chocolate and decorated with dark chocolate! You cannot resist it.



NEW

126350
BACIODIDAMA BAR
g 200 - cm 25x5,5x3h - 12pcs/crt

IT Stecca di Gianduja bianco con biscotto alle nocciole ricoperta di cioccolato al latte e decorata fondente

EN White Gianduja soft bar with hazelnut biscuits covered with milk chocolate and decorated with dark chocolate

FR Barre souple de Gianduja blanc avec biscuits aux noisettes recouverte de chocolat au lait et décorée avec chocolat noir

DE Weißer Gianduja mit Haselnusskekse, mit Vollmilchschokolade überzogen und Bitterschokolade dekoriert



**126296
DARK GIANDUJA WITH HAZELNUTS SOFT BAR**

g 80 - cm 21x4x2,5h - 20pcs/crt

- Barretta di Gianduia fondente con Nocciole Piemonte IGP
- Dark Gianduja with Piedmont hazelnuts
- Gianduia noir avec noisettes du Piémont
- Dunkler Gianduja mit Piemont-Haselnüssen



**126267
DARK GIANDUJA WITH HAZELNUTS SOFT BAR**

g 200 - cm 25x5,5x3h - 12pcs/crt

- Barretta di Gianduia fondente con nocciole Piemonte IGP
- Dark Gianduja with Piedmont hazelnuts
- Gianduia noir avec noisettes du Piémont
- Dunkler Gianduja mit Piemont-Haselnüssen



**126295
GIANDUJA WITH HAZELNUTS SOFT BAR**

g 80 - cm 21x4x2,5h - 20pcs/crt

- Barretta di Gianduia al latte con Nocciole Piemonte IGP
- Milk Gianduja with Piedmont hazelnuts
- Gianduia au lait avec noisettes du Piémont
- Milch-Gianduja mit Piemont-Haselnüssen



**126268
GIANDUJA WITH HAZELNUTS SOFT BAR**

g 200 - cm 25x5,5x3h - 12pcs/crt

- Barretta di Gianduia al latte con nocciole Piemonte IGP
- Milk Gianduja with Piedmont hazelnuts
- Gianduia au lait avec noisettes du Piémont
- Milch-Gianduja mit Piemont-Haselnüssen



**126297
WHITE GIANDUJA WITH SALTED NUTS SOFT BAR**

g 80 - cm 21x4x2,5h - 20pcs/crt

- Gianduia bianco con Nocciole Piemonte IGP, pistacchi e mandorle Siciliane salati
- White Gianduja with salted Piedmont hazelnuts, pistachios and Sicilian almonds
- Gianduia blanc avec amandes siciliennes, pistaches et noisettes du Piémont légèrement salées
- Weißer Gianduja mit gesalzenen Piemont-Haselnüssen, Pistazien und Mandeln aus Sizilien



**126269
WHITE GIANDUJA WITH SALTED NUTS SOFT BAR**

g 200 - cm 25x5,5x3h - 12pcs/crt

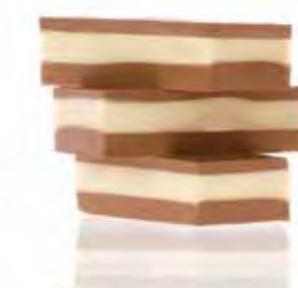
- Gianduia bianco con Nocciole Piemonte IGP, pistacchi e mandorle Siciliane salati
- White Gianduja with salted Piedmont hazelnuts, pistachios and Sicilian almonds
- Gianduia blanc avec amandes siciliennes, pistaches et noisettes du Piémont légèrement salées
- Weißer Gianduja mit gesalzenen Piemont-Haselnüssen, Pistazien und Mandeln aus Sizilien



**126293
CREMINO SOFT BAR**

g 80 - cm 21x4x2,5h - 20pcs/crt

- Uno strato di cioccolato bianco con pasta di mandorla tra due strati di Gianduia al latte con Nocciole Piemonte IGP
- A layer of white chocolate with almond paste between two layers of milk Gianduja made with Piedmont hazelnuts
- Une couche de chocolat blanc avec pâte de amandes entre deux couches de Gianduia au lait avec noisettes du Piémont
- Eine Schicht weiße Schokolade mit Mandelpaste zwischen zwei Schichten Milch-Gianduja aus Piemont-Haselnüssen



