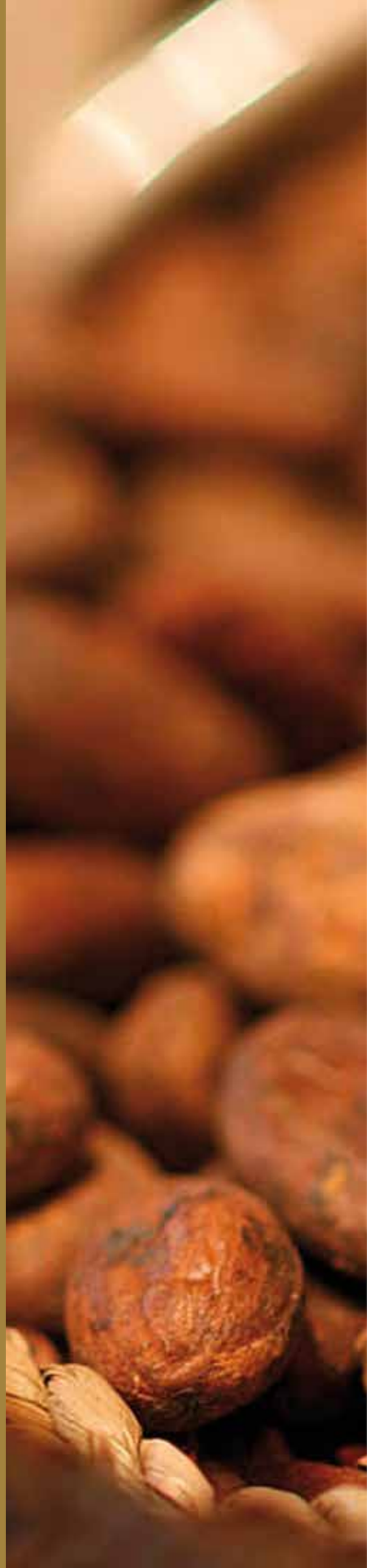


# Slitti®

## EXPERIENCE

CIOCCOLATO CAFFÉ BISCOTTI

OVER 190 AWARDS

# CATALOGO

EXCELLENCE MADE IN ITALY

Slitti®

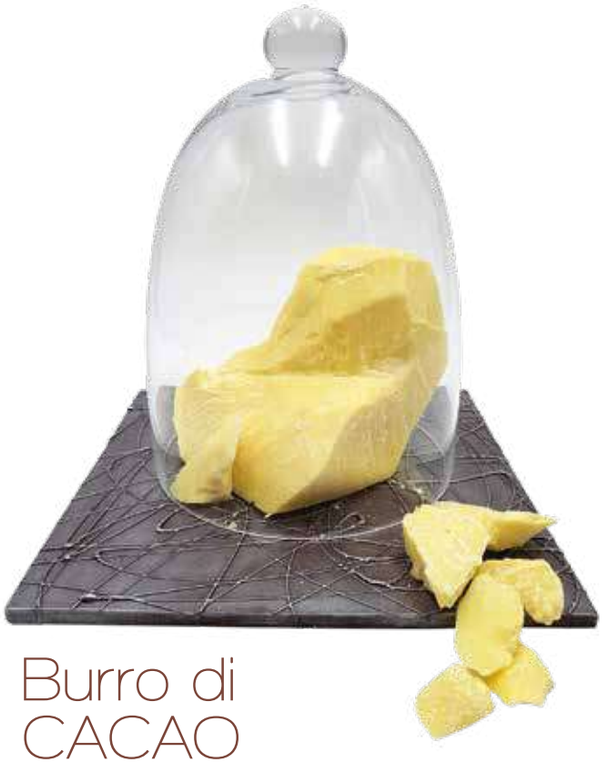
CACAO PREGIATI

# ... un viaggio nel gusto che parte da lontano.

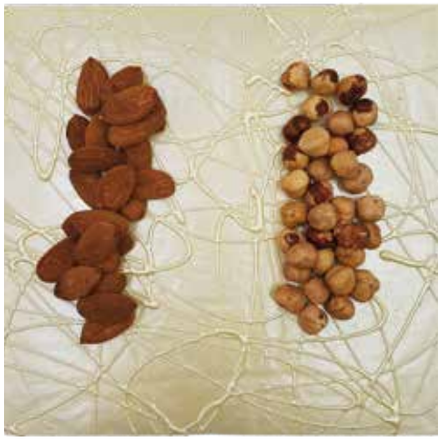
# TRASPARENT QUALITY

CACAO

CRIOLLO - TRINITARIO
FORASTERO AROMATICO

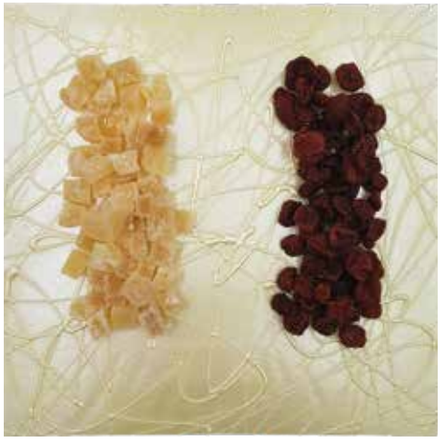


Burro di
CACAO



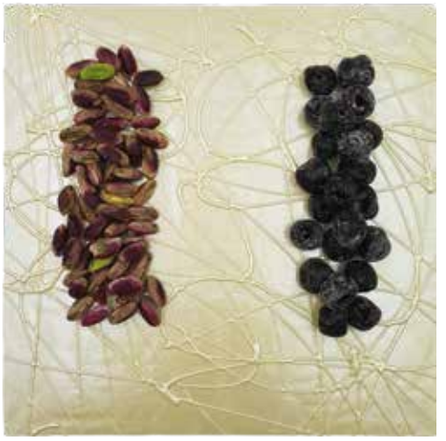
Mandorle
d'Avola

Nocciole
T.G.T.



Ginger
Aromatic

Fragoline
Naturali



Pistacchi
di Bronte

Ciliegie
Select Gold

Vaniglia

# Andrea SLITTI
# EXCELLENCE MADE IN ITALY

Andrea Slitti è ormai considerato uno tra i più importanti cioccolatieri artigiani al mondo.
La sua avventura con il cacao parte dall'esperienza maturata nella Torrefazione di Caffè di famiglia, ed è stato proprio il caffè, suo unico maestro, che lo ha condotto nel mondo del cioccolato e che gli ha saputo dare l'esperienza per creare miscele equilibrate, rotonde e aromatiche.
Esperto selezionatore di cacao, affida al suo palato la realizzazione delle sue ricette, sempre elaborate con attenzione maniacale, senza tralasciare nessun dettaglio.
La sua maestria e vena artistica lo hanno portato a vincere tutti i più prestigiosi concorsi internazionali di cioccolateria fino ad oggi, formando un'invidiabile lista di medaglie d'oro.
La sua linea di prodotti è oggi presente nei più importanti negozi specializzati di oltre 25 Paesi nel mondo.

Andrea Slitti is now considered one of the most important artisan Chocolatiers in the world.
His adventure with cocoa starts from the experience gained in the family's coffee roasting, and it has been coffee, his sole teacher, who led him into the world of chocolate and has been able to give him the experience to create blends balanced, round and aromatic.
Experienced selector of cocoa, relies on his palate the realization of his recipes, always prepared with meticulous attention, without neglecting any detail.
His skill and artistic vein led him to win the most prestigious International Competitions of Chocolate up to today, forming an enviable list of Gold Medals.
His product line is present in the most important selected stores in over 25 Countries worldwide.

Andrea Slitti gilt heute als einer der wichtigsten Handwerker Chocolatiers der Welt.
Seine Abenteuer mit Kakao geht von der Erfahrung in seiner Familie-Kaffeerösterei , und, es war der Kaffee, seine einzige Lehrer, der ihn in die Welt der Schokolade geführt hat und gab ihm die Erfahrung, um Mischungen ausgewogen, rund und aromatisch zu erstellen .
Erfahrene Wähler von Kakao, stützt er auf seinen Gaumen die Realisierung seiner Rezepte, immer mit viel Aufmerksamkeit vorbereitet, ohne Vernachlässigung kein Detail.
Dank sein Geschick und künstlerische Ader, hat er den renommiertesten internationalen Wettbewerbe von Schokolade bis heute gewonnen, bilden eine beneidenswerte Liste der Goldmedaillen.
Seine Produktlinie ist in den wichtigsten ausgewählten Geschäften in über 25 Ländern weltweit.

# SLITTI IL CIOCCOLATO PIÙ PREMIATO

OVER 190 AWARDS

**2023 1° Premio Italy Food Awards, Categoria "Cioccolato"**

**2023 Tavoletta d'Oro Compagnia del Cioccolato**
Pralina "Caffè Turco", "Fichi Calabacita farciti alla Sambuca"

**2023 I Cioccolati d'Eccellenza Compagnia del Cioccolato**
Tav. "Latte 35%", Tav. "Lattenero 51%", Tav. "Grancacao 82%"
Tav. "Granacao 70% Perù", Crema da Spalmare "Gianera"
Pralina "Passion Fruit", Tav. "Gran Bouquet Caffèlatte", "Grani D'arabica"

**2022 Tavoletta d'Oro Compagnia del Cioccolato**
Tav. "GranCacao 73%", "Riccosa"

**2022 Tavoletta d'Oro, 20° Anniversario Compagnia del Cioccolato**
Tav. "Gran Cacao 73%", Tav. "Lattenero 45%", "Riccosa"

**2022 I Cioccolati d'Eccellenza Compagnia del Cioccolato**
Tav. "Latte 35%", Tav. "Lattenero 45%", "Mandorle d'Avola", "Gianera", Pralina "Lampone"

**2021 Tavoletta d'Oro Compagnia del Cioccolato**
Tav. "Lattenero 45%", Tav. "Gran Cacao 73%", "Riccosa".

**2021 I Cioccolati d'Eccellenza Compagnia del Cioccolato**
Tav. "Latte 35%", Tav. "Lattenero 51%", Tav. "Gran Cacao 90%",
Tav. "Gran Cacao 100% ", Pralina "Passion Fruit".

**2020 Tavoletta d'Oro Compagnia del Cioccolato**
Tav. "Gran Cacao 73%", Tav. "Lattenero 45%", "Riccosa", Pralina "Passion Fruit"

**2020 I Cioccolati d'Eccellenza Compagnia del Cioccolato**
Tav. "Gran Cacao 82%", Tav. "Latte 35%", Tav. "Lattenero 51%", "Gianera",
"Black Cherry"

**2020 1° Premio Tuscany Food Awards, categoria "Cioccolato"**

**2020 Judges Award International Taste Awards**
Tav. "Gran Cacao 73%", I Toscanotti "Biscotti al Castagnaccio"

**2020 Top50 Award International Taste Awards**
I Toscanotti "Biscotti al Castagnaccio"

**2020 Top50 Award Oro International Taste Awards**
"Gianera"

**2020 Oro International Taste Awards**
"Gianera"

**2020 Argento International Taste Awards**
Tav. "Gran Cacao 73%", Tav. "Madagascar 75%", "Mandorle d'Avola"
Tav. "Lattenero 51%", Crema da Spalmare "Riccosa"
I Toscanotti "Biscotti Castagnaccio", Tav. "Gran Cacao 82%"

**2020 Bronzo International Taste Awards**
I Toscanotti "Biscotti Gran Cacao 65%"

**2019 Oro Mondiale International Chocolate Awards**
"Mandorle d'Avola"

**2019 Argento Mondiale International Chocolate Awards**
Crema da Spalmare "Riccosa", "Black Cherry", Pralina "Irish Coffee"

**2019 Bronzo Mondiale International Chocolate Awards**
"Pistacchi di Bronte", Pralina "Passion Fruit"

**2019 Medaglia d'Oro Singapore Chocolate Awards**
Pralina "Passion Fruit", "Pistacchi di Bronte", Tav. Fine Selection
"Madagascar 75%", Pralina "Irish Coffee", Tav. "Gran Cacao 82%", "Gianera",
Tav. Fine Selection "Giamaica 75%"

**2019 Oro International Chocolate Awards, Italian Round**
"Mandorle d'Avola"

**2019 Argento International Chocolate Awards, Italian Round**
Pralina "Irish Coffee", "Riccosa", "Pistacchi di Bronte", "Black Cherry", "Fragole"

**2019 Bronzo International Chocolate Awards, Italian Round**
Pralina "Passion Fruit", Pralina "Caffè Turco"

**2019 1° Premio Tuscany Food Awards, Categoria "Cioccolato"**

**2019 Medaglia d'Argento Singapore Chocolate Awards**
"Black Cherry", Tav. "CaffèLatte", "Mandorle d'Avola", "Riccosa"

**2019 Tavoletta d'Oro Compagnia del Cioccolato**
Tav. "LatteNero 45%", Tav. "Gran Cacao 73%", "Riccosa", Pralina "Passion Fruit"

**2019 I cioccolati d'Eccellenza Compagnia del Cioccolato**
Tav. "Gran Cacao 82%", "Gianera", Tav. "LatteNero 51%", Pralina "Lampone",
Tav. "Latte 35%"

