

L'IMPORTANZA DEL PACKAGING

Il packaging è un fattore fondamentale: può determinare la probabilità di acquisto e orientare la prima decisione del consumatore. A ribadirlo uno studio condotto sul comparto del cioccolato dai ricercatori dell'Università di Melbourne, in Australia, e pubblicato sulla rivista inglese *Heliyon* lo scorso giugno. Di più. Nel caso di scelta all'interno di un supermercato, orienterebbe al 60% la decisione d'acquisto, mentre i disegni sull'imballaggio influenzerebbero persino la percezione del gusto dei consumatori. L'esperimento è stato condotto su 75 persone di entrambi i sessi (25-55 anni). Lo stesso cioccolato fondente è stato confezionato in sei diversi concetti di pack (audace, divertente, 'every day', speciale, salutare, premium) e sottoposto in tre differenti condizioni, per studiare l'effetto sui consumatori: cieca, per studiare la percezione al solo assaggio, senza imballaggio; con imballaggio senza l'assaggio; oppure con entrambi gli elementi per studiare l'effetto combinato. I risultati rilevano che l'attrazione per i prodotti è influenzata dalle aspettative generate dalla confezione. I partecipanti, infatti, hanno optato più spesso e in maniera più emotiva (come si vede dalla scelta degli aggettivi) per il cioccolato incartato in modo più accattivante o con richiami al divertimento, alla salute, a una formulazione speciale o migliore di altre. Il gusto diventa molto importante solo quando il packaging non è disponibile.

Conapi Soc. Coop. Agricola - Mielizia

www.conapi.it - www.mielizia.com

MIELE DI ACACIA CON CACAO

Un dolce connubio nato dall'incontro tra il pregiato miele d'acacia e il gusto intenso del cacao del Centro America. Il Miele d'acacia con cacao Mielizia è un prodotto denso, dal colore marrone scuro e dal sapore dolce, che richiama il cioccolato. Ottimo da solo, può essere utilizzato per dolcificare bevande calde e fredde. Ideale anche spalmato su pane e fette biscottate, per colazione e merende golose ma genuine e con pochi grassi.

Ingredienti principali
Miele di acacia 87%, cacao in polvere 13%.
Peso medio/pezzature
250 g.
Shelf life
24 mesi.



Hdi Holding Dolciaria Italiana - Feletti

www.feletti.it

CREMA DEL COMMENDATORE

Crema spalmabile alle nocciole, prodotta esclusivamente con nocciaola del Piemonte Igp, senza olio di palma.

Ingredienti principali
Zucchero, nocciaola del Piemonte Igp 30%, oli e grassi vegetali (girasole e burro di cacao), cacao magro in polvere.

Peso medio/pezzature
300 g.
Shelf life
18 mesi.



Ghiott Cioccolato

www.ghiott.it

TAVOLETTA CORTÈS FONDENTE EXTRA CON NOCCIOLE ITALIANE

La tavoletta Cortès da 300 grammi racchiude tutto il gusto del cioccolato fondente extra 50% e la sorpresa delle nocciole intere italiane, che rendono l'esperienza molto più croccante e gustosa. Consigliata anche per la preparazione casalinga di dolci.

Ingredienti principali
Cioccolato fondente extra (50%), nocciole italiane (15%).
Peso medio/pezzature
300 g.
Shelf life
18 mesi.
Certificazioni
Brc e Ifs.



Icam Cioccolato - Vanini

www.icamcioccolato.it - www.vaniniocioccolato.com

TAVOLETTE BAGUA PERÙ VANINI

Vanini, brand di cioccolato premium di Icam, ha ampliato ulteriormente la gamma di referenze che compongono la linea di tavolette Vanini Bagua, lanciate nell'autunno 2018. L'aroma classico del cioccolato fondente del Perù si fonde con ingredienti esotici e ricercati e ricette che stuzzicano il palato, offrendo un assortimento unico e straordinario. Le tre nuove referenze, che saranno in commercio a partire da settembre 2019, sono Fondente 62% con fichi e mandorle; Fondente 62% con biscotto al gusto di amaretto e Fondente 62% con mango e passion fruit. La gamma si compone di altre sette referenze: Fondente 95% cacao Bagua; Fondente 86% cacao Bagua; Fondente 74% con granella di cacao; Fondente 70% cacao Bagua; Fondente 62% cioccolato fondente e zenzero; Fondente 62% con limone e pepe rosa; Fondente 62% con pera e cannella.

Peso medio/pezzature
Tavolette in astuccio da 100 g.
Shelf life
24 mesi. 18 mesi per fondente 62% con fichi e mandorle.
Certificazioni
Spiga Barrata. Bean to bar. Sustainable Trade.



La Perla di Torino

www.laperladitorino.it

ARACHIDE SALATA

Un intenso abbraccio tra cioccolato bianco al caramello, le note dell'arachide e il sale di Cervia, in un tartufo di cioccolato che delizia i sensi.

Ingredienti principali
Arachide, sale di Cervia, cioccolato al caramello.
Peso medio/pezzature
Sacchetto trasparente da 200 g (14 g ca. per pezzo).
Shelf life
10-12 mesi.
Certificazioni
Brc. Maestri del Gusto 2019/2020.



GUIDA BUYER - SPECIALE CIOCCOLATO

LE PREFERENZE DEI CONSUMATORI

Per il 52% degli italiani "il vero cioccolato è solo nero". A dirlo uno studio condotto a fine 2018 da Perugina con metodologia Woa (Web opinion analysis) su 1.800 italiani (uomini e donne di età compresa tra i 18 e i 65 anni). Questa varietà di cioccolato risulta privilegiata dagli uomini adulti (54%), ma anche da donne (36%) e Millennials (29%). I più rigorosi preferiscono il fondente extra al 95% (38%). I meno radicali quello al 70% (43%). Un consumatore su cinque preferisce quello con spezie e aromi, in particolare zenzero, cannella e vaniglia (21%), scorzette di arancia (19%), frutti di bosco (16%) o pistacchio (13%). Uno su quattro lo accompagna con frutta secca, in particolare con noci, nocciole, mandorle, pistacchi (43%), o con frutta fresca come fragoline e frutti di bosco (39%), o frutti esotici quali ananas, mango e papaya (12%). Altri abbinamenti citati sono quelli con pane (34%), caffè (47%), distillati (52%), cocktail (23%), vini (35%), birre (28%) o tè (14%). Tra le principali ragioni dell'amore verso il fondente troviamo il desiderio di degustare il cioccolato in tutta la sua purezza (48%) per constatarne la qualità delle materie prime (36%) e apprezzarne la nota amara e intensa che lascia in bocca (31%); la volontà di sperimentare nuovi accostamenti gradevoli al palato (37%); il gusto puro e intenso che si sposa perfettamente con altre sfumature di gusto (34%) dall'agrodolce delle scorze d'arancia al croccante del pistacchio.

La Finestra Sul Cielo

www.lafinestrasulcielo.it

CREMA DI MANDORLE BIO

Crema di mandorle a base di 100% frutta secca italiana. Dal sapore delicato e intenso, è deliziosa da spalmare, ma ottima anche con fiocchi o muesli, accompagnata con malto o miele. La crema di mandorle si presta per supportare l'inizio di giornata a colazione, come spuntino o come ingrediente in altre preparazioni, soprattutto dolci.

Ingredienti principali
Mandorle.
Peso medio/pezzature
300 g (6 pezzi per cartone).
Shelf life
24 mesi.
Certificazioni
Bio, Vegan Ok.



Cioccolato La Molina

www.lamolina.it

TERZILIA CREMA GIANDUIA SPALMABILE TRE STRATI

Tre strati di crema gianduia spalmabile, nei gusti gianduia fondente, bianco e latte.

Ingredienti principali
Nocciole Igp Piemonte.
Peso medio/pezzature
300 g.
Shelf life
18 mesi.
Certificazioni