**126294
EXTRA DARK CREMINO SOFT BAR**

g 80 - cm 21x4x2,5h - 20pcs/crt

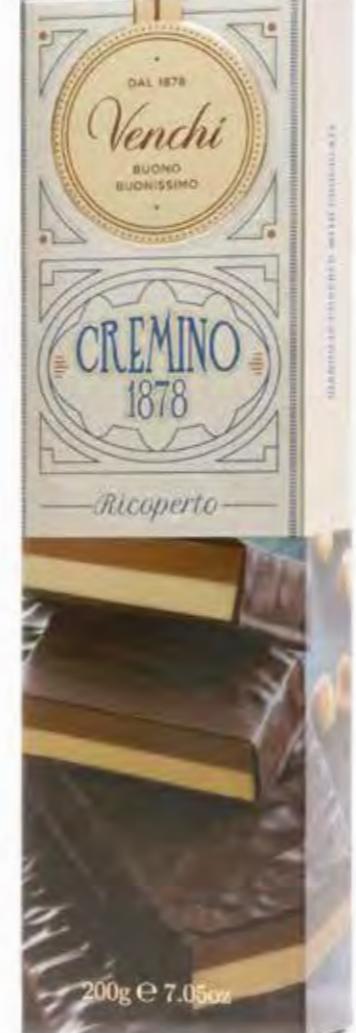
- Cremino a strati Extrafondenti con cacao 75%. Ricetta esclusiva senza latte, arricchita di nocciole Piemonte IGP
- A layer of dark chocolate with almond paste between two layers of dark Gianduja
- Une couche de chocolat noir avec pâte de amandes entre deux couches de Gianduja noir
- Eine Schicht dunkle Schokolade mit Mandelpaste zwischen zwei Schichten dunklem Gianduja





**128207
NOUGAT GIANDUJA BAR**
g 200 - cm 25x5,5x3h - 12pcs/crt

- Stecca artigianale di torrone friabile nocciole Piemonte IGP farcito di Gianduia e ricoperto di cioccolato
- Traditional crispy nougat made exclusively with Piedmont hazelnuts and creamy Gianduia, covered with pure chocolate
- Nougat dur à base de noisettes du Piémont, fourré de Gianduia, recouvert de chocolat noir
- Handgefertigter Riegel aus hartem Torrone mit Gianduia aus Piemont-Haselnüssen, mit Schokolade überzogen



**128287
COVERED CREMINO BAR**
g 200 - cm 25x5,5x3h - 12pcs/crt

- Stecca artigianale di cremino doppio strato di Gianduia latte e bianco, ricoperto di puro cioccolato
- Traditional cremino bar with white and milk Gianduia, covered with chocolate
- Couche de Gianduja blanc et au lait, recouvertes de chocolat
- Zwei Schichten weißer und Milch-Gianduia aus Piemont-Haselnüssen, mit Zartbitterschokolade überzogen



**105101
CHOCOVIAR 75% METAL DISPENSER**
g 100 - Ø cm 9 - 12pcs/crt

- Microsfere di Cuor di Cacao 75% rivestita di miscele di cacao Centro e Sud America (Ecuador, Perù, Venezuela)
- Chocolate grains Cuor di Cacao 75%, covered with chocolate blends from Central and South America (Ecuador, Perù, Venezuela)
- Grains de Cuor de Cacao 75% recouverts d'un mélange de cacao de l'Amérique du Centre et du Sud (Équateur, Pérou, Venezuela)
- Schockoladenkaviar aus 75% Cuor di Cacao, umhüllt von einer Mischung aus mittel- und Südamerikanischen (Ecuador, Peru, Venezuela) Kakaosorten

**105103
CHOCOVIAR BAR**
g 200 - cm 23x6,5x3h - 12pcs/crt



CHOCOLATE SOFT BARS



SNACK BARS

131

118052
UNICO CREMINO
g 25 - cm15x25x10h - 40pcs/crt

NEW

■ Cioccolato fondente extra ripieno di doppio strato di cremino
■ Extra dark chocolate filled with a double cremino layer
■ Chocolat extra noir fourré avec une double couche de cremino
■ Zartbitterschokolade mit einer doppelten Cremino Schicht gefüllt

118051
UNICO COCONUT
g 25 - cm15x25x10h - 40pcs/crt

NEW

■ Cioccolato fondente extra ripieno di un nuova crema di latte di cocco e
cocco rapé ■ Extra dark chocolate filled with a new coconut milk cream
and coconut shavings ■ Chocolat extra noir fourré avec une nouvelle
crème de noix de coco au lait et noix de coco râpée ■ Zartbitterschokolade
mit einer neuen Kokosmilchcreme Füllung und Kokonusspänen gefüllt



**118034
UNICO ORANGE**

g 25 - cm 15x25x10h - 40pcs/crt

IT Crema di Scoria di arancia candita e cacao in conchiglia di puro cioccolato fondente 56% EN Cocoa and candied orange peel cream in a pure 56% dark chocolate shell FR Snack de chocolat Noir 56% fourré avec une crème de chocolat et zestes d'orange confites DE 56% Zartbitterschokolade Snack mit einer Kakaocreme und kandierten Orangenschalen gefüllt



**118048
ALLEGRO NOUGATINE BAR**

g 25 - cm 15x25x10h - 48pcs/crt



IT Generoso granellone di Nocciole Piemonte IGP caramellate ricoperto di cioccolato fondente extra al 56% EN Dark chocolate bar with crunchy pieces of caramelized Piedmont Hazelnut grains FR Mini tablette de chocolat noir avec petits grains de noisettes caramélisées du Piémont DE Dunkle Tafelschokolade mit karamellisierten Piemont-Haselnussstückchen



**118041
UNICO ESPRESSO COFFEE**

g 25 - cm 15x25x10h - 40pcs/crt

IT Snack di cioccolato fondente ripieno di crema al caffè e polvere di caffè EN Dark chocolate snack filled with coffee cream and natural coffee powder FR Snack de chocolat noir fourré avec crème et poudre de café DE Zartbitterschokolade Snack mit einer Kaffeecreme und Kaffeepulver gefüllt



**118046
ALLEGRO PISTACHIO BAR**

g 25 - cm 15x25x10h - 48pcs/crt

IT Strati alternati di delizioso cremino e cioccolato con granella tostata di pistacchio lievemente salati EN Alternated layers of pistachio Gianduia and white chocolate with slightly salted pistachio grains FR Couches alternées de Cremino et chocolat blanc avec grains de pistaches salés DE Abwechselnde Schichten von Pistazien-Gianduja und leicht gesalzenem Pistazien

Pralines



CONTAINS
ALCOHOL



**112002
MARRONS GLACÉS**

4kg/crt



- IT Marrons Glacés nudi, calibro 25
- EN Naked Marron Glacé
- FR Marrons Glacés nus calibre 25.
- DE Vakuumverpackte Marrons Glacés



**124009
ORANGE PEELS**

1,6kg/crt



- IT Scoria di arancia candita interamente ricoperto di cioccolato 56%
- EN Candied orange peel covered entirely in 56% dark chocolate
- FR Zeste d'orange recouvert de chocolat noir 56%
- DE Kandierte Orangenschalen überzogen mit Zartbitterschokolade (56%)



**124041
PREFERITI - GRAFFIONE**

1,95kg/crt

- IT Guscio fondente con ciliegia denocciolata immersa in liquore allo Cherry
- EN Cherry covered in a dark chocolate shell and coated in liqueur
- FR Cerise dans liqueur, enrobée de chocolat noir
- DE Praline aus Zartbitter- Schokolade mit Kirsche in Likör



**124168
GINGER CHOCOVIAR**

1,6kg/crt



- IT Radice di zenzero candita ricoperta di Chocoviar 75%
- EN Candied ginger covered with Chocoviar 75%
- FR Gingembre recouvert de grains de Chocoviar 75%
- DE Kandierter Ingwer bestreut mit 75% Chocoviar



124047
GIANDUJA WITH HAZELNUTS
4kg/crt

● Puro Gianduia lavorato a mano con Nocciole Piemonte IGP
● Pure Gianduia handmade chocolate with whole Piedmont hazelnuts
● Gianduia au lait fait à la main avec noisettes entières du Piémont
● Gianduia handgefertigt mit ganzen Piemont-Haselnüssen



124143
WHITE GIANDUJA WITH SALTED NUTS
2,65kg/crt

● Gianduia bianca con Nocciole Piemonte IGP, pistacchi e mandorle Siciliane salati
● Creamy white Gianduja with salted Piedmont hazelnuts, pistachios and Sicilian almonds
● Gianduia blanc avec amandes siciliennes, pistaches et noisettes entières du Piémont légèrement salées
● Weißer Gianduia mit gesalzenen Piemont-Haselnüssen, Pistazien und Mandeln aus Sizilien



124024
DARK GIANDUJA WITH HAZELNUTS
2,7kg/crt



● Gianduia Fondente con Nocciole Piemonte IGP
● Dark Gianduja with whole Piedmont hazelnuts
● Gianduia noir avec noisettes entières du Piémont
● Dunkler Gianduja mit ganzen Piemont-Haselnüssen



124177
MINI CHOCOVIAR CRÈME CACAO
2,05kg/crt

● Ripieno di crema Gianduia in guscio di cioccolato al latte guarnito con granella Chocoviar 75%
● Milk chocolate shell filled with Gianduja covered with Chocoviar 75%
● Ganache de Gianduja en coquille de chocolat au lait recouverte de Chocoviar 75%
● Hülle aus Gianduja, gefüllt mit Vollmilchschokolade und bestreut mit 75% Chocoviar



124176
75% MINI CHOCOVIAR
2,05kg/crt



● Ripieno di extra fondente in guscio Cuor di Cacao 75%, guarnito con Chocoviar 75%
● Extra dark filling in a shell of Cuor di Cacao 75%, decorated with Chocoviar 75%
● Fourrage de chocolat extra noir dans une coquille de Cuor di Cacao 75%, décoré avec Chocoviar 75%
● Hülle aus 75% Zartbitterschokolade, mit Extrabitter Schokoladencreme gefüllt und mit 75% Chocoviar bestreut



124159
CAPRICCIO PISTACHIO
2,5kg/crt

● Strati alternati di cremino e cioccolato con granella tostata di pistacchi salati
● Alternated layers of pistachio Gianduia and white chocolate with slightly salted pistachio grains
● Couche alternées de Cremino et chocolat avec grains de pistaches salés
● Abwechselnde Schichten von Pistazien-Gianduia und leicht gesalzenem Pistazien



124158
HEART PRALINE
1,9kg/crt



124179
MINI PRALINE COCONUT
1,8kg/crt

● Doppia colata a strati di cioccolato fondente bianco e fondente con croccante granella di lampone
● Double layer of white and dark chocolate with raspberry
● Double couche de pur chocolat noir et blanc avec grains de framboise
● Doppelschicht weiße und dunkle Schokolade mit Himbeeren



124025
CREMINO
2,3kg/crt

● Uno strato di cioccolato bianco con pasta di mandorla tra due strati di Gianduia al latte con Nocciole Piemonte IGP
● A layer of white chocolate with almond paste between two layers of milk Gianduja made with Piedmont hazelnuts
● Une couche de chocolat blanc avec pâte de amandes entre deux couches de Gianduja au lait avec noisettes du Piémont
● Eine Schicht weiße Schokolade mit Mandelpaste zwischen zwei Schichten Milch-Gianduja aus Piemont-Haselnüssen



124142
DARK CREMINO
2,3kg/crt



● Uno strato di cioccolato bianco con pasta di mandorla tra due strati di Gianduia al latte con Nocciole Piemonte IGP
● A layer of white chocolate with almond paste between two layers of milk Gianduja made with Piedmont hazelnuts
● Une couche de chocolat blanc avec pâte de amandes entre deux couches de Gianduja au lait avec noisettes du Piémont
● Eine Schicht weiße Schokolade mit Mandelpaste zwischen zwei Schichten Milch-Gianduja aus Piemont-Haselnüssen



138

MARRONS GLACES

112018
MARRONS GLACÉS WITH DISPLAY
kg 2 - cm 15x25x10h - 100pcs/crt



IT Espositore da banco con Marrons Glacés incartati singolarmente 100 pz EN Counter display with 100 pcs of individually packed candied chestnuts FR Expositeur avec 100 pièces de marrons glacés emballés individuellement DE Thekendisplay mit 100 Stücke einzelnverpackten Maronen



MARRONS GLACES

112027
MARRONS GLACÉS BALLOTIN
g 250 - cm 13,5x10x7h - 12pcs/crt



IT Pezzi di Marrons Glacés in ballotin EN Ballotin box with candied chestnuts pieces FR Ballotin avec marrons glacés en morceaux DE Ballotin mit matt glasierten Maronen in Stücken

112026
MARRONS GLACÉS GIFT BOX
g 100 - cm 14,4x14,4x3h - 10pcs/crt



IT Cofanetto regalo con Marrons Glacés canditi e glassati in forno EN Gift box with candied chestnuts FR Boîte cadeau avec marrons glacés DE Geschenkpackung mit kandierten und matt glasierten Maronen



116532
COCOA FOR HOT CHOCOLATE METAL TIN
g 250 - Ø cm 8,5x17h - 12pcs/crt



116506
COCOA FOR HOT CHOCOLATE BAG
g 250 - 12pcs/crt



116432
COCOA SPRINKLER TIN
g 75 - 9pcs/crt



IT Due Vecchi Lattina dispenser
EN Sprinkler tin containing pure cocoa powder
FR Poudreuse en métal avec cacao en poudre
DE Streudose mit reinem Kakaopulver



116534
COCOA POWDER METAL TIN
g 250 - 12pcs/crt



IT Puro cacao in lattina
EN Metal tin containg pure cocoa powder
FR Cacao en poudre en boîte métal
DE Metalldose mit reinem Kakaopulver



116433
SINGLE DOSE FOR HOT CHOCOLATE
g 30 - 28pcs/crt



116507
COCOA POWDER 22-24% BAG
g 250 - 12pcs/crt



116448
COCOA POWDER 22-24% LARGE BAG
kg 1 - 6pcs/crt

IT Antica ricetta cacao in polvere al 22-24% di burro di cacao
EN Pure cocoa powder with 22-24% cocoa butter
FR Ancienne recette cacao en poudre 22-24% de beurre de cacao
DE Historisches Rezept für Kakaopulver mit 22-24% Kakaobutter

INDEX

Piedmont Hazelnut	2	Granblend Chocolight	56
Rhythms of nature	4	Blends	57
		Nougatine	59
GARDEN COLLECTION			
Garden Cremini gift box	8		
Garden hampers	9		
Garden mini book	10		
Garden maxi book	11		
Garden Mini Blend gift box	12		
Garden heart gift box	13		
Garden deluxe gift box	14		
WINTER COLLECTION			
Winter mini book	17		
Winter gift box	18		
Winter hamper	19		
Luxury Advent calendar	20		
Advent calendar	21		
Tin Baubles	22		
Winter mini bag	23		
Winter metal tin tree	24		
Winter minivan	25		
Winter granblend	26		
Comets	27		
VALENTINE'S DAY COLLECTION			
Valentines	29		
Valentine Heart Tin Boxes	30		
BULK			
Cubotti Buongiorno	35		
Chocoviar	37		
Truffles	39		
Cremini	41		
Gianduiotti	43		
Dubledoni and Chocomousse	44		
Prendivoglia	47		
Dolci Italiani	49		
Fruit filled cubotti	51		
Granblends	53		
CIGARS			
Wooden Box Cigars	85		
Nougatine-Aromatic-Orange Cigars	87		
Cigar Gift boxes	88		
SUPREMA			
Suprema Chocolate spreads	90		
BARS			
Gianduja N.3 and Tiramisu bars	94		
Coconut and Baciodidama bars	95		

Cremino bars	96
Filled bars	97
Nougatine bar	98
Hazelnut bars	99
Origins bars	100
Traditional bars	104
Chocolight bars	106
Mini chocolate bars	108
Mini chocolight bars	109
Maxi chocolate bars	110

BLOCKS	
Chocolate mini blocks	113

BRUTTO&BUONO AND CHUNKS	
Brutto&Buono slabs	116
Chocolate chunks	121

SOFT BARS	
Bacioididama soft bar	125
Hazelnut soft bars	126
Cremino soft bars	127
Nougat Gianduja bar and Cremino Covered bar	128

CHOCOVIAR BAR & METAL DISPENSER	
Chocoviar metal dispenser	129
Chocoviar bar	129

SNACK BARS	
Unico snack bars	131
Allegro snack bars	133

PRALINES	
Pralines	135

MARRONS GLACÉS	
Marrons glacés	138

HOT CHOCOLATE	
Hot Chocolate Powder and Cocoa Powder	140

The images and information of this catalogue are purely indicative and often made in computer graphics.

Therefore they may be subject to changes.



Venchi

1878

VENCHI S.p.A.

Via Venchi, 1 - 12040 Castelletto Stura (CN) - ITALIA

Tel. +39 0171 791611 - Fax +39 0171 791616

www.venchi.com