**2018 Oro Mondiale International Chocolate Awards**
"Mandorle d'Avola", "Black Cherry"

**2018 Argento Mondiale International Chocolate Awards**
"Alkekengi", Pralina "Irish Coffee", Tav. "CaffèLatte"

**2018 1° Premio Tuscany Food Awards, Categoria "Cioccolato"**

**2018 Tavoletta d'Oro Compagnia del Cioccolato**
Pralina "Irish Coffee", Tav. "LatteNero 45%", "Riccosa"

**2018 Argento International Chocolate Awards, Italian Round**
"Mandorle d'Avola", "Ginger", "Alkekengi", "Black Cherry", Pralina "Irish Coffee",
Pralina "Cappuccino"

**2018 Bronzo International Chocolate Awards, Italian Round**
Pralina "Lampone"

# THE MOST AWARDED CHOCOLATE

- **2017 Oro Mondiale International Chocolate Awards**
  "Mandorle d'Avola"
- **2017 Argento, Academy of Chocolate Awards**
  "Gianera"
- **2017 Bronzo, Academy of Chocolate Awards**
  Pralina "Irish Coffee", Pralina "Passion Fruit", "Riccosa"
- **2017 1 Stella Great Taste Awards**
  Tav. Fine Selection 75% "Madagascar", "Gianera"
- **2017 Oro International Chocolate Awards, Italian Round**
  Pralina "Irish Coffee", "Mandorle d'Avola"
- **2017 Argento International Chocolate Awards, Italian Round**
  Tav. "CaffèLatte", "Black Cherry", Pralina "Passion Fruit", "Riccosa"
- **2017 Bronzo International Chocolate Awards, Italian Round**
  Pralina "Ginger", "Gianera", "Ginger"
- **2017 Tavoletta D'Oro Compagnia del Cioccolato**
  Tav. "LatteNero 45%", "Riccosa"
- **2017 I Cioccolati d'Eccellenza Compagnia del Cioccolato**
  "Pistacchi di Bronte", Pralina "Te", "Gianera", Tav. "Gran Cacao 82%", Tav. "Latte 35%", Tav. "LatteNero 51%""
- **2016 Tavoletta d'Oro Compagnia del Cioccolato**
  Tav. "LatteNero 51%", "Riccosa"
- **2016 Tavoletta d'Oro – I cioccolati memorabili Compagnia del Cioccolato**
  Tav. Linea "LatteNero", "Gianera"
- **2015 Argento Mondiale International Chocolate Awards**
  Pralina "Irish Coffee", "Riccosa", Tav. "CaffèLatte"
- **2015 Oro International Chocolate Awards, Italian Round**
  Tav. "CaffèLatte", "Riccosa"
- **2015 Argento International Chocolate Awards, Italian Round**
  Pralina "Irish Coffee", "Alkekengi", Pralina "Passion Fruit"
- **2015 Bronzo International Chocolate Awards, Italian Round**
  Pralina "Lampone"
- **2015 Tavoletta d'Oro Compagnia del Cioccolato**
  Tav. "LatteNero 51%", Tav. "Gran Cacao 73%", "Gianera", Pralina "Pistacchio"
- **2014 Oro Mondiale International Chocolate Awards**
  "Riccosa", "Mandorle d'Avola"
- **2014 Argento Mondiale International Chocolate Awards**
  "Gianera"
- **2014 Oro Europeo International Chocolate Awards**
  "Riccosa"
- **2014 Argento Europeo International Chocolate Awards**
  "Gianera", "Mandorle d'Avola"
- **2014 Tavoletta d'Oro" Compagnia del Cioccolato**
  Tav. "Latte 35%", Tav. "LatteNero 45%", "Gianera", Pralina "Irish Coffee"
- **2013 Argento Mondiale International Chocolate Awards**
  "Riccosa", Tav. "CaffèLatte"
- **2013 Oro Mondiale International Chocolate Awards**
  Pralina "Passion Fruit", "Gianera"
- **2013 Argento International Chocolate Awards, Italian Round**
  Pralina "Pepe di Penja", Tav. "CaffèLatte", Pralina "Passion Fruit
- **2013 Tavoletta d'Oro Compagnia del Cioccolato**
  Tav. "LatteNero 45%", "Riccosa"
- **2012 Oro Mondiale International Chocolate Awards**
  Tav. "CaffèLatte", "Riccosa"
- **2012 Tavoletta d'Oro Compagnia del Cioccolato**
  Tav. "LatteNero 45%", "Gianera"
- **2012 Oro International Chocolate Awards, Italian Round**
  Tav. "CaffèNero", "Riccosa"
- **2012 Argento International Chocolate Awards, Italian Round**
  Pralina "Cappuccino", Tav. "CaffèLatte", Pralina "Passion Fruit"
- **2011 Tavoletta d'Oro Compagnia del Cioccolato**
  Tav. "LatteNero 45%", Tav. "Gran Cacao 73%", "Gianera"
- **2010 Tavoletta d'Oro Compagnia del Cioccolato**
  Tav. "LatteNero 51%"
- **2010 Oro Great Taste Awards of London**
  "Riccosa"
- **2009 Tavoletta d'Oro Compagnia del Cioccolato**
  "Gianera", Tav. "LatteNero 45%", "Coffee Bar"
- **2008 "Miglior cioccolatiere italiano"**
- **2006 Tavoletta d'Oro Compagnia del Cioccolato**
  "Gianera", "Riccosa", Tav. "Gran Cacao 73%"
- **2005 Tavoletta d'Oro Compagnia del Cioccolato**
  Tav. Linea "LatteNero", "Gianera", "Riccosa"
- **2004 Tavoletta d'Oro Compagnia del Cioccolato**
  Tav. Linea "LatteNero"
- **2002 Tavoletta d'Oro Compagnia del Cioccolato**
  Tav. Linea "LatteNero"
- **1999 Quattro medaglie d'oro Internazionale d'Arte Culinaria "Ikka", Salisburgo**
- **1998 Tre stelle guida americana "All about Chocolate"**
- **1996 Oro Olimpiadi Culinarie di Berlino**
- **1996 Eurochocolate Award - Oscar del Cioccolato**
- **1995 Tre stelle guida "The Chocolate Companion"**
- **1994 Oro Gran Prix International de la Chocolaterie**
- **1993 Oro Concorso Internazionale Laragne, Francia**

Tostatura

Concaggio

# L'Azienda

L'Azienda Slitti nasce nel 1969 come Torrefazione di Caffè, distinguendosi sul proprio territorio per la qualità del prodotto. Nel 1989, con l'entrata in Azienda dei figli Andrea e Daniele, si amplia la produzione, inserendo la lavorazione del cacao. La passione, l'abilità e la continua ricerca portano a creare prodotti innovativi e unici che ci contraddistinguono nel mondo del cioccolato. Non tardano ad arrivare i primi successi in concorsi internazionali di cioccolateria, proiettando l'azienda all'attenzione dei media e alla richiesta, sempre maggiore, dei propri prodotti. Questo porta l'azienda ad un veloce sviluppo ed alla necessità, da parte della famiglia, di creare un nuovo laboratorio. Il progetto prevede una struttura con una connotazione architettonica rivolta al risparmio energetico e alla bioedilizia. Nel 2012 entra in funzione il nuovo laboratorio, soddisfacendo così la richiesta produttiva dei propri clienti. Oggi Slitti è tra i nomi più importanti al mondo per il Cioccolato Artigianale e la sua linea di prodotti è presente in oltre 25 Paesi.

The Slitti company was founded in 1969 as coffee roasting, standing out, on its territory, for the quality of the product. In 1989, with the entry in the company of the sons Andrea and Daniele, the production expands, adding the processing of cocoa. The passion, skill and the continuous research, lead it to create innovative and unique products that set us apart in the world of chocolate. Soon the first successes in international chocolate's competitions arrive, projecting the company to the attention of the media and to the request, always increasing, of its products. This brings the company to a fast

development and to the need, from the family, to create a new lab. The project involves a structure with an architectural connotation aimed at saving energy and green building. In 2012, comes into operation the new laboratory, thus satisfying the production requests of its clients. Slitti, today, is one of the most important names in the world for the handmade chocolate and its product line is present in over 25 Countries.

Die Firma Slitti wurde im 1969 als Kaffeerösterei gegründet, scheidenden sich, in ihrem Gebiet für die Qualität des Produkts. Im Jahr 1989, mit dem Eintrag in das Unternehmen der Söhne Andrea und Daniele, erweitern sich die Produktion, mit die Hinzufügung des Verarbeitungs von Kakao. Die Leidenschaft, die Geschicklichkeit und die kontinuierliche Forschung, führen uns um innovative und einzigartige Produkte zu erstellen, die uns in die Welt der Schokolade zu unterscheiden. Bald werden die ersten Erfolge in internationalen Schokoladewettbewerben kommen, und projizieren das Unternehmen, um die Aufmerksamkeit der Medien und auf die Anforderung, immer größer, von seine Produkte. Dies bringt die Unternehmen auf eine schnelle Entwicklung und auf die Notwendigkeit, von der Slitti Familie, um ein neues Labor zu schaffen. Das Projekt beinhaltet eine Struktur mit einer architektonischen Konnotation an Energieeinsparung und grüne Gebäude ab. Im Jahr 2012 ist das neue Labor in Tätigkeit, und erfüllte damit die Produktionsanforderungen der Kunden. Slitti, ist heute einer der wichtigsten Namen in der Welt für die handgemachte Schokolade und seine Produkten sind in über 25 Ländern vorhanden.

Modellaggio

Modellaggio

# TAVOLETTE - MATTONELLE

Slitti
CACAO PREGIATI

TAVOLETTA D'ORO 2009 · TAVOLETTA D'ORO 2011 · TAVOLETTA D'ORO 2012
TAVOLETTA D'ORO 2013 · TAVOLETTA D'ORO 2014 · TAVOLETTA D'ORO 2017
TAVOLETTA D'ORO 2018 · TAVOLETTA D'ORO 2019 · TAVOLETTA D'ORO 2020
TAVOLETTA D'ORO 2021 · TAVOLETTA D'ORO 2022 cioccolato d'eccellenza · 20 ANNIVERSARIO TAVOLETTA D'ORO

TAVOLETTA D'ORO 2002 · TAVOLETTA D'ORO 2004 · TAVOLETTA D'ORO 2005

# Tavolette LATTE / LatteNERO 50g

Misure - Measurements - Maßnahmen
17 x 8,5 x 0,9 h
SHELF LIFE 20 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/0400
Peso 50g
Box Pz.10

Cod. CI/0401
Peso 50g
Box Pz.10

Cod. CI/0402
Peso 50g
Box Pz.10

Cod. CI/0403
Peso 50g
Box Pz.10

Lattenero è un cioccolato al latte di altissima qualità.
Questo particolare gusto è stato realizzato utilizzando un'alta percentuale di cacao selezionato all'origine dalle più prestigiose piantagioni. Nel Lattenero vengono esaltate tutte le componenti aromatiche del cacao, che, arricchito da una giusta dose di latte ne diventa un prodotto di grande pregio qualitativo.
Il perfetto equilibrio tra cacao, latte e zucchero, lo contraddistingue come prodotto unico nel suo genere, riuscendo così a soddisfare i palati più esigenti.

Lattenero is a top quality milk chocolate. Its particular taste is given by the high percentage of cocoa which is selected at the origin from the most prestigious plantations. In Lattenero every single flavour of the cocoa is enhanced and the addition of a right quantity of milk makes it a top quality product. Lattenero is unique, as characterized by the perfect balance between cocoa, milk and sugar, thus being able to satisfy even the most demanding gourmets.

Lattenero ist eine Milchschokolade der allerbesten Qualität. Dieser besondere Geschmack wurde durch die Verwendung eines hohem Prozentsatzes eines Kakaos erzielt, der direkt an Ort und Stelle in den wertvollsten Plantagen ausgesucht wurde. In der Lattenero werden alle aromatischen Komponenten des Kakaos hervorgehoben und mit der richtigen Dosis von Milch angereichert, wird daraus ein qualitativ hochwertiges Produkt. Durch das perfekte Gleichgewicht zwischen Kakao, Milch und Zucker hebt sie sich als einzigartiges Produkt ihres Genres hervor und wird so den anspruchsvollsten Gaumen gerecht.

GranCacao è un blend di cacao fino provenienti dal centro America, studiato per esaltare tutti gli aromi ed i profumi del buon cacao. La sua equilibrata acidità, fusione e aromaticità, ne fanno un gran cioccolato. Questo prodotto è destinato a soddisfare il più attento ed esigente gourmet, che vuole percepire dal cioccolato tutte le sensazioni organolettiche che questo meraviglioso frutto può dare.

GranCacao is a blend of fine cocoas originating from Central America, developed to enhance the aroma and the fragrance of the best cocoa. Its balanced acidity, blending and flavour make it a great chocolate. This products is intended to satisfy the most demanding and careful connoisseur who wants to perceive from chocolate all the organoleptic sensation that this wonderful fruit can give.

Gran Cacao ist eine feine Kakao Mischung aus Mittelamerika, entwickelt, um alle Aromen und Düften des besten Kakao hervorzuheben. Seine ausgeglichener Säuregrad, Blending und Aroma machen es eine hervorrangende Schokolade, die auch den anspruchsvollsten und aufmerksamsten Feinschmecker zufrieden kann, der aus der Schokolade alle organoleptischen Gefühl wahrnehmen will, die diese wunderbare Frucht hervorbringen kann.

Slitti
CACAO PREGIATI

# Tavolette Gran CACAO 50g

Misure - Measurements - Maßnahmen
17 x 8,5 x 0,9 h
SHELF LIFE 24 Mesi - Months - Monate

Cod. **CI/0404**
Peso **50g**
Box Pz.**10**

Cod. **CI/0405**
Peso **50g**
Box Pz.**10**

Cod. **CI/0406**
Peso **50g**
Box Pz.**10**

Cod. **CI/0407**
Peso **50g**
Box Pz.**10**

# Tavolette Fine Selection Fondente EXTRA 50g

Misure - Measurements - Maßnahmen
17 x 8,5 x 0,9 h
SHELF LIFE 24 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/0408
Peso 50g
Box Pz.10

Cod. CI/0409
Peso 50g
Box Pz.10

Cod. CI/0410
Peso 50g
Box Pz.10

Raffinata selezione di cacao Giamaica per un Cioccolato elegante ed avvolgente. Aroma primario delicato con note secondarie agrumate, ben equilibrato ed elegante. Realizzato con concaggio delicato e a basse temperature.
Fine selection of Jamaica cocoa for an elegant and embracing Chocolate. Very delicate initial aroma with following citrus notes, well balanced and elegant. Made through a delicate and low temperatures conching process.
Feine Auswahl von Jamaika Kakao für eine elegante und umarmen Schokolade. Anfängliche Aroma sehr zart mit folgenden Zitrusnoten, sehr ausgewogen und elegant. Hergestellt mit zarten Conchierve fahren an niedrigen Temperaturen.

Raffinata selezione di cacao Madagascar (Sambirano) per un Cioccolato da una personalità spiccata. Note di frutta rossa e gialla con sentori di frutta secca, ampiezza di aromi secondari, dolce e rotondo. Realizzato con concaggio delicato e a basse temperature.
Fine selection of Madagascar Cocoa (Sambriano) for a Chocolate with a strong personality. Hints of red and yellow fruits with scents of dried fruit,sweet and round. Made through a delicate and low temperatures conching process.
Feine Auswahl von Madagascar Kakao (Sambriano) für eine Schokolade mit einer starken Persönlichkeit. Hinweise von roten und gelben Früchten mit Aromen von getrockneten Früchten, süß und rund. Hergestellt mit zarten Conchierve fahren an niedrigen Temperaturen.

Raffinata selezione di cacao Venezuela (Carenero Superior) per un Cioccolato dai sentori di spezie e sfumature fruttate, accompagnato da una buona acidità e grande corpo. Realizzato con concaggio delicato e a basse temperature.
Fine selection of Venezuela Cocoa (Carenero Superior) for a Chocolate with hints of spices and fruit, together with a good acidity and a great body. Made through a delicate and low temperatures conching process.
Feine Auswahl von Venezuela Kakao (Carenero Superior) für eine Schokolade mit einem Aroma von Gewürzen und fruchtigen Nuancen von guter Säure und großen Körper. Hergestellt mit zarten Conchierverfahren an niedrigen Temperaturen.

Sottili tavolette di cioccolato bianco arricchite con granella di Pistacchi di Bronte tostati per dar vita ad un prodotto dal gusto delicato e sfizioso.

Thin white chocolate bars enriched with grains of roasted Pistachios from Bronte to create a product with a delicate and delicious taste.

Dünne weiße Schokoladentafeln, angereichert mit gerösteten Pistazienkörnern von Bronte, um ein Produkt mit einem delikaten und köstlichen Geschmack zu kreieren.

Sottili tavolette di cioccolato al latte arricchite con granella di Nocciole della varietà "Tonda Gentile Trilobata" del Piemonte, tostate. Il risultato finale è un mix gustoso ed equilibrato.

Thin milk chocolate bars enriched with grains of Hazelnuts of the variety "Tonda Gentile Trilobata" from Piedmont, roasted. The final result is a tasty and balanced mix.

Dünne Milchschokoladentafeln, angereichert mit gerösteten Haselnusskörnern der Sorte "Tonda Gentile Trilobata" von Piemonte. Das Endergebnis ist eine leckere und ausgewogene Mischung.

Sottili tavolette di cioccolato fondente con granella di Mandorle d'Avola tostate. La dolcezza di questo frutto si unisce all'aromaticità del cioccolato fondente.

Thin dark chocolate bars with grains of roasted Avola Almonds. The sweetness of this fruit combines with the aromaticity of dark chocolate.

Dünne dunkleschokolade Tafelns mit gerösteten Avola-Mandeln. Die Süße dieser Frucht verbindet sich mit der Aromatizität von dunkler Schokolade.

# Tavolette di cioccolato con frutta secca 50g

Misure - Measurements - Maßnahmen
17 x 8,5 x 0,9 h
SHELF LIFE 18 Mesi - Months - Monate

Tavoletta al cioccolato bianco con granella di Pistacchi di Bronte tostati

Cod. **CI/0411**
Peso **50g**
Box Pz.**10**

Tavoletta al cioccolato al latte con granella di Nocciole T.G.T. tostate

Cod. **CI/0412**
Peso **50g**
Box Pz.**10**

Tavoletta al cioccolato fondente con granella di Mandorle d'Avola tostate

Cod. **CI/0413**
Peso **50g**
Box Pz.**10**

Slitti
CACAO PREGIATI

TAVOLETTA D'ORO 2009 · TAVOLETTA D'ORO 2011 · TAVOLETTA D'ORO 2012 · TAVOLETTA D'ORO 2013 · TAVOLETTA D'ORO 2014 · TAVOLETTA D'ORO 2017 · TAVOLETTA D'ORO 2018 · TAVOLETTA D'ORO 2019 · TAVOLETTA D'ORO 2020 · TAVOLETTA D'ORO 2021 · TAVOLETTA D'ORO 2022 cioccolato d'eccellenza · 20° ANNIVERSARIO TAVOLETTA D'ORO

TAVOLETTA D'ORO 2002 · TAVOLETTA D'ORO 2004 · TAVOLETTA D'ORO 2005

L'alto contenuto di Latte e Burro conferiscono a questo prodotto cremosità, equilibrata dolcezza ed un'ottima fusione in bocca, apprezzata dai più attenti consumatori.

The high content of milk and butter give this product creaminess, balanced sweetness and an excellent fusion in the mouth, appreciated by the most careful consumers.

Der hohe Anteil an Milch und Butter geben dieses Produkt Cremigkeit, ausgewogene Süße und eine ausgezeichnete Mischung im Mund, die ist von den meisten vorsichtig Verbrauchern geschätzt.

Lattenero è un cioccolato al latte di altissima qualità. Questo particolare gusto è stato realizzato utilizzando un'alta percentuale di cacao selezionato all'origine dalle più prestigiose piantagioni. Nel Lattenero vengono esaltate tutte le componenti aromatiche del cacao, che, arricchito da una giusta dose di latte ne diventa un prodotto di grande pregio qualitativo. Il perfetto equilibrio tra cacao, latte e zucchero, lo contraddistingue come prodotto unico nel suo genere, riuscendo così a soddisfare i palati più esigenti.

Lattenero is a top quality milk chocolate. Its particular taste is given by the high percentage of cocoa which is selected at the origin from the most prestigious plantations. In Lattenero every single flavour of the cocoa is enhanced and the addition of a right quantity of milk makes it a top quality product. Lattenero is unique, as characterized by the perfect balance between cocoa, milk and sugar, thus being able to satisfy even the most demanding gourmets.

Lattenero ist eine Milchschokolade der allerbesten Qualität. Dieser besondere Geschmack wurde durch die Verwendung eines hohem Prozentsatzes eines Kakaos erzielt, der direkt an Ort und Stelle in den wertvollsten Plantagen ausgesucht wurde. In der Lattenero werden alle aromatischen Komponenten des Kakaos hervorgehoben und mit der richtigen Dosis von Milch angereichert, wird daraus ein qualitativ hochwertiges Produkt. Durch das perfekte Gleichgewicht zwischen Kakao, Milch und Zucker hebt sie sich als einzigartiges Produkt ihres Genres hervor und wird so den anspruchsvollsten Gaumen gerecht.

# Tavolette LATTE/BIANCO/LatteNERO 100g

Misure - Measurements - Maßnahmen
17,2 x 7,6 x 1,5 h
SHELF LIFE 20 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/0500
Peso 100g
Box Pz.10

Cod. CI/0501
Peso 100g
Box Pz.10

TAVOLETTA D'ORO 2014 · TAVOLETTA D'ORO 2017 I CIOCCOLATI D'ECCELLENZA · TAVOLETTA D'ORO 2019 I Cioccolati d'Eccellenza · TAVOLETTA D'ORO 2020 I Cioccolati d'Eccellenza · TAVOLETTA D'ORO 2021 cioccolato d'eccellenza · TAVOLETTA D'ORO 2022 cioccolato d'eccellenza · TAVOLETTA D'ORO 2023 cioccolato d'eccellenza

Cod. CI/0502
Peso 100g
Box Pz.10

Cod. CI/0503
Peso 100g
Box Pz.10

TAVOLETTA D'ORO 2010 · TAVOLETTA D'ORO 2013 · TAVOLETTA D'ORO 2016 · TAVOLETTA D'ORO 2017 I CIOCCOLATI D'ECCELLENZA · TAVOLETTA D'ORO 2019 I Cioccolati d'Eccellenza · ITA · TAVOLETTA D'ORO 2020 I Cioccolati d'Eccellenza · TAVOLETTA D'ORO 2021 cioccolato d'eccellenza · TAVOLETTA D'ORO 2023 cioccolato d'eccellenza

GranCacao è un blend di cacao fino provenienti dal centro America, studiato per esaltare tutti gli aromi ed i profumi del buon cacao. La sua equilibrata acidità, fusione e aromaticità, ne fanno un gran cioccolato. Questo prodotto è destinato a soddisfare il più attento ed esigente gourmet, che vuole percepire dal cioccolato tutte le sensazioni organolettiche che questo meraviglioso frutto può dare.

GranCacao is a blend of fine cocoas originating from Central America, developed to enhance the aroma and the fragrance of the best cocoa. Its balanced acidity, blending and flavour make it a great chocolate. This products is intended to satisfy the most demanding and careful connoisseur who wants to perceive from chocolate all the organoleptic sensation that this wonderful fruit can give.

Gran Cacao ist eine feine Kakao Mischung aus Mittelamerika, entwickelt, um alle Aromen und Düften des besten Kakao hervorzuheben. Seine ausgeglichener Säuregrad, Blending und Aroma machen es eine hervorrangende Schokolade, die auch den anspruchsvollsten und aufmerksamsten Feinschmecker zufrieden kann, der aus der Schokolade alle organoleptischen Gefühl wahrnehmen will, die diese wunderbare Frucht hervorbringen kann.

# Gran CACAO 100g

Misure - Measurements - Maßnahmen
17,2 x 7,6 x 1,5 h
SHELF LIFE 24 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/0506
Peso 100g
Box Pz.10

Cod. CI/0509
Peso 100g
Box Pz.10

Cod. CI/0510
Peso 100g
Box Pz.10

Cod. CI/0511
Peso 100g
Box Pz.10

Cod. CI/0512
Peso 100g
Box Pz.10

GranCacao è un blend di cacao fino provenienti dal centro America, studiato per esaltare tutti gli aromi ed i profumi del buon cacao. La sua equilibrata acidità, fusione e aromaticità, ne fanno un gran cioccolato. Questo prodotto è destinato a soddisfare il più attento ed esigente gourmet, che vuole percepire dal cioccolato tutte le sensazioni organolettiche che questo meraviglioso frutto può dare.

GranCacao is a blend of fine cocoas originating from Central America, developed to enhance the aroma and the fragrance of the best cocoa. Its balanced acidity, blending and flavour make it a great chocolate. This products is intended to satisfy the most demanding and careful connoisseur who wants to perceive from chocolate all the organoleptic sensation that this wonderful fruit can give.

Gran Cacao ist eine feine Kakao Mischung aus Mittelamerika, entwickelt, um alle Aromen und Düften des besten Kakao hervorzuheben. Seine ausgeglichener Säuregrad, Blending und Aroma machen es eine hervorrangende Schokolade, die auch den anspruchsvollsten und aufmerksamsten Feinschmecker zufrieden kann, der aus der Schokolade alle organoleptischen Gefühl wahrnehmen will, die diese wunderbare Frucht hervorbringen kann.

# Gran CACAO 100g con granella di Cacao

Misure - Measurements - Maßnahmen
17,2 x 7,6 x 1,5 h
SHELF LIFE 24 Mesi - Months - Monate

TAVOLETTA D'ORO 2023

Cod. CI/0507
Peso 100g
Box Pz.10

Cod. CI/0508
Peso 100g
Box Pz.10

Gran Bouquet è una linea di cioccolato che unisce le prestigiose selezioni di cacao con le migliori qualità di spezie e caffè aromatici. Realizzato per esaltare il gusto primario del cioccolato unito a profumi di terre lontane.

Gran Bouquet is a range of chocolate which combines prestigious selections of cocoa with top quality spices and aromatic coffee. Gran Bouquet was created to enhance the basic taste of chocolate combined with the aromas of distant lands.

Gran Bouquet ist eine Schokoladenlinie, bei der sich ausgewählte Kakaosorten mit Gewürzen und aromatischem Kaffee von bester Qualität verbinden. Sie wurde geschaffen, um den ursprünglichen Geschmack der Schokolade mit den Düften ferner Länder, zu kombinieren

# Gran BOUQUET 100g

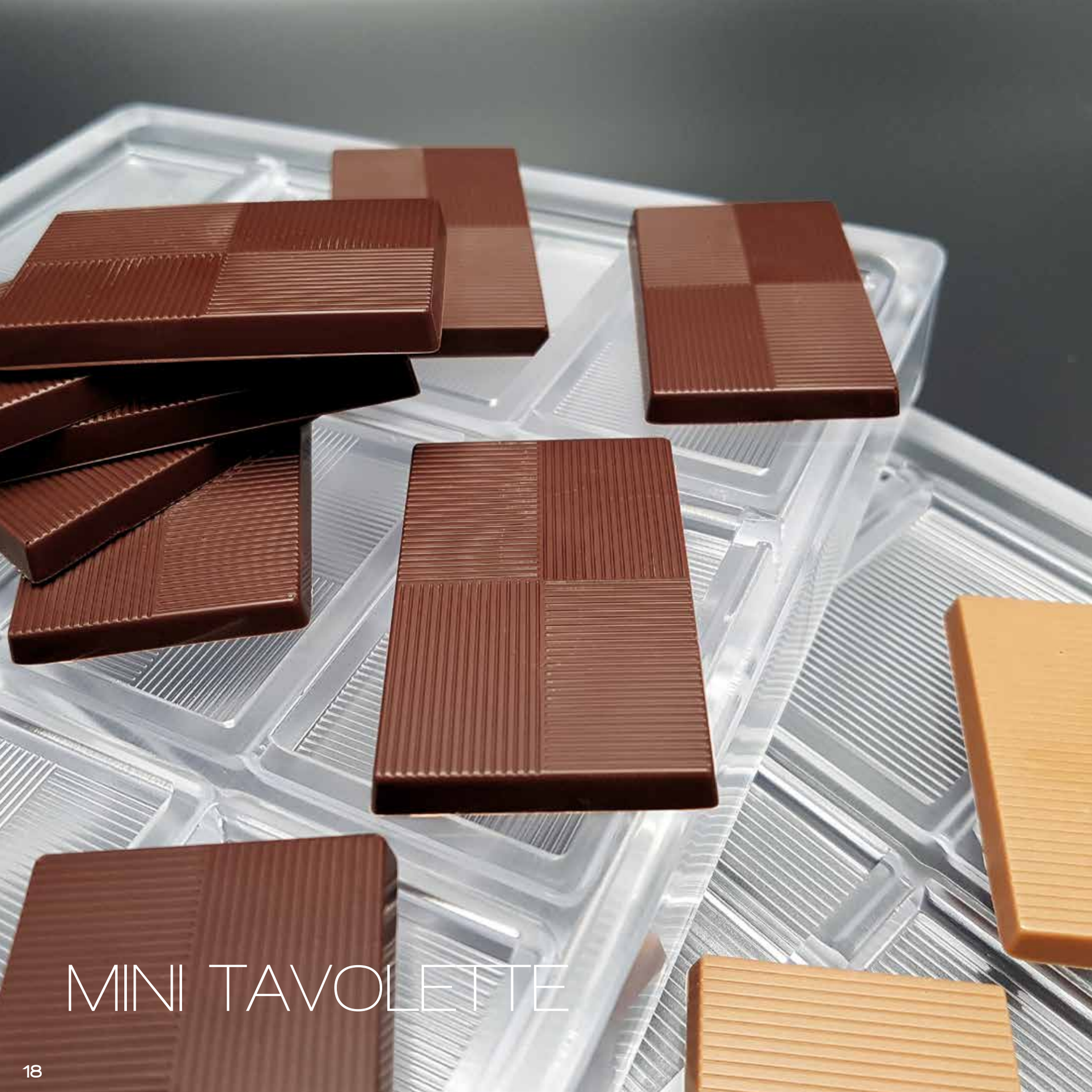
Misure - Measurements - Maßnahmen
16 x 7,5 x 1,5 h

Cod. CI/0513 SHELF LIFE
Peso 100g 20
Box Pz.10 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/0514 SHELF LIFE
Peso 100g 24
Box Pz.10 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/0515 SHELF LIFE
Peso 100g 24
Box Pz.10z Mesi - Months - Monate

# Box vassoio espositivo tavolette



# MINI TAVOLETTE

# Mini TAVOLETTE 10g

Misure - Measurements - Maßnahmen
9 x 4 x 0,5 h

Box Pz. **100**

Cod. **CI/0300**
SHELF LIFE 20 Mesi - Months - Monate

Cod. **CI/0305**
SHELF LIFE 24 Mesi - Months - Monate

Cod. **CI/0306**
SHELF LIFE 24 Mesi - Months - Monate

Cod. **CI/0307**
SHELF LIFE 24 Mesi - Months - Monate

Cod. **CI/0301**
SHELF LIFE 20 Mesi - Months - Monate

Cod. **CI/0302**
SHELF LIFE 24 Mesi - Months - Monate

Cod. **CI/0303**
SHELF LIFE 24 Mesi - Months - Monate

Cod. **CI/0304**
SHELF LIFE 24 Mesi - Months - Monate

# Scatole REGALO Mini TAVOLETTE Pz. 16 160g

Misure - Measurements - Maßnahmen
8,5 x 5 x 16,5 h

Cod. **CI/0316**
**SHELF LIFE**
**20 Mesi - Months - Monate**
Box Pz. **6**

Cod. CI/0308
SHELF LIFE 20 Mesi – Months – Monate
Box Pz. 6

Cod. CI/0309
SHELF LIFE 20 Mesi – Months – Monate
Box Pz. 6

Cod. CI/0310
SHELF LIFE 24 Mesi – Months – Monate
Box Pz. 6

Cod. CI/0311
SHELF LIFE 24 Mesi – Months – Monate
Box Pz. 6

Cod. CI/0312
SHELF LIFE 24 Mesi – Months – Monate
Box Pz. 6

Cod. CI/0313
SHELF LIFE 24 Mesi – Months – Monate
Box Pz. 6

Cod. CI/0314
SHELF LIFE 24 Mesi – Months – Monate
Box Pz. 6

Cod. CI//0315
SHELF LIFE 24 Mesi – Months – Monate
Box Pz. 6

GranCacao è un blend di cacao fino provenienti dal centro America, studiato per esaltare tutti gli aromi ed i profumi del buon cacao. La sua equilibrata acidità, fusione e aromaticità, ne fanno un gran cioccolato. Questo prodotto è destinato a soddisfare il più attento ed esigente gourmet, che vuole percepire dal cioccolato tutte le sensazioni organolettiche che questo meraviglioso frutto può dare.

GranCacao is a blend of fine cocoas originating from Central America, developed to enhance the aroma and the fragrance of the best cocoa. Its balanced acidity, blending and flavour make it a great chocolate. This products is intended to satisfy the most demanding and careful connoisseur who wants to perceive from chocolate all the organoleptic sensation that this wonderful fruit can give.

Gran Cacao ist eine feine Kakao Mischung aus Mittelamerika, entwickelt, um alle Aromen und Düften des besten Kakao hervorzuheben. Seine ausgeglichener Säuregrad, Blending und Aroma machen es eine hervorrangende Schokolade, die auch den anspruchsvollsten und aufmerksamsten Feinschmecker zufrieden kann, der aus der Schokolade alle organoleptischen Gefühl wahrnehmen will, die diese wunderbare Frucht hervorbringen kann.

# Mattonelle GRANCACAO 130g

Misure - Measurements - Maßnahmen
18 x 11 x 2,5 h
SHELF LIFE 24 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/0618
Peso 130g
Box Pz.5

Cod. CI/0619
Peso 130g
Box Pz.5

Cod. CI/0620
Peso 130g
Box Pz.5

Lattenero è un cioccolato al latte di altissima qualità. Questo particolare gusto è stato realizzato utilizzando un'alta percentuale di cacao selezionato all'origine dalle più prestigiose piantagioni. Nel Lattenero vengono esaltate tutte le componenti aromatiche del cacao, che, arricchito da una giusta dose di latte ne diventa un prodotto di grande pregio qualitativo. Il perfetto equilibrio tra cacao, latte e zucchero, lo contraddistingue come prodotto unico nel suo genere, riuscendo così a soddisfare i palati più esigenti.

Lattenero is a top quality milk chocolate. Its particular taste is given by the high percentage of cocoa which is selected at the origin from the most prestigious plantations. In Lattenero every single flavour of the cocoa is enhanced and the addition of a right quantity of milk makes it a top quality product. Lattenero is unique, as characterized by the perfect balance between cocoa, milk and sugar, thus being able to satisfy even the most demanding gourmets.

Lattenero ist eine Milchschokolade der allerbesten Qualität. Dieser besondere Geschmack wurde durch die Verwendung eines hohem Prozentsatzes eines Kakaos erzielt, der direkt an Ort und Stelle in den wertvollsten Plantagen ausgesucht wurde. In der Lattenero werden alle aromatischen Komponenten des Kakaos hervorgehoben und mit der richtigen Dosis von Milch angereichert, wird daraus ein qualitativ hochwertiges Produkt. Durch das perfekte Gleichgewicht zwischen Kakao, Milch und Zucker hebt sie sich als einzigartiges Produkt ihres Genres hervor und wird so den anspruchsvollsten Gaumen gerecht.

# Mattonelle LATTENERO 130g

Misure - Measurements - Maßnahmen
18 x 11 x 2,5 h
SHELF LIFE 20 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/0615
Peso 130g
Box Pz.5

Cod. CI/0616
Peso 130g
Box Pz.5

# TORTINE

# TORTINE di Cioccolato

80g

Misure - Measurements - Maßnahmen
12,5 x 12,5 x 1,5 h
SHELF LIFE 18 Mesi - Months - Monate

Fondente Nocciole
Cod. CI/0723 - Peso 80g - Box Pz.10

Latte Nocciole
Cod. CI/0721 - Peso 80g - Box Pz.10

Bianco Nocciole
Cod. CI/0720 - Peso 80g - Box Pz.10

Fondente Mix Fruit
Cod. CI/0742 - Peso 80g - Box Pz.10

Latte Mix Fruit
Cod. CI/0741 - Peso 80g - Box Pz.10

Bianco Mix Fruit
Cod. CI/0722 - Peso 80g - Box Pz.10

Latte Riso Soffiato
Cod. CI/0727 - Peso 80g - Box Pz.10

Bianco Riso Soffiato
Cod. CI/0726 - Peso 80g - Box Pz.10

Latte Pistacchi
Cod. CI/0740 - Peso 80g - Box Pz.10

Fondente Uva Nera
Cod. CI/0725 - Peso 80g - Box Pz.10

Fondente Mandorle
Cod. CI/0724 - Peso 80g - Box Pz.10

**CAMPAGNA CONTRO LO SPRECO!**
Questo sarà il nuovo packaging che riceverete appena terminate le attuali grafiche.
Un gesto per aiutare l'ambiente.

**CAMPAIGN AGAINST WASTE!**
This will be the new packaging that you will receive as soon as the current graphics will be ended. A gesture to help the environment.

**KAMPAGNE GEGEN ABFALL!**
Dies wird die neue Verpackung sein, die Sie erhalten, sobald wird die aktuellen Grafiken beendet sein. Eine Geste, um der Umwelt zu helfen.

150g

Misure - Measurements - Maßnahmen
16 x 16 x 1,5 h
SHELF LIFE 18 Mesi - Months - Monate

Fondente Nocciole
Cod. CI/0746 - Peso 150g - Box Pz.10

Latte Nocciole
Cod. CI/0744 - Peso 150g - Box Pz.10

Bianco Nocciole
Cod. CI/0743 - Peso 150g - Box Pz.10

Fondente Mix Fruit
Cod. CI/0749 - Peso 150g - Box Pz.10

Latte Mix Fruit
Cod. CI/0751 - Peso 150g - Box Pz.10

Latte Pistacchi
Cod. CI/0750 - Peso 150g - Box Pz.10

**CAMPAGNA CONTRO LO SPRECO!**
Questo sarà il nuovo packaging che riceverete appena terminate le attuali grafiche.
Un gesto per aiutare l'ambiente.

**CAMPAIGN AGAINST WASTE!**
This will be the new packaging that you will receive as soon as the current graphics will be ended. A gesture to help the environment.

**KAMPAGNE GEGEN ABFALL!**
Dies wird die neue Verpackung sein, die Sie erhalten, sobald wird die aktuellen Grafiken beendet sein. Eine Geste, um der Umwelt zu helfen.

Fondente Uva Nera
Cod. CI/0748 - Peso 150g - Box Pz.10

Fondente Mandorle
Cod. CI/0747 - Peso 150g - Box Pz.10

# TORTINE di Cioccolato

300g

Misure - Measurements - Maßnahmen
21 x 21 x 1,5 h
SHELF LIFE 18 Mesi - Months - Monate

Fondente Nocciole
Cod. CI/0737 – Peso 300g – Box Pz.5

Latte Nocciole
Cod. CI/0736 – Peso 300g – Box Pz.5

Fondente Mix Fruit
Cod. CI/0739 – Peso 300g – Box Pz.5

Latte Mix Fruit
Cod. CI/0762 – Peso 300g – Box Pz.5

Fondente Mandorle
Cod. CI/0738 – Peso 300g – Box Pz.5

**CAMPAGNA CONTRO LO SPRECO!**
Questo sarà il nuovo packaging che riceverete appena terminate le attuali grafiche.
Un gesto per aiutare l'ambiente.

**CAMPAIGN AGAINST WASTE!**
This will be the new packaging that you will receive as soon as the current graphics will be ended. A gesture to help the environment.

**KAMPAGNE GEGEN ABFALL!**
Dies wird die neue Verpackung sein, die Sie erhalten, sobald wird die aktuellen Grafiken beendet sein. Eine Geste, um der Umwelt zu helfen.

# CREME DA SPALMARE

RICCOSA è una crema da spalmare al cioccolato al latte realizzata per esaltare selezionati cacao con le dolci e profumate nocciole della varietà "Tonda Gentile Trilobata". Da gustare al cucchiaio, sul pane o per la preparazione di dolci. L'utilizzo del burro di cacao, la distingue per qualità

RICCOSA is a milk chocolate cream spread made to enhance selected cocoa with the sweet and perfumed varieties of hazelnuts "Tonda Gentile Trilobata ". Can be enjoyed alone, spread on bread or to prepare cakes. As it contains cocoa butter, it distinguishes for its valuable quality.

RICCOSA ist eine Milchschokoladencreme, realisiert um das ausgewählte Kakao mit den süßen und duft Sorten von Haselnüssen "Tonda Gentile Trilobata" zu verbessern. Diese Schokocreme schmeckt am besten auf Brot, als Zutat für Süßspeisem oder als Löffel-Dessert. Die Verwendung von Kakaobutter macht ihre hohe Qualität aus.

SLITTOSA è una crema da spalmare al cacao e nocciole della varietà "Tonda Gentile Trilobata". Si distingue per la sua cremosità e delicatezza.

SLITTOSA is a soft spreading cream made out of cocoa and hazelnuts of the variety "Tonda Gentile Trilobata ". It is outstanding thanks to its creaminess and delicacy.

SLITTOSA ist ein Brotaufstrich aus Kakao und Haselnüssen des Types "Tonda Gentile Trilobata". Es zeichnet sich durch seine besondere Cremigkeit und feine Geschmack aus.

# RICCOSA 250g - 150g

Misure - Measurements - Maßnahmen
11,5x 6,5ø
SHELF LIFE 20 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/0848
Peso 250g
Box Pz.12

Misure - Measurements - Maßnahmen
7 x 6,5ø
SHELF LIFE 20 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/0846
Peso 150g
Box Pz.12

# SLITTOSA 250g

Misure - Measurements - Maßnahmen
11,5x 6,5ø
SHELF LIFE 20 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/0849
Peso 250g
Box Pz.12

Slitti
CACAO PREGIATI

# GIANERA 250g - 150g

Misure - Measurements - Maßnahmen
11,5x 6,5ø
SHELF LIFE 20 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/0847
Peso 250g
Box Pz.12

Misure - Measurements - Maßnahmen
7 x 6,5ø
SHELF LIFE 20 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/0845
Peso 150g
Box Pz.12

GIANERA è una crema da spalmare al cioccolato fondente realizzata per esaltare selezionati cacao con le dolci e profumate nocciole della varietà "Tonda Gentile Trilobata". Da gustare al cucchiaio, sul pane o per la preparazione di dolci. L'utilizzo del burro di cacao, la distingue per qualità.

GIANERA is a dark chocolate cream spread made to enhance selected cocoa with the sweet and perfumed varieties of hazelnuts "Tonda Gentile Trilobata ". Can be enjoyed alone, spread on bread or to prepare cakes. As it contains cocoa butter, it distinguishes for its valuable quality.

GIANERA ist eine Zartbitterschokoladencreme, realisiert um das ausgewählte Kakao mit den süßen und duft Sorten von Haselnüssen "Tonda Gentile Trilobata" zu verbessern. Diese Schokocreme schmeckt am besten auf Brot, als Zutat für Süßspeisem oder als Löffel-Dessert. Die Verwendung von Kakaobutter macht ihre hohe Qualität aus.

# NOCCIOLATA 250g

Misure - Measurements - Maßnahmen
11,5x 6,5ø
SHELF LIFE 20 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/0850
Peso 250g
Box Pz.12

NOCCIOLATA è una crema da spalmare al cacao e nocciole della varietà "Tonda Gentile Trilobata". La sua cremosità è arricchita con granella di nocciole tostate.

NOCCIOLATA is a soft spreading cream made out of cocoa and hazelnuts of the variety "Tonda Gentile Trilobata ". Its creaminess is enriched with pieces of roasted hazelnuts.

NOCCIOLATA ist ein Brotaufstrich aus Kakao und Haselnüssen des Types "Tonda Gentile Trilobata". Ihre Cremigkeit wird durch gerösteten Haselnüssenstücken angereichert.

# CIOCCOLATO DA TAGLIO

# PANETTO 500g

Misure - Measurements - Maßnahmen
16,5 x 8,5 x 5 h
SHELF LIFE 20 Mesi - Months - Monate

Panetto (cioccolato gianduja da taglio ) è stato creato per ricordare la merenda dei ragazzi nei "mitici" anni 70 . La sua morbidezza è dovuta alla quantità di nocciole usate della varietà " Tonda gentile Trilobata ". Panetto, ideale da consumarsi tra due fette di pane fresco per una merenda o uno spuntino pieno di gusto.

We have created Panetto ("Gianduja" Piedmontese hazelnut chocolate to cut) as a revival of the "legendary" afternoon snack that boys and girls used to have in the seventies. The great quantity of "Tonda Gentile Trilobata" hazelnuts makes this chocolate particularly soft. Panetto is ideal to prepare a chocolate sandwich: two slices of fresh bread will make your snack tasty and enjoyable at any time.

Panetto (Nougatschokolade am Stück zum Abschneiden); eine Kreation, die an das Kult Pausenbrot der 70er Jahre anknüpft. Besonders weich auf grund der vielen Haselnüsse der Sorte "Tonda gentile Trilobata" Panetto, ideal als Belag zwischen zwei frischen Brotscheiben für einen genußvollen Snack oder als Zwischenmahlzeit.

Cod. CI/0949
Peso 500g
Box Pz.6

Cod. CI/0947
Peso 500g
Box Pz.6

Cod. CI/0948
Peso 500g
Box Pz.6

# LE DOLCEZZE

# Black CHERRY 150g

Misure - Measurements - Maßnahmen
8,5 x 8,5 x 8,5 h
SHELF LIFE 16 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/1066
Peso 150g
Box Pz.10

BLACK CHERRY
Succose ciliegie ricoperte di cioccolato bianco e lattenero. Rifinite di cacao in polvere e zucchero.

Juicy cherries coated with white chocolate and lattenero milk chocolate. Refined with cocoa powder and sugar.

Saftige Kirschen mit weißer Schokolade und Lattenero Milchschokolade überzogen. Bestreut mit Kakaopulver und Zucker.

# Grani d'ARABICA 120g

Misure - Measurements - Maßnahmen
9 x 4 x 9 h
SHELF LIFE 16 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/1046
Peso 120g
Box Pz.16

GRANI D'ARABICA
I migliori caffè arabica, selezionati e tostati personalmente da Slitti, vengono lavorati in Bassina unendoli a un fine strato di cioccolato fondente per un trionfo di aromi.

The best "Arabica" coffees, personally selected and roasted by Slitti, are processed in a machine called "Bassina" and combined with a thin coating of plain chocolate to offer the most extraordinary aroma.

Die besten "Arabica" Kaffeesorten, ausgewählt und geröstet von Slitti, werden in der "Bassina"- Maschine verarbeitet und mit einer dünnen Schicht von Bitterschokolade überzogen: der Triumph eines absolut köstlichen Aromas.

RICCI
Bastoncini di Mandorla e Riso Soffiato ricoperti di Cioccolato al Latte Finissimo, per un prodotto croccante e sfizioso.

Roasted Almonds sticks and Puffed Rice covered with extra fine milk chocolate for a product crispy and tasty

Geröstete Mandelstäbchen und Puffreis überzogen mit feinster Milchschokolade für ein Produkt knusprig und schmackhaft

# RICCI 150g

Misure - Measurements - Maßnahmen
7,5 x 5 x 15 h
SHELF LIFE 10 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/1051
Peso 150g
Box Pz.15

TARTUFI
Piccoli Tartufi dal cuore tenero realizzati interamente a mano con una ganache al Cognac.

Small truffles with a soft heart inside, entirely handmade with a cognac "ganache".

Kleine Trüffel mit weichem Herz, ganz von Hand gemacht und mit einer "Cognac-ganache".

# Tartufi al COGNAC

Misure - Measurements - Maßnahmen
7,5 x 5 x 14 h
SHELF LIFE 10 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/1052
Peso 200g
Box Pz.15

# BOTTONI 150g

Misure - Measurements - Maßnahmen
7 x 4 x 16 h

Cod. CI/1048 SHELF LIFE
Peso 150g 24
Box Pz.16 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/1047 SHELF LIFE
Peso 150g 20
Box Pz.16 Mesi - Months - Monate

BOTTONI
Piccoli Bottoni di cioccolato al latte finissimo e fondente destinati ad un consumo quotidiano o in accompagnamento al caffè.

Small buttons of dark and extra fine milk chocolate to be enjoyed every day or together with coffee.

Kleine Pastillen aus feinste Milchschokolade und Zartbitterschokolade geeignet für jeden Tag oder als Begleitung zu Kaffee.

Alkekengi:
Questo frutto originario del Sud America con il suo caratteristico gusto agrodolce è ricoperto con cioccolato bianco e al latte per esaltarne tutta la sua aromaticità.

This fruit native from South America, with its characteristic bittersweet taste is covered with white and milk chocolate to enhance all its aroma.

Diese Frucht, native aus Südamerika, mit seiner charakteristischen bittersüßen Geschmack, wird mit Weißer und Milch-Schokolade bedeckt, um alle sein Aroma hervorzuheben.

Mandorle d'Avola:
Sottili Mandorle d'Avola vengono rivestite da un leggero strato di cioccolato al latte finissimo, per mantenere la delicatezza e la dolcezza tipica di questa varietà di mandorla.

Thin Almonds from Avola are coated by a thin layer of extra-fine milk chocolate, in order to maintain the delicacy and the sweetness of this variety of almonds.

Dünne Mandeln aus Avola sind von einer dünnen Schicht aus extra feiner Milchschokolade überzogen, um die Feinheit und die Süße dieser Sorte von Mandeln zu halten.

Arachidi
Delicate arachidi ricoperte con cioccolato bianco e caramello salato. Un connubio unico e pieno di gusto.

Delicate peanuts covered with white chocolate and salted caramel. A unique combination full of flavour.

Zarte Erdnüsse umhüllt von weißer Schokolade und gesalzenem Karamell. Eine einzigartige Kombination voller Geschmack.

# DOLCEZZE 120g

Misure - Measurements - Maßnahmen
7 x 4,5 x 13,7 h
SHELF LIFE 16 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/1057
Peso 120g
Box Pz.10

Cod. CI/1067
Peso 120g
Box Pz.10

Cod. CI/1065
Peso 120g
Box Pz.10

# DOLCEZZE 120g

Misure - Measurements - Maßnahmen
7 x 4,5 x 13,7 h
SHELF LIFE 16 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/1059
Peso 120g
Box Pz.10

Cod. CI/1061
Peso 120g
Box Pz.10

Cod. CI/1062
Peso 120g
Box Pz.10

Fragola :
Dolci e succose Fragole rivestite di cioccolato al latte finissimo, per un gusto avvolgente e ricco di sapori.

Sweet and juicy Strawberries coated with extra fine milk chocolate, for a taste embracing and rich in flavour.

Süße und saftige Erdbeeren mit Milchschokolade überzogen, für einen umhüllenden und reichen Geschmack.

Chiccoli d'Uva:
Chicchi d'uva passa rivestiti da uno strato di Cioccolato al Latte e Fondente per un gusto dolce e rotondo.

Raisins covered with a layer of milk and dark chocolate for a sweet and round taste.

Rosinen überzogen mit einer Schicht von Milch- und Bitterschokolade für ein süßes und runden Geschmack.

Dragées:
Meravigliose Nocciole delle Langhe e Mandorle Italiane caramellate e rivestite da una miscela di cioccolato al Latte e Fondente Extra per dar vita ad un prodotto croccante e gustoso.

Wonderful Caramelized Hazelnuts from the Langhe and Almonds from Italy, coated with a mixture of Milk and Extra Dark Chocolate to create a crispy and tasty product.

Wunderbare karamellisierten Haselnüsse aus der Langhe und Mandeln aus Italien, überzogen mit einer Mischung aus Milch- und Bitterschokolade, um ein knusprig und lecker Produkt zu erstellen.

Pistacchi:
La qualità indiscussa del Pistacchio di Bronte si unisce ad un rivestimento sottile di Cioccolato Bianco e al Latte per dare origine ad un prodotto delicato e di grande pregio.

The undisputed quality of the Pistachio of Bronte is combined with a thin coating of White and-Milk Chocolate, to originate a product delicate and of great value.

Der unbestrittene Qualität der Pistazien von Bronte ist mit einer dünnen Beschichtung aus Weiß und-Milchschokolade kombiniert, um ein Produkt von großem Wert zu schaffen.

Cranberry:
Mirtillo rosso del Nord America, apprezzato per le sue proprietà terapeutiche e ricco di vitamina C. Rivestito di cioccolato al Latte mantiene la sua dolcezza e il gusto tipico dei frutti rossi.

Cranberry from North America, appreciated for its therapeutic properties and rich in vitamin C. Covered with milk chocolate maintains its sweetness and its taste typical of the red fruits.

Cranberry aus Nordamerika, geschätzt für seine therapeutischen Eigenschaften und reich an Vitamin C. Überzog mit Milchschokolade behält seine Süße und Geschmack typisch für die roten Früchte.

Ginger:
Pezzetti di Zenzero candito ricoperti di Cioccolato Fondente Extra. La sua particolare piccantezza e aromaticità ne fanno un prodotto dai grandi profumi.

Pieces of candied ginger covered with Extra Dark Chocolate. Its unique spiciness and aroma make it a product from the great perfumes

Kandierten Ingwer Stückchen überzogene mit Zartbitterschokolade. Seine einzigartige Würzigkeit und Aroma machen ihn zu einem Produkt von den großen Parfums.

# DOLCEZZE 120g

Misure - Measurements - Maßnahmen
7 x 4,5 x 13,7 h
SHELF LIFE 16 Mesi - Months - Monate

TAVOLETTA D'ORO 2017 – I CIOCCOLATI D'ECCELLENZA

INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS ITALY/MED 2017 BRONZE

INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS ITALY/MED 2018 SILVER

INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS ITALY/MED 2019 SILVER

INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS WORLD 2019 BRONZE

Cod. CI/1060
Peso 120g
Box Pz.10

Cod. CI/1063
Peso 120g
Box Pz.10

Cod. CI/1064
Peso 120g
Box Pz.10

# CIOCCOLATE IN TAZZA

Cioccolata in Tazza:
La Cioccolata in Tazza realizzata con i Drops di Cioccolato Slitti ha un gusto intenso ed aromatico, dovuto ai tipi di cacao selezionati per voi dai Paesi del Centro America, e, al palato, risulta liscia come la seta.

Hot Chocolate made with Slitti Chocolate Drops has an intense flavor and aroma, due to the types of cocoa selected for you from the Countries of Central America, and tastes smooth as silk.

Heiße Schokolade hergestellt mit Slitti Chocolate-Drops, hat einen intensiven aromatischen Geschmack, wegen des Kakaosorten für Sie ausgewählten aus Mittelamerikas und es schmeckt weich wie Seide.

# Cioccolata in TAZZA 200g

Misure - Measurements - Maßnahmen
8 x 4,5 x 15 h

Cod. CI/1160 SHELF LIFE
Peso 200g 20
Box Pz.6 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/1159 SHELF LIFE
Peso 200g 24
Box Pz.6 Mesi - Months - Monate

# Cioccolata in TAZZA 250g

Misure - Measurements - Maßnahmen
8 x 4,5 x 21 h
SHELF LIFE 24 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/1258
Peso 250g
Box Pz. 12

Cod. CI/1259
Peso 200g
Box Pz.12

# Cacao AMARO 200g

Misure - Measurements - Maßnahmen
8 x 4,5 x 21 h
SHELF LIFE 24 Mesi - Months - Monate

Miscela di Cacao per Cioccolata in Tazza:
Preparato a base di cacao per realizzare una veloce cioccolata in tazza, più densa e ricca di gusto.

A cocoa Blend to prepare a quick hot chocolate, thicker and full of taste.

Eine Kakao-Mischung, um eine schnelle heiße Schokolade, dicker und voller Geschmack zubereiten.

24 Stick di Cioccolato al Latte e Fondente per un latte gustoso e ricco di sprint.

24 Sticks of Milk and Dark Chocolate for a tasty and energy-boosting drink chocolate.

24 Sticks von Milch und dunkle Schokolade für ein schmackhaftes und Energie steigernden Trinkschokolade.

# il GIROTTO 24 Pz

Misure - Measurements - Maßnahmen
16 x 23,5 x 30 h

Cod. CI/1360 SHELF LIFE
Peso 37g 24
Box Pz.24 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/1359 SHELF LIFE
Peso 37g 20
Box Pz.24 Mesi - Months - Monate

# il GIROTTO 4 Stick

Misure - Measurements - Maßnahmen
11,5 x 9,5 x 12 h

Stick di Cioccolato al Latte e Fondente per un latte gustoso e ricco di sprint.

Sticks of Milk and Dark Chocolate for a tasty and energy-boosting drink chocolate.

24 Sticks von Milch und dunkle Schokolade für ein schmackhaftes und Energie steigernden Trinkschokolade.

Cod. CI/1362
Peso 148g
Box Pz.6

SHELF LIFE
24
Mesi - Months - Monate

Cod. CI/1361
Peso 148g
Box Pz.6

SHELF LIFE
20
Mesi - Months - Monate

# DILLO COL CUORE

# CUORI Dillo col Cuore

Misure - Measurements - Maßnahmen
13,5 x 7 x 16 h
SHELF LIFE 15 Mesi - Months - Monate

Box 8 Pz - Singolo o assortiti

Cod.
CI/3275-01
Peso 80g

Cod.
CI/3275-02
Peso 80g

Cod.
CI/3275-03
Peso 80g

Cod.
CI/3275-04
Peso 80g

Cod.
CI/3275-05
Peso 80g

Cod.
CI/3275-06
Peso 80g

DILLO COL CUORE...
Un dolce pensiero per ogni occasione

DILLO COL CUORE...
A sweet thought for any occasion

DILLO COL CUORE...
Ein süßer Gedanke für jeden Anlass

# CHRISTMAS

Deliziosi soggetti in cioccolato fondente e al latte, per decorare il vostro albero di Natale
Delicious dark and milk chocolate items to decorate your Christmas Tree.
Köstliche dunkle und Milchschokolade Stückchen um Ihren Weihnachtsbaum zu schmücken.

# Soggetti NATALE

## Alberi

Misure - Measurements - Maßnahmen
5 x 1 x 9 h
SHELF LIFE 15 Mesi - Months - Monate Box 16 Pz - Singolo o assortiti

1 Cod. CI/3300 - 01
Peso 35g

2 Cod. CI/3300 - 02
Peso 35g

## Soggetti

Misure - Measurements - Maßnahmen
8,5 x 1 x 8,5 h
SHELF LIFE 15 Mesi - Months - Monate Box 12 Pz - Singolo o assortiti

1 Cod. CI/3301 - 01
Peso 45g

2 Cod. CI/3301 - 02
Peso 45g

3 Cod. CI/3301 - 03
Peso 45g

4 Cod. CI/3301 - 04
Peso 40g

5 Cod. CI/3301 - 05
Peso 40g

## Babbo Natale

Misure - Measurements - Maßnahmen
8,5 x 15 h
SHELF LIFE 15 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/3303
Peso 130g Box 3 Pz

## Santa Claus

Misure - Measurements - Maßnahmen
10 x 16h
SHELF LIFE 15 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/3304
Peso 160g Box 3 Pz

# EVENTS - HOTELS

# Assaggi d'AUTORE

SHELF LIFE 10 Mesi - Months - Monate

Misure - Measurements - Maßnahmen
8,5 x 4,5 x 2,5 h

Misure - Measurements - Maßnahmen
4,5 x 4,5 x 2,5 h

Misure - Measurements - Maßnahmen
4 x 4 x 5 h

Cod. CI/1569
Peso 20g
Box Pz.30

Cod. CI/1578
Peso 10g
Box Pz.60

Cod. CI/1568
Peso 10g
Box Pz.60

# SCATOLE REGALO - GIFT

# Coffee BAR 120g

Misure - Measurements - Maßnahmen
24,5 x 11 x 3 h
SHELF LIFE 10 Mesi - Months - Monate

TAVOLETTA Compagnia del Cioccolato 1993 D'ORO 2009

Cod. CI/1570
Peso 120g
Box Pz.10

Coffee Bar:
Un'elegante scatola di praline artigianali finemente decorate e prodotte in sei diversi gusti, dove l'esperienza Slitti nel mondo del Caffè e del Cioccolato, libera la propria fantasia. L'equilibrio, il gusto e la giusta cremosità vi faranno apprezzare queste meravigliose praline.

An elegant box of handmade pralines, finely decorated and produced in six different flavours: with their rich experience in the world of Coffee and Chocolate, Slitti have given free rein to their imagination. The balance, the taste and the right creamy consistency will make you enjoy these wonderful pralines.

Eine neue elegante Pralinenschachtel: hausgemachte, fein verzierte Pralinen, hergestellt in sechs verschiedenen Geschmacksrichtungen, bei denen Slittis ganze Fantasie und jahrelange Erfahrung in der Welt des Kaffee und Kakaos zum Ausdruck kommt. Die Ausgewogenheit, der Geschmack und die genau abgestimmte Cremigkeit lassen diese Praline herrlich auf der Zunge zergehen.

Selezione di Praline:
Questa confezione racchiude un assortimento di cioccolatini artigianali che esprimono tutta la professionalità e l'attenzione che Andrea Slitti mette nei suoi prodotti. I suoi cioccolatini si identificano per il gusto equilibrato e ben definito e per il fine strato di cioccolato che li riveste.

This packaging contains an assortment of handmade chocolates that express the utmost professionalism and care devoted by Andrea Slitti to his work. His finely coated chocolates are characterized by a perfectly balanced definite taste.

Diese Packung enthält eine Auswahl hausgemachter Pralinen, die das ganze Können und die ganze Erfahrung ausdrücken, die Andrea Slitti in seine Produkte einbringt. Seine Pralinen zeichnen sich durch einen besonders harmonischen Geschmack und den feinen Hauch von Schokolade aus, mit dem sie überzogen sind.

# Selezione di PRALINE 90g - 160g - 250g

SHELF LIFE 10 Mesi - Months - Monate

Misure - Measurements - Maßnahmen
14,5 x 14,5 x 3,5 h

Cod. CI/1573
Peso 90g
Box Pz.10

Misure - Measurements - Maßnahmen
18 x 18 x 3,5 h

Cod. CI/1574
Peso 160g
Box Pz.5

Misure - Measurements - Maßnahmen
22 x 22 x 3,5 h

Cod. CI/1575
Peso 250g
Box Pz.5

# PRALINE Elegant 500g - 400g

SHELF LIFE 10 Mesi - Months - Monate

Cod. **CI/1577**
Peso **500g**
Box Pz.**1**

Misure - Measurements - Maßnahmen
26 x 26 x 7,5 h

Cod. **CI/1584**
Peso **400g**
Box Pz.**1**

Misure - Measurements - Maßnahmen
25 x 19,5 x 5 h

Questa confezione racchiude un assortimento di cioccolatini artigianali che esprimono tutta la professionalità e l'attenzione che Andrea Slitti mette nei suoi prodotti. I suoi cioccolatini si identificano per il gusto equilibrato e ben definito e per il fine strato di cioccolato che li riveste.

This packaging contains an assortment of handmade chocolates that express the utmost professionalism and care devoted by Andrea Slitti to his work. His finely coated chocolates are characterized by a perfectly balanced definite taste.

Diese Packung enthält eine Auswahl hausgemachter Pralinen, die das ganze Können und die ganze Erfahrung ausdrücken, die Andrea Slitti in seine Produkte einbringt. Seine Pralinen zeichnen sich durch einen besonders harmonischen Geschmack und den feinen Hauch von Schokolade aus, mit dem sie überzogen sind.

I Cucchiaini da Caffè Slitti sono un cult nel mondo del Cioccolato. Creati da Andrea Slitti nel 1993, nel corso degli anni hanno subito numerose imitazioni, ma per la loro ricetta, forma e lavorazione rigorosamente segreta rimangono i "primi Veri Cucchiani" per eccellenza. Nei vari gusti: fondente, nocciola e vaniglia, sono l'ideale per dare più gusto al vostro Caffè.

Slitti coffee spoons have become a cult item in the world of chocolate. Created by Andrea Slitti in 1993, they have been imitated several times in the years, but due to their original recipe and shape and thanks to the process kept carefully secret, they remain the "true First Chocolate Coffee Spoons" par excellence. Available in three different flavors: dark, hazelnuts and vanilla, are the ideal way to give a special taste to your coffee.

Die Kaffeelöffeln der Firma Slitti sind, in der Welt der Schokolade, inzwischen schon zum Kult geworden. Andrea Slitti kreierte sie in 1993 und im laufe der Jahre worden sie häufig imitiert, aber dank ihres Rezepts, ihrer Form und ihrer Herstellung, die Andrea Slitti von jeher streng geheim hält, bleiben sie "die ersten echten Kaffeelöffel aus Schokolade" par excellence. In den Sorten: Bitter, Hazelnuss und Vanille, sind sie ideal, um Ihrem Kaffee noch mehr Aroma zu verleihen.

# Cucchiaini di CIOCCOLATO 3 Pz - 6 Pz

Misure - Measurements - Maßnahmen
14,5 x 12,5 x 3 h

Cod. CI/1463 SHELF LIFE
Peso 30g 24
Box Pz.10 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/1465 SHELF LIFE
Peso 30g 20
Box Pz.10 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/1464 SHELF LIFE
Peso 30g 20
Box Pz.10 Mesi - Months - Monate

Misure - Measurements - Maßnahmen
23 x 15 x 3 h

Cod. CI/1466 SHELF LIFE
Peso 50g 24
Box Pz.5 Mesi - Months - Monate

# DRAGÉES assortiti 300g - 160g

SHELF LIFE 16 Mesi - Months - Monate

Misure - Measurements - Maßnahmen
24,5 x 17,5 x 3,5 h

Cod. CI/1572
Peso 300g
Box Pz.5

Misure - Measurements - Maßnahmen
15,5 x 16,5 x 3,5 h

Cod. CI/1571
Peso 160g
Box Pz.5

Scatola Regalo di Dragées Assortiti con le migliori provenienze di frutta secca, per un prodotto croccante e pieno di gusto.

Gift Box of "Dragées Assortiti" with the best origins of dried fruit, for a product crispy and full of flavor.

Geschenkschachtel von "Dragées Assortiti" mit den besten Ursprünge von getrockneten Früchten, für ein Produkt knusprig und voller Geschmack.

I "Ferri Vecchi - Gli Originali" sono solo Slitti e vengono realizzati interamente a mano.

"Rusty Tools - The Originals" are only Slitti and are completely handmade.

"Werkzeuge - The Originals" sind nur Slitti und sind vollständig Handgemacht.

# Ferri VECCHI 140g

Misure - Measurements - Maßnahmen
25 x 19 x 3 h
SHELF LIFE 24 Mesi - Months - Monate

Cod. CI/1462
Peso 140g
Box Pz.5

# GLI SFUSI

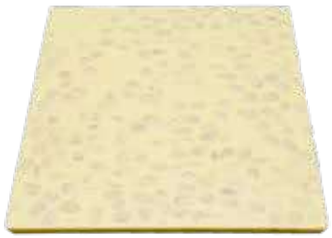
# SCHIACCIATE Assortite 1.100g

Misure - Measurements - Maßnahmen
32,5 x 25,5 x 1,5 h
SHELF LIFE 18 Mesi - Months - Monate

Schiacciate assortite di cioccolato Bianco, Latte e Fondente arricchite con le migliori provenienze di frutta secca, per un prodotto croccante e pieno di gusto.

Assorted "Schiacciate" (big Chocolate Bars) of white, milk and dark chocolate, enriched with the best origins of dried fruit, for a product crispy and full of flavor.

Sortierte "Schiacciate" (große Schokoladentafeln) von Weiße, Milch und Dunkler Schokolade, angereichert mit den besten Ursprünge von getrockneten Früchten, für ein Produkt knusprig und voller Geschmack.



Bianca - Mandorle
Cod. CI/2542 - Peso 1100g - Box Pz.3

Bianca - Nocciole T.G.T.
Cod. CI/2534 - Peso 1100g - Box Pz.3

Latte - Nocciole T.G.T.
Cod. CI/2535 - Peso 1100g - Box Pz.3

Latte - Mandorle
Cod. CI/2536 - Peso 1100g - Box Pz.3

Fondente - Nocciole T.G.T.
Cod. CI/2539 - Peso 1100g - Box Pz.3

Fondente - Mandorle
Cod. CI/2540 - Peso 1100g - Box Pz.3

Bianca - Riso
Cod. CI/2538 - Peso 1100g - Box Pz.3

Latte - Riso
Cod. CI/2537 - Peso 1100g - Box Pz.3

Fondente - Uva
Cod. CI/2541 - Peso 1100g - Box Pz.3

Bianca - Pistacchi di Bronte
Cod. CI/2543 - Peso 1100g - Box Pz.3

Latte - Pistacchi di Bronte
Cod. CI/2544 - Peso 1100g - Box Pz.3

Fondente - Pistacchi di Bronte
Cod. CI/2545 - Peso 1100g - Box Pz.3

# PRALINE artigianali

SHELF LIFE 10 Mesi - Months - Monate

ARANCINI – FONDENTE
Cod. CI/1778
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

BACIO – FONDENTE
Cod. CI/1779
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

BACIO – LATTE
Cod. CI/1780
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

BANANA
Cod. CI/1781
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

BAROLO CHINATO
Cod. CI/1782
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

CAFFÈ COCCO
Cod. CI/1783
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

CAFFÈ SAMBUCA
Cod. CI/1784
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

CAFFÈ TURCO
Cod. CI/1785
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

CANNELLA
Cod. CI/1786
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

CAPPUCCINO
Cod. CI/1787
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

CARACAS
Cod. CI/1788
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

COCCO
Cod. CI/1789
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

COPPETTA PRALINÉ
Cod. CI/1790
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

CUBETTO
Cod. CI/1791
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

ESPRESSO
Cod. CI/1792
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

GIAMAICA
Cod. CI/1793
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

GRAND MARNIER
Cod. CI/1794
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

LAMPONE
Cod. CI/1796
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

THÈ
Cod. CI/1813
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

MANDORLA – FONDENTE
Cod. CI/1798
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

MANDORLA – LATTE
Cod. CI/1799
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

MEDAGLIONI FRUTTA FONDENTE
Cod. CI/1800
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

MEDAGLIONI FRUTTA LATTE
Cod. CI/1801
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

MEZZE LUNE
Cod. CI/1802
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

ORIGIN
Cod. CI/1803
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

VANIGLIA
Cod. CI/1814
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

PEPE DI PENJA
Cod. CI/1805
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

PIEMONTESI – FONDENTE
Cod. CI/1806
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

PIEMONTESI – LATTE
Cod. CI/1807
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

PIEMONTESI – BIANCO
Cod. CI/1808
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

RICCI
Cod. CI/1809
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

TARTUFI COGNAC
Cod. CI/1811
Peso ~1700g
Box Pz.1

TARTUFI GIANDUJA
Cod. CI/1812
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

GINGER
Cod. CI/1817
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

PISTACCHIO DI BRONTE
Cod. CI/1815
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

IRISH COFFEE
Cod. CI/1795 . Peso ~ 1700g . Box Pz.1

PASSION FRUIT
Cod. CI/1804 .
Peso ~ 1700g . Box Pz.1

FRAGOLA
Cod. CI/1816
Peso ~ 1700g
Box Pz.1

# DOLCEZZE 2000g sacchetto

SHELF LIFE 16 Mesi - Months - Monate

Pistacchi
Cod. **CI/2133** Peso **2kg** Box Pz.**1**

Cranberry
Cod. **CI/2128** Peso **2kg** Box Pz.**1**

Chiccoli d'Uva
Cod. **CI/2124** Peso **2kg** Box Pz.**1**

Ginger
Cod. **CI/2126** Peso **2kg** Box Pz.**1**

Fragola
Cod. **CI/2131** Peso **2kg** Box Pz.**1**

Alkekengi
Cod. **CI/2132** Peso **2kg** Box Pz.**1**

Coffee Milk
Cod. **CI/2130** Peso **2kg** Box Pz.**1**

Grani d'Arabica
Cod. **CI/2123** Peso **2kg** Box Pz.**1**

Mandorle d'Avola
Cod. **CI/2129** Peso **2kg** Box Pz.**1**

Black Cherry
Cod. **CI/2134** Peso **2kg** Box Pz.**1**

Dragées
Cod. **CI/2125** Peso **2kg** Box Pz.**1**

# CUCCHIAINI Sfusi

Cucchiaini Vaniglia
Cod. CI/1469 Peso 500g Box Pz.60
SHELF LIFE 20 Mesi - Months - Monate

Cucchiaini Nocciola
Cod. CI/1470 Peso 500g Box Pz.60
SHELF LIFE 20 Mesi - Months - Monate

Cucchiaini Fondente
Cod. CI/1468 Peso 500g Box Pz.60
SHELF LIFE 24 Mesi - Months - Monate

# BISCOTTI

iToscanotti
Slitti
BISCOTTI
iToscanotti®
Cioccolato
Castagnaccio
al Vin Santo
del Chianti DOP
Uvetta e Pinoli
MADE IN TUSCANY
140g
4.93 oz

La grande passione di Daniele Slitti per la pasticceria si concretizza con questa linea di biscotti legata al cioccolato, al caffè ed al territorio.
Gli ingredienti sono stati selezionati tra vere eccellenze, dal Vin Santo alla farina di castagne, per dar vita ad un biscotto con un'anima toscana.

Daniele Slitti's great passion for pastry becomes concrete with this line of biscuits related to chocolate, coffee and our territory.
The ingredients have been selected among true excellences, from Vin Santo to chestnut flour, to create a biscuit with a Tuscan soul.

Daniele Slitti große Leidenschaft für Gebäck wird mit dieser Linie von Keksen, die mit Schokolade, Kaffee und unserem Territorium zu tun haben, konkret.
Die Zutaten wurden unter wahren Vorzügen ausgewählt, von Vin Santo bis Kastanienmehl, um einen Keks mit toskanischer Seele zu kreieren.

# I TOSCANOTTI 140g

## Biscotti dall'anima toscana

Misure - Measurements - Maßnahmen
8,5 x 5,5 x 18 h
SHELF LIFE 12 Mesi - Months - Monate

Cod. BI/0100
Peso 140g
Box Pz.6

Cod. BI/0101
Peso 140g
Box Pz.6

Cod. BI/0102
Peso 140g
Box Pz.6

Cod. BI/0103
Peso 140g
Box Pz.6

Cod. **BI/0104**
Peso **140g**
Box Pz.**6**

Cod. **BI/0105**
Peso **140g**
Box Pz.**6**

# PANETTONI

# PANETTONE TRADIZIONALE

## Gran Ricetta Slitti

Misure - Measurements - Maßnahmen
23 x 23 x 15 h
SHELF LIFE 3 Mesi - Months - Monate

La ricetta esclusiva del Panettone Slitti, parte da un lievito madre di oltre 70 anni, rinfrescato con cura ogni giorno fino ad oggi. La miglior uvetta sultanina, arance candite prodotte artigianalmente e la più aromatica vaniglia Bourbon, sono state selezionate per far nascere un panettone dal gusto eccezionale e dalla straordinaria morbidezza.

The exclusive recipe of the Panettone Slitti, starts from a mother yeast of over 70 years old, carefully refreshed every day until today. The best sultanas, handmade candied oranges and the most aromatic vanilla Bourbon, have been selected to create a panettone with an exceptional taste and extraordinary softness.

Das exklusive Rezept des Panettone Slitti basiert auf einer über 70 Jahre alten Mutterhefe, die bis heute täglich sorgfältig aufgefrischt wird. Die besten Sultaninen, handgemachte kandierte Orangen und der aromatischste Vanille-Bourbon wurden ausgewählt, um einen Panettone mit außergewöhnlichem Geschmack und außergewöhnlicher Weichheit zu kreieren.

**Frutta Candita**
Arance dalla Calabria candite a bassa temperatura

**Uva Sultanina**
Uva sultanina Australiana 6 Corone

**Vaniglia**
Estratto di Vaniglia Bourbon

Cod. PA/0101
Peso 1000g
Box Pz. 6

**CAMPAGNA CONTRO LO SPRECO!**
Questo sarà il nuovo packaging che riceverete appena terminate le attuali grafiche. Un gesto per aiutare l'ambiente.

**CAMPAIGN AGAINST WASTE!**
This will be the new packaging that you will receive as soon as the current graphics will be ended. A gesture to help the environment.

**KAMPAGNE GEGEN ABFALL!**
Dies wird die neue Verpackung sein, die Sie erhalten, sobald wird die aktuellen Grafiken beendet sein. Eine Geste, um der Umwelt zu helfen.

# PANETTONE CIOCCOLATO
## Gran Ricetta Slitti

Misure - Measurements - Maßnahmen
23 x 23 x 15 h
SHELF LIFE 3 Mesi - Months - Monate

La ricetta esclusiva del Panettone Slitti, parte da un lievito madre di oltre 70 anni, rinfrescato con cura ogni giorno fino ad oggi. L'unicità di questo panettone la scopriamo già dalla lettura dell'etichetta che, come primo ingrediente, riporta il cioccolato. Questa ricetta comprende 3 nostri cioccolati aromatici, per darvi un prodotto ricco di gusto e di cremosa cioccolosità.

The exclusive recipe of the Panettone Slitti, starts from a mother yeast of over 70 years old, carefully refreshed every day until today. We can discover the uniqueness of this panettone already reading the label, in which, as first ingredient, it appears chocolate. This recipe includes 3 of our aromatic chocolates, to give you a product rich in taste and extremely "chocoly".

Das exklusive Rezept des Panettone Slitti basiert auf einer über 70 Jahre alten Mutterhefe, die bis heute täglich sorgfältig aufgefrischt wird. Wir können die Einzigartigkeit dieses Panettone entdecken, bereits durch Lesen des Etikett, auf dem wir als erste Zutat Schokolade erscheint. Dieses Rezept enthält 3 unserer aromatischen Schokoladen, um Ihnen ein geschmacksintensives und extrem "schokoladiges" Produkt zu bieten.

Gocce di Gran Cacao 64%
Da cacao aromatici Ecuador, Perù e Madagascar

Cod. PA/0100
Peso 1000g
Box Pz. 6

LatteNero 51%
Per un impasto più cioccolatoso

Massa di Cacao
Per un gusto più deciso

Vaniglia
Estratto di Vaniglia Bourbon

**CAMPAGNA CONTRO LO SPRECO!**
Questo sarà il nuovo packaging che riceverete appena terminate le attuali grafiche. Un gesto per aiutare l'ambiente.

**CAMPAIGN AGAINST WASTE!**
This will be the new packaging that you will receive as soon as the current graphics will be ended. A gesture to help the environment.

**KAMPAGNE GEGEN ABFALL!**
Dies wird die neue Verpackung sein, die Sie erhalten, sobald wird die aktuellen Grafiken beendet sein. Eine Geste, um der Umwelt zu helfen.

# CASA - UFFICIO

# CAPSULE compatibili NESPRESSO

Misure - Measurements - Maßnahmen
8,5 x 3 x 15,5 h
SHELF LIFE 24 Mesi - Months - Monate

Cod. CA/1900
Superiore

Composizione
Composition
Aufstellung
100% arabica
Box Pz.10

Cod. CA/1901
Intenso

Composizione
Composition
Aufstellung
60% arabica 40% robusta
Box Pz.10

Cod. CA/1902
Forte

Composizione
Composition
Aufstellung
35% arabica 65% robusta
Box Pz.10

Cod. CA/1903
Decaffeinato

Composizione
Composition
Aufstellung
50% arabica 50% robusta
Box Pz.10

## NESPRESSO:
## 10 capsule modonose compatibili NESPRESSO

Superiore:
Pregiati caffè Arabica accuratamente selezionati per offrirvi un'esperienza di gusto da condividere in qualsiasi momento della giornata.

An exquisite selection of precious Arabica coffees for a joyful taste experience at any time of day.

Eine erlesene Auswahl edler Arabica-Kaffeesorten für ein genussvolles Geschmackserlebnis zu jeder Tageszeit.

Intenso:
Le migliori origini di caffè Arabica e Robusta selezionate per darvi un espresso dal gusto corposo e da un elevata aromaticità.

A selection of the best Arabica and Robusta coffee origins to treat you with a full-bodied and aromatic espresso experience.
très aromatique.

Eine Auswahl der besten Arabica- und Robusta-Kaffeesorten für ein vollmundiges und aromatisches Espresso-Erlebnis.

Forte:
Le migliori origini di caffè Arabica e Robusta selezionate per darvi un espresso dal gusto forte e molto corposo.

A selection of the best Arabica and Robusta coffee origins to treat you with a strong, full-bodied espresso experience

Eine Auswahl der besten Arabica- und Robusta-Kaffeesorten für ein kräftiges, vollmundiges Espresso-Erlebnis.

Decaffeinato:
Un caffè decaffeinato ma con il gusto autentico di un vero espresso. Selezionati caffè Arabica e Robusta decaffeinati e tostati con maestria per regalarvi un espresso cremoso e pieno di gusto.

Decaffeinated coffee with the authentic taste of a real espresso. A selection of the best Arabica and Robusta coffees, decaffeinated and masterfully roasted for a creamy and full-bodied espresso taste.

Koffeinfreier Kaffee mit dem authentischen Geschmack eines echten Espressos. Eine Auswahl der besten Arabica- und Robusta-Kaffeesorten, entkoffeiniert und meisterhaft geröstet für einen cremigen und vollmundigen Espresso-Genuss

## CIALDE:
## 12 cialde universali modonose da 7g

Superiore:
Pregiati caffè Arabica accuratamente selezionati per offrirvi un'esperienza di gusto da condividere in qualsiasi momento della giornata.

An exquisite selection of precious Arabica coffees for a joyful taste experience at any time of day.

Eine erlesene Auswahl edler Arabica-Kaffeesorten für ein genussvolles Geschmackserlebnis zu jeder Tageszeit.

Intenso:
Le migliori origini di caffè Arabica e Robusta selezionate per darvi un espresso dal gusto corposo e da un elevata aromaticità.

A selection of the best Arabica and Robusta coffee origins to treat you with a full-bodied and aromatic espresso experience.
très aromatique.

Eine Auswahl der besten Arabica- und Robusta-Kaffeesorten für ein vollmundiges und aromatisches Espresso-Erlebnis.

Forte:
Le migliori origini di caffè Arabica e Robusta selezionate per darvi un espresso dal gusto forte e molto corposo.

A selection of the best Arabica and Robusta coffee origins to treat you with a strong, full-bodied espresso experience

Eine Auswahl der besten Arabica- und Robusta-Kaffeesorten für ein kräftiges, vollmundiges Espresso-Erlebnis.

Decaffeinato:
Un caffè decaffeinato ma con il gusto autentico di un vero espresso. Selezionati caffè Arabica e Robusta decaffeinati e tostati con maestria per regalarvi un espresso cremoso e pieno di gusto.

Decaffeinated coffee with the authentic taste of a real espresso. A selection of the best Arabica and Robusta coffees, decaffeinated and masterfully roasted for a creamy and full-bodied espresso taste.

Koffeinfreier Kaffee mit dem authentischen Geschmack eines echten Espressos. Eine Auswahl der besten Arabica- und Robusta-Kaffeesorten, entkoffeiniert und meisterhaft geröstet für einen cremigen und vollmundigen Espresso-Genuss

# CIALDE

Misure - Measurements - Maßnahmen
10 x 10 x 14,5 h
SHELF LIFE 24 Mesi - Months - Monate

Cod. CA/1904
Superiore

Composizione
Composition
Aufstellung
100% arabica
Box Pz.8

Cod. CA/1905
Intenso

Composizione
Composition
Aufstellung
60% arabica 40% robusta
Box Pz.8

Cod. CA/1906
Forte

Composizione
Composition
Aufstellung
35% arabica 65% robusta
Box Pz.8

Cod. CA/1907
Decaffeinato

Composizione
Composition
Aufstellung
50% arabica 50% robusta
Box Pz.8

# Miscela di CAFFÈ Sacchetto

Misure - Measurements - Maßnahmen
8 x 4,5 x 24 h
SHELF LIFE 24 Mesi - Months - Monate

PURA ARABICA

Cod. CA/1912 MOKA
Cod. CA/1913 ESPRESSO

Peso 250g Box Pz.10
Composizione
Composition
Aufstellung

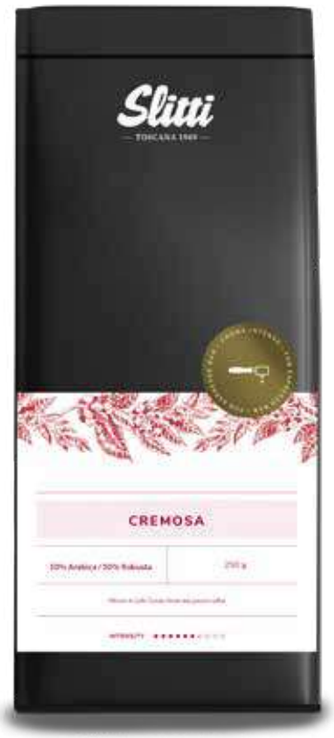
100% ARABICA

SLITTI SPECIAL

Cod. CA/1914 MOKA
Cod. CA/1915 ESPRESSO

Peso 250g Box Pz.10
Composizione
Composition
Aufstellung

70% ARABICA/30% ROBUSTA




CREMOSA

Cod. CA/1916 MOKA
Cod. CA/1917 ESPRESSO

Peso 250g Box Pz.10
Composizione
Composition
Aufstellung

50% ARABICA/50% ROBUSTA

EXTRA BLACK

Cod. CA/1918 MOKA
Cod. CA/1919 ESPRESSO

Peso 250g Box Pz.10
Composizione
Composition
Aufstellung

35% ARABICA/65% ROBUSTA

Pura Arabica
Pregiati caffè Arabica accuratamente selezionati per offrirvi un'esperienza di gusto da condividere in qualsiasi momento della giornata.

An exquisite selection of precious Arabica coffees for a joyful taste experience at any time of day.

Eine erlesene Auswahl edler Arabica-Kaffeesorten für ein genussvolles Geschmackserlebnis zu jeder Tageszeit.

Slitti Special
Le migliori origini di caffè Arabica e Robusta selezionate per darvi un espresso dal gusto corposo e da un elevata aromaticità.

A selection of the best Arabica and Robusta coffee origins to treat you with a full-bodied and aromatic espresso experience.
très aromatique.

Eine Auswahl der besten Arabica- und Robusta-Kaffeesorten für ein vollmundiges und aromatisches Espresso-Erlebnis.

Cremosa
Selezionati caffè Arabica e Robusta tostati con maestria per regalarvi un espresso cremoso e pieno di gusto.

A selection of the best Arabica and Robusta coffees, masterfully roasted for a creamy and full-bodied espresso taste.

Eine Auswahl der besten Arabica- und Robusta-Kaffeesorten, meisterhaft geröstet für einen cremigen und vollmundigen Espresso-Genuss

Extra Balck
Le migliori origini di caffè Arabica e Robusta selezionate per darvi un espresso dal gusto forte e molto corposo.

A selection of the best Arabica and Robusta coffee origins to treat you with a strong, full-bodied espresso experience

Eine Auswahl der besten Arabica- und Robusta-Kaffeesorten für ein kräftiges, vollmundiges Espresso-Erlebnis.

# Caffè dal MONDO "Le Migliori Origini"

Minipacchetti da g 100 in elegante espositore da 12 pz.

Mini-packets of 100 g. in a nice 12 pcs. display

Minipäckchen à 100 g. in eleganter Verpackung zu 12 Stück

Macinato per
MOKA o ESPRESSO BAR

Grinded for
MOKA or ESPRESSO BAR

Gemahlen für
MOKA oder ESPRESSO BAR

Misure - Measurements - Maßnahmen
6 x 4 x 14 h
SHELF LIFE 24 Mesi - Months - Monate

Box 12 Pz - Singoli o assortiti

Cod. CA/1458 MOKA
Cod. CA/1459 ESPRESSO BAR
Peso 100g
Composizione
Composition
Aufstellung
100% ARABICA INDIA

Cod. CA/1456 MOKA
Cod. CA/1457 ESPRESSO BAR
Peso 100g
Composizione
Composition
Aufstellung
100% ARABICA SANTOS (BRASILE)

Cod. CA/1454 MOKA
Cod. CA/1455 ESPRESSO BAR
Peso 100g
Composizione
Composition
Aufstellung
100% ARABICA ETIOPIA

Cod. CA/1452 MOKA
Cod. CA/1453 ESPRESSO BAR
Peso 100g
Composizione
Composition
Aufstellung
100% ARABICA NICARAGUA

Cod. CA/1444 MOKA
Cod. CA/1445 ESPRESSO BAR
Peso 100g
Composizione
Composition
Aufstellung
100% ARABICA JAMAICA

# CIALDE Box Pz 150

150 Cialde universali monodose per macchine Espresso Bar

150 Single-serving Coffee Pads for all Espresso Machines

150 Einzelportionen - Pads für alle professionellen Espresso-Maschinen

Cod. **CA/1908**
**Superiore**
**150 Cialde** Box Pz.1

Composizione
Composition
Aufstellung
**100% arabica**

Cod. **CA/1909**
**Intenso**
**150 Cialde** Box Pz.1

Composizione
Composition
Aufstellung
**60% arabica 40% robusta**

Cod. **CA/1910**
**Forte**
**150 Cialde** Box Pz.1

Composizione
Composition
Aufstellung
**35% arabica 65% robusta**

Cod. **CA/1911**
**Decaffeinato**
**150 Cialde** Box Pz.1

Composizione
Composition
Aufstellung
**50% arabica 50% robusta**

# MISCELE - BAR

# MISCELE in Grani

Misure - Measurements - Maßnahmen
13,2 x 7,3 x 40 h
SHELF LIFE 24 Mesi - Months - Monate

PURA ARABICA

Cod. CA/1920

Peso 1000g Box Pz.1
Composizione
Composition
Aufstellung

100% ARABICA

SLITTI SPECIAL

Cod. CA/1921

Peso 1000g Box Pz.1
Composizione
Composition
Aufstellung

70% ARABICA/30% ROBUSTA

CREMOSA

Cod. CA/1922

Peso 1000g Box Pz.1
Composizione
Composition
Aufstellung

50% ARABICA/50% ROBUSTA

EXTRA BLACK

Cod. CA/1923

Peso 1000g Box Pz.1
Composizione
Composition
Aufstellung

35% ARABICA/65% ROBUSTA

Miscele realizzate con selezionati caffè provenienti da:
Brasile, Guatemala, Etiopia, India, Salvador, Nicaragua, Congo.

Coffee blends made with selected coffee varieties originating from:
Brasile, Guatemala, Etiopia, India, Salvador, Nicaragua, Congo.

Kaffeemischungen aus ausgesuchten Kaffeesorten aus:
Brasile, Guatemala, Etiopia, India, Salvador, Nicaragua, Congo.

Pura Arabica
Pregiati caffè Arabica accuratamente selezionati per offrirvi un'esperienza di gusto da condividere in qualsiasi momento della giornata.

An exquisite selection of precious Arabica coffees for a joyful taste experience at any time of day.

Eine erlesene Auswahl edler Arabica-Kaffeesorten für ein genussvolles Geschmackserlebnis zu jeder Tageszeit.

Slitti Special
Le migliori origini di caffè Arabica e Robusta selezionate per darvi un espresso dal gusto corposo e da un elevata aromaticità.

A selection of the best Arabica and Robusta coffee origins to treat you with a full-bodied and aromatic espresso experience.
très aromatique.

Eine Auswahl der besten Arabica- und Robusta-Kaffeesorten für ein vollmundiges und aromatisches Espresso-Erlebnis.

Cremosa
Selezionati caffè Arabica e Robusta tostati con maestria per regalarvi un espresso cremoso e pieno di gusto.

A selection of the best Arabica and Robusta coffees, masterfully roasted for a creamy and full-bodied espresso taste.

Eine Auswahl der besten Arabica- und Robusta-Kaffeesorten, meisterhaft geröstet für einen cremigen und vollmundigen Espresso-Genuss

Extra Balck
Le migliori origini di caffè Arabica e Robusta selezionate per darvi un espresso dal gusto forte e molto corposo.

A selection of the best Arabica and Robusta coffee origins to treat you with a strong, full-bodied espresso experience

Eine Auswahl der besten Arabica- und Robusta-Kaffeesorten für ein kräftiges, vollmundiges Espresso-Erlebnis.

Slizzi
CHOCOLATE AND COFFEE

Slitti®

EXPERIENCE

CIOCCOLATO CAFFÉ BISCOTTI

Via Francesca Vergine dei Pini, 1268
51015 Monsummano Terme (PT) - Tuscany - Italy
Tel. e Fax +39 0572 640 240
www.slitti.it - www.slittishop.it - E-mail: info@slitti.it