

Amedei

Italia

Los hermanos Tessieri, a finales de los años ochenta, comienzan a descubrir el universo del cacao, experimentando nuevas ideas, dan vida a un chocolate de autor, convirtiéndose en los artífices del Renacimiento del Gusto. Desde 1990, su búsqueda de la perfecta armonía de los sabores, se concreta en el equilibrio lineal de una tableta, o de una napolitana. Es una excepción en el mundo del chocolate que la misma compañía tenga el control desde la plantación hasta la producción.

Sus chocolates han sido proclamados medalla de oro y plata 2009 por la prestigiosa Academia del Chocolate de Londres (www.academyofchocolate.org).



Chocolate Negro Toscano Black 63%

La fuerza del cacao deja lugar a los perfumes de mermelada de tomates verdes, miel de flores y tabaco fresco.

Formato:
Napolitana de 5 grs.
50 grs.



Chocolate Negro Toscano Black 70%

Es la primera tableta de la gama Toscano Black. Revela toda la potencia y elegancia del cacao.

Formato:
Napolitana de 5 grs.
50 grs.



Chocolate con Frutos Secos

Chocolate Blanco con Pistachos

Se ha unido el chocolate blanco con un producto de altísima calidad como los pistachos verdes de Sicilia. Los sabores se incitan mutuamente y se funden perfectamente en el final.

Formato:
50 grs.



Chocolate Negro con Almendras

Se trata de una mezcla de altísima calidad maridado con el sabor de las almendras de Sicilia. El efecto gustativo es inolvidable. Las almendras se muestran en toda su delicadeza y el chocolate las respeta.

Formato:
50 grs.



Chocolate con Leche con Avellanas

El dulce chocolate con leche se une al perfume de la avellana piemontesa tostada. Una sensación de gran sabor y al mismo tiempo de frescura, que deja el paladar limpio y con ganas de seguir degustando.

Formato:
50 grs.



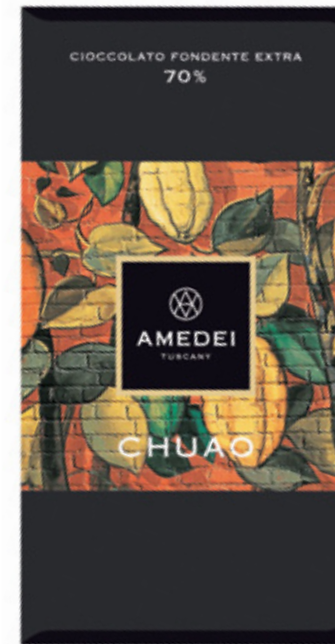
MEDALLA DE ORO 2009

Únicos y Crus

Chocolate Negro "Chua" 70%

Desde que Amedei tiene la exclusiva mundial del cacao procedente de las montañas de Chua (Venezuela), es la primera vez que es posible saborearlo en toda su pureza. En el "Chua", dominan el aroma de ciruela y fruta roja, la potencia del gusto y la acidez que deja espacio a un final largo y muy limpio. Proclamado mejor chocolate del mundo 2005.

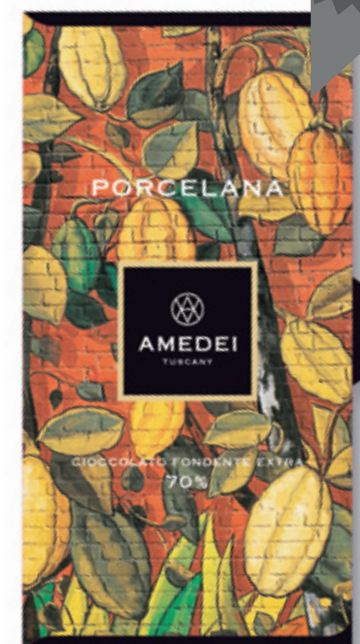
Formato:
50 grs.



Chocolate Negro "Porcelana"

Gracias al asiduo trabajo de Alessio Tessieri en las plantaciones, se ha logrado asegurar la mejor producción del Porcelana. Cecilia, a partir de las semillas, da vida a un chocolate muy complejo, afrutado, que explota en la boca, de bonita delicadeza y que se extingue con una sensación larguísima y armónica.

Formato:
50 grs.



MEDALLA DE ORO 2009