

The background of the image is a close-up, artistic shot of dark chocolate being poured or spread, creating a series of concentric, swirling patterns that resemble ripples in water. The chocolate has a glossy, reflective surface. In the center of the image is a circular logo. The logo is divided into two main sections: a larger, light-colored (off-white or light beige) outer section and a smaller, golden-yellow inner section. The word "Piemont" is written in a dark brown, elegant, cursive script across the middle of the logo, with the letters overlapping both the light and golden sections. Behind the text, in the golden section, is a small, stylized illustration of the Spire of St. John the Baptist (Spire of St. Giovanni Battista) in Turin, topped with a star. Below the word "Piemont", in the light-colored section, is the text "CIOCCOLATO A TORINO DAL 1948" in a small, dark brown, sans-serif, all-caps font.

Piemont

CIOCCOLATO A TORINO DAL 1948



Accanto alle più moderne tecnologie la Piemont Cioccolato conserva l'uso delle antiche bassine, un tipo di lavorazione lunga e accurata, eseguita per la quasi totalità a mano che ha il pregio di salvaguardare le virtù degli ingredienti e conferire ai prodotti un gusto intenso e un aroma unico.

Da sempre viene dedicata una cura particolare alla scelta delle materie prime che devono essere di altissima qualità e sono garantite da produttori selezionati, a partire dalla pasta di cacao, che proviene dalle migliori piantagioni del Sud America e dell'Africa occidentale, alla Vaniglia Bourbon, alle nocciole, provenienti dalla zona di Cortemilia, nella provincia più meridionale del Piemonte, con il marchio di origine IGP.

Spinti da passione ed entusiasmo, i fratelli Fioraso sono sempre alla ricerca di antiche ricette da cui traggono ispirazione per creare tante prelibate dolcezze. L'ambizione che, infatti, da sempre li accompagna è quella di conquistare i palati con idee sempre nuove restando però fedeli alla tradizione.

Beside the latest technology, Piemont Cioccolato retains the use of the ancient coating pans, a type of long and careful processing, carried out almost entirely by hand, which has the advantage of preserving the virtues of ingredients and giving products unique taste and intense aroma.

Special care is always paid to the selection of top quality raw materials, guaranteed by selected producers, from cocoa, which comes from the best plantations in South America and West Africa, to Vanilla Bourbon extract, coming from Madagascar, to hazelnuts, that are from the area of Cortemilia, in the southern province of Piedmont, with PGI mark of origin.

Driven by passion and enthusiasm, the Fioraso brothers are always looking for old recipes from which to draw inspiration to create many delicious sweets. The ambition that, in fact, always accompanies them is to conquer the palates with new ideas while remaining true to tradition.



I DRAGÉES I BONBON COLORATI I TARTUFATI GLI INCARTATI LE CREME E I LIQUOROTTI LE TAVOLETTE

Tutti i nostri prodotti sono senza glutine • *All our products are gluten free*





I DRAGÉES

ASSORTITI

Assortimento misto di praline composte da nocciole Piemonte IGP tostate, mandorle tostate, uvetta, chicchi di caffè arabica e arancini ricoperti di cioccolato extra fondente, cioccolato superiore al latte e cioccolato bianco puro.

Praline mix consisting of toasted PGI Piedmont hazelnuts, toasted almonds, raisins, coffee beans and orange zest cubes covered with extra-dark chocolate, milk chocolate and white chocolate.

Cod. 12/624



NOCCIOLE



Nocciola Piemonte IGP tostata ricoperta di cioccolato extra fondente, superiore al latte o bianco.
Sapore unico, con note di cioccolato più persistenti o delicate.

extra fondente → Cod. 12/762

al latte → Cod. 12/622

bianco → Cod. 12/763

*Toasted PGI Piedmont hazelnuts covered with extra-dark, superior milk and white chocolate.
Unique taste, with more persistent or more delicate chocolate notes.*

MANDORLE

Mandorla tostata ricoperta di cioccolato extra fondente, al latte o bianco.
Sapore deciso, delicato o dolce.

*Toasted almonds coated with extra-dark, superior milk and white chocolate.
Strong, mild or sweet flavour.*

extra fondente → Cod. 12/618

al latte → Cod. 12/623

bianco → Cod. 12/619



CHICCHI DI CAFFÈ

Pregiato chicco di caffè arabica torrefatto ricoperto con cioccolato extra fondente o superiore al latte attraverso un meticoloso processo di bassinatura. Leggermente croccante, con fragranza equilibrata e persistente.

*High-quality roasted arabica coffee beans covered with extra-dark or with superior milk chocolate through a meticulous process of pan coating.
Slightly crispy, with balanced and persistent fragrance.*

extra fondente → Cod. 12/617

al latte → Cod. 12/620



UVETTA

Gustosa uva passa essiccata al sole ricoperta di cioccolato extra fondente o superiore al latte. Sapore equilibrato e persistente.

Tasty raisins dried under the sun coated with extra-dark and superior milk chocolate. Balanced and persistent taste.

extra fondente → Cod. 12/764

al latte → Cod. 12/635



ARANCINI



Piccoli cubetti di scorza di arancia candida ricoperti di cioccolato fondente. Note amarognole distintive di scorza candita.

Candied orange peel small cubes covered with extra-dark chocolate. Distinctive bitter candied zest notes.

extra fondente → Cod. 12/621

LIMONE

Scorze di limone candite a cubetti ricoperte di cioccolato al latte. Un inedito abbinamento che unisce la freschezza del limone con la morbidezza del cioccolato al latte e che lascia piacevolmente stupiti e meravigliati.

Candied lemon zest cubes covered with milk chocolate. An usual matching that joins the freshness of lemon with the smoothness of milk chocolate and that will leave you pleasantly surprised and amazed.

Cod. 12/825



MELA E CANNELLA

Cubetti di mela disidratati spolverati di cannella e ricoperti di cioccolato al latte per un nuovo e straordinario accostamento di sapori.

Cinnamon dusted dried apple cubes coated with milk chocolate in a new and extraordinary match of tastes.

Cod. 12/720



FILETTI DI ARANCIA

Un connubio di gusti classico che per molti è pura passione: filetti di scorze di arancia candita colati a mano uno ad uno secondo la tecnica di lavorazione tradizionale.

A classical combination of tastes that for most is true passion: candied orange peel stripes dripped singularly following the traditional manufacturing technique.

Cod. 12/675





I BONBON COLORATI

BONBON ARLECCHINO



Pralina composta da una nocciola Piemonte IGP tostata ricoperta di cioccolato extra fondente e rifinita con un velo di mompariglia di zucchero colorata con colori naturali.

Praline composed of a toasted PGI Piedmont hazelnut with fondant chocolate coating and finished with a layer of naturally coloured sugar nonpareils.

Cod. 12/786

BONBON ROUGE



Nocciola Piemonte IGP tostata ricoperta di cioccolato superiore al latte e rivestita da un velo di mompariglia rossa.

Toasted PGI Piedmont hazelnut covered with superior milk chocolate and coated with red sugar nonpareils.

Cod. 12/789



BONBON ARLECCHINO

Astuccio Bonbon Arlecchino 90 g → Cod. 15/127

I TARTUFATI



Un classico abbinamento tra nocciole Piemonte IGP e cioccolato fondente o superiore al latte, con una nota più marcata e intensa di amaro data dalla spolveratura finale di cacao.

A classical match between toasted Piedmont PGI hazelnuts and extra dark or superior milk chocolate, with a more marked bitter note given by final cocoa powder dusting.

extra fondente → Cod. 12/627

al latte → Cod. 12/660



extra fondente → Cod. 12/765

al latte → Cod. 12/636

bianco (tiramisù) → Cod. 12/664

Pralina di forma irregolare composta da mezzo gheriglio di noce, ricoperto di cioccolato extra fondente, spolverato con cacao amaro. Un incontro di gusti unico che ha molto successo.

Irregular shape praline composed of half walnut, with extra-dark chocolate coating and dusted with bitter cocoa. A unique and successful combination of tastes.

Cod. 12/652

TARTUFI E TARTUFINI



MANDORLE

Mandorla tostata ricoperta di cioccolato extra fondente, al latte o bianco, spolverata con un velo di cacao amaro. Una gradevole fusione di sensazioni fra la delicatezza della mandorla e il gusto dolce-amaro del cioccolato.

Toasted almonds coated with extra-dark chocolate, fine milk chocolate and white chocolate, dusted with a thin layer of bitter cocoa. A pleasant fusion of flavours between the delicacy of almonds and sweetness-bitterness of chocolate.

NOCI



I TARTUFATI

CILIEGIE

Ciliegia candita amarenizzata, ricoperta di cioccolato extra fondente, spolverizzata con cacao amaro. Una perfetta combinazione tra il sapore fruttato e dolce della ciliegia candita con il cioccolato.

*Sugar preserved black cherries covered with extra-dark chocolate, dusted with bitter cocoa powder.
A perfect combination between the fruity and sweet taste of candied cherries and chocolate.*

Cod. 12/702



ZENZERO

Pralina di forma irregolare composta da radice di zenzero candito a cubetti, ricoperta di cioccolato extra fondente, spolverata con cacao amaro. Sapore forte, aromatico e speziato.

*Irregular shaped praline composed of candied ginger root in small cubes, covered with extra-dark chocolate, dusted with bitter cocoa.
Strong, aromatic and spicy flavour.*

Cod. 12/697





ALBICOCCHE

Albicocche essiccate ricoperte di cioccolato extra fondente, spolverate con un velo di cacao amaro in polvere. Particolare sapore dato dal gusto fruttato di albicocca abbinato all'aroma forte e pungente del cioccolato amaro.

Dried apricots covered with extra dark chocolate and a veil of cocoa. Particular flavor given by fruity taste of apricots combined with the strong and pungent aroma of bitter chocolate.

Cod. 12/679



MIRTILLI

Le proprietà benefiche del mirtillo rosso con il gusto vellutato del cioccolato al latte unite in una golosa pralina tartufata al cacao, con una piacevole nota acidula finale, leggermente astringente.

The healthy properties of cranberry together with velvety taste of milk chocolate in a delicious cocoa truffled praline, with an agreeable acidulous final note, slightly astringent.

Cod. 12/768



I TARTUFATI

FAVE DI CACAO

Fava di cacao tostata, ricoperta di puro cioccolato extra fondente, spolverata con cacao amaro. Consistenza croccante, sapore deciso e persistente, un prodotto speciale per chi ama il gusto intenso del cacao puro.

Roasted cocoa beans with extra-dark chocolate coating, dusted with bitter cocoa. Crispy, sharp and distinctive flavor, a special product for anyone who loves the intense taste of pure cocoa.

Cod. 12/739



PISTACCHI

Pregiati frutti di pistacchio tostati e ricoperti con cioccolato superiore al latte spolverato con un velo di cacao dolce. Un connubio di gusti originale e caratteristico.

Roasted fine pistachio fruits and with milk chocolate covering and sweet cocoa dusting. An original and characteristic pairing of tastes.

Cod. 12/745





ANACARDI SALATI

Anacardi leggermente salati rivestiti di cioccolato al latte e spolverati di cacao. Un altro sorprendente connubio di sapori contrastanti in perfetto equilibrio.

Slightly salted cashew nuts coated with milk chocolate and dusted with bitter cocoa powder. Another surprising match of perfectly equilibrated contrasting tastes.

Cod. 12/854



GIANDUTONDO

Pregiate Nocciole Piemonte IGP ricoperte di cioccolato Gianduia, un prodotto che esprime al meglio la tipicità della cioccolateria piemontese e dei suoi ingredienti.

Selected PGI Piedmont hazelnuts covered with Gianduia chocolate, the specialties of Piedmont chocolate production and of its ingredients at their best.

Giandutondo → Cod. 12/791



GLI INCARTATI



GIANDUIOTTI



Il tipico cioccolatino torinese, nato dal felice abbinamento della nocciola Piemonte con pregiati qualità di cacao e latte. Consistenza vellutata e gusto inconfondibile. Ricetta classica oppure in versione fondente per un gusto più deciso e intenso.

The typical Turin chocolate, born by the happy combination of PGI Piedmont hazelnut with valuable types of cocoa and milk. Velvety texture and unique taste. Classical recipe or in fondant version for a more definite and intense taste.

classico → Cod. 7/707

fondente → Cod. 7/733

CRI CRI PIEMÔNT



La tradizionale pralina torinese, composta da una nocciola Piemonte IGP tostata ricoperta di cioccolato extra fondente e rifinita con mompariglia di zucchero. Gustosa e croccante. Dolcetto festoso e colorato che richiama l'antica tradizione della Belle Epoque torinese nel periodo del Carnevale.

The traditional Turin praline with a toasted PGI Piedmont hazelnut in its heart and enrobed in extra-dark chocolate and finished with small sugar spheres.
Tasty and crispy. A coloured and frilly sweet that calls back the old Turin Belle Epoque tradition during the Carnival period.

2,5 kg → Cod. 6/612

250 g → Cod. 6/602

BONBON ARLECCHINO



Il Bonbon Arlecchino incartato singolarmente in involucri trasparenti.

Singularly wrapped Bonbon Arlecchino. Transparent wrapping.

Cod. 6/648

GIANDUJONE



Il tipico cioccolatino del Piemonte
in diversi grandi formati.

*The typical chocolate from Piedmont
in different big sizes.*

90 g → Cod. 16/126

200 g → Cod. 16/131

400 g → Cod. 16/133

900 g → Cod. 16/132

NOCCIOLINA



Piccola pralina di forma sferica composta da una
nocciola Piemonte IGP tostata ricoperta da un sottile
strato di cioccolato extra fondente o al latte.
Sapore predominante di nocciola con lievi note
di cioccolato fondente o al latte.

*Small spherical praline made of a toasted PGI
Piedmont hazelnut and covered with a thin layer of
extra-dark chocolate or milk chocolate.
Predominant hazelnutty flavor; with fondant or
delicate milk chocolate notes.*

extra fondente → Cod. 6/620

al latte → Cod. 6/616

CHICCHINO



Pregiato chicco di caffè arabica tostato,
con cioccolato extra fondente o al latte.
Fragranza equilibrata e persistente.

*Toasted high quality arabica coffee beans,
covered with extra-dark or milk chocolate.
Balanced and persistent fragrance.*

extra fondente → Cod. 6/617

al latte → Cod. 6/647

CIOCCRÌ



Nocciola Piemonte IGP tostata ricoperta da un ricco strato
di cioccolato extra fondente o al latte.
Sapore “cioccolatoso”, in versione forte e amara o dolce e delicata.

extra fondente → Cod. 6/607

al latte → Cod. 6/614

*Toasted PGI Piedmont hazelnut with a rich coating
of extra-dark or milk chocolate.
Predominant “chocolatey” flavour, in strong and bitter
or in sweet and mild version.*





LE CREME E I LIQUOROTTI

CREMA GIANDUJA

L'originale crema di Gianduia piemontese dal gusto unico, inconfondibile ed indimenticabile, famosa in tutto il mondo, ottenuta dall'unione della nocciola Piemonte in proporzione del 50% minimo con il sapore intenso del cacao.

The original Piedmont Gianduia smooth spread cream, with a unique and unforgettable taste, famous all over the world, obtained by the union of finely mild Piedmont hazelnuts in a proportion of 50% minimum with intense cocoa flavor.

200 g → Cod. 16/125

400 g → Cod. 16/124



LIQUOROTTO

La nostra deliziosa crema Gianduia infusa con liquore finissimo. Vera specialità. Volume 16%. Da gustare a piacere servita calda come punch o fredda con ghiaccio.

Our delicious velvety Gianduia cream infused with extra fine liquor. Real specialty. Volume by 16%. To taste to liking served as hot punch or cold with ice cubes.

Bottiglia Mole

5 cl → Cod. 16/161

50 cl → Cod. 16/162

Bottiglia

70 cl → Cod. 16/163



LIQUORI CON BICCHIERINI DI CIOCCOLATO FONDENTE



Liquorotto Mole 5 cl → Cod. 15/721

Grappa di Moscato 10 cl → Cod. 15/719

Ratafià di ciliegie 10 cl → Cod. 15/722

Bombardino 10 cl → Cod. 15/721

A close-up photograph of a chocolate bar. The bar is dark brown and has a textured surface with many small, round, raised bumps, which are hazelnut inclusions. The bar is slightly broken, revealing a lighter, marbled interior. The background is a light yellow color with some hazelnut inclusions.

LE TAVOLETTE E LE NOCCIOLATE

TAVOLETTE CIOCCOLATO



extra fondente	100 g	→	Cod. 16/108
	200 g	→	Cod. 16/139
	500 g	→	Cod. 16/140
	1000 g	→	Cod. 16/141
extra fondente 70%	100 g	→	Cod. 16/109
	200 g	→	Cod. 16/106
extra fondente 85%	100 g	→	Cod. 16/164
al latte	100 g	→	Cod. 16/100
	200 g	→	Cod. 16/101
	500 g	→	Cod. 16/102
	1000 g	→	Cod. 16/103
gianduja	100 g	→	Cod. 16/127
bianco	100 g	→	Cod. 16/119
senza zucchero			
extra fondente	100 g	→	Cod. 16/142
al latte	100 g	→	Cod. 16/105



CIOC-COLATA

Pregiate nocciole Piemonte tostate e cioccolato extra fondente o superiore al latte unite in una preziosa colata di forma irregolare.

Selected roasted Piedmont hazelnuts and extra-dark or milk chocolate fused together in an irregularly shaped casting.

extra fondente	750 g	→ Cod. 16/145
	350 g	→ Cod. 16/144
al latte	750 g	→ Cod. 16/136
	350 g	→ Cod. 16/135

TAVOLETTE CON NOCCIOLE

Tavoletta al latte o fondente con nocciole Piemonte IGP.

Dark or milk chocolate tablet with PGI Piedmont hazelnuts.

extra fondente	250 g	→ Cod. 16/138
al latte	250 g	→ Cod. 16/104





TAVOLETTA NOCCIOLATA GIANDUJA

L'impasto del gianduiotto con l'ulteriore aggiunta di nocciole Piemonte, un prodotto per veri amanti delle nostre famose Nocciole IGP, nella ricetta classica, oppure fondente.

Gianduja dough recipe with further addition of Piedmont hazelnuts, a product for real lovers of our famous PGI hazelnuts, in the classical version or with dark chocolate.

gianduja 120 g → Cod. 16/182

gianduja fondente 120 g → Cod. 16/183

I nostri cioccolati classici in abbinamento alla nocciola Piemonte IGP.

Our classical chocolate in combination with PGI Piedmont hazelnuts

al latte 1000 g → Cod. 16/156

fondente 1000 g → Cod. 16/178



LE CONFEZIONI



GIANDUIOTTI



145 g → Cod. 15/198

185 g → Cod. 15/199

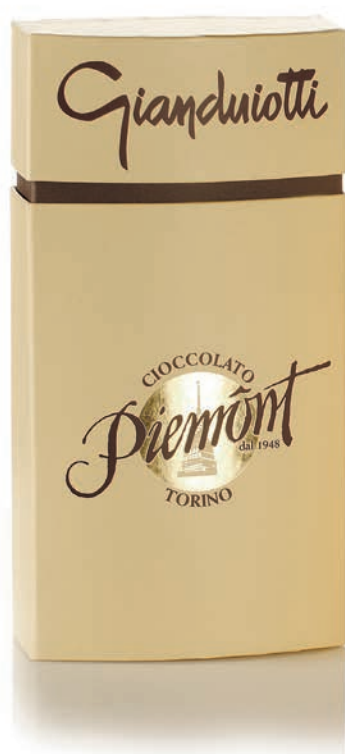
275 g → Cod. 15/200

390 g → Cod. 15/201



Astuccio 58 g → Cod. 15/111

Confezione 86 g → Cod. 7/811



BUSSOLOTTO

200 g → Cod. 7/805

300 g → Cod. 7/806

500 g → Cod. 7/807



classico - 200 g → Cod. 7/725

fondente - 200 g → Cod. 7/734

DRAGÉES E GIANDUIOTTI



318 g → Cod. 15/144

DRAGÉES E TARTUFATI

CONFEZIONE "LE DELIZIE"

150 g → Cod. 15/211

400 g → Cod. 15/123

600 g → Cod. 15/124



CONFEZIONE "PIEMÔNT"

400 g → Cod. 15/170

600 g → Cod. 15/166

1150 g → Cod. 15/167

1550 g → Cod. 15/168

CONFEZIONE ASTUCCIO

180 g → Codici vari



CUBOTTI

dragées assortiti	350 g → Cod. 15/178
mignon dragées assortiti	100 g → Cod. 15/183
misto tartufati	300 g → Cod. 15/186
gianduiotti	300 g → Cod. 15/182



GIANDUTONDO

Giandutondo 140 g → Cod. 12/650



**DRAGÉES E TARTUFATI
IN PICCOLO FORMATO**

60/80 g in espositore
da 21 pezzi assortiti



CONFEZIONE CRI CRI

250 g → Cod. 6/602

LE GELÉES

Gelatine artigianali a forma di frutta con vera polpa in diverse eleganti confezioni regalo con gusti assortiti.

Artisanal fruit shaped gelées, made of top quality pulp, in different elegant gift confections with assorted flavors.

Gelée frutta doppia "astuccio" 170 g → Cod. 2/202

Confezione Gelée Frutta semplice 90 g → Cod. 2/262

Confezione Gelée Frutta semplice 220 g → Cod. 2/264

Confezione Gelée Frutta semplice 260 g → Cod. 2/265

GELÉES IN CONFEZIONE REGALO



LE CUBOTTE

Gelées gusto frutta a forma di cubetto incartate singolarmente.

Cube shaped fruity jelly candies, singularly wrapped.

Cod. 2/207

GELÉES LINEA MORBIDA GUSTI VARI IN FORMATO MINI

Gelatine in sacchetto da 100g in espositore. Gusti vari.

Gelées in 100g sachet in display box. Various tastes.

Confezione Gelée 100 g → Cod. 2/224







PIEMONT CIOCCOLATO snc
di Fioraso Alessandro & C.

Via Gran Paradiso 16/23 - 10156 Torino
T +39 011 2732441 +39 011 2732429
F +39 011 2742277
info@piemontcioccolato.com

www.piemontcioccolato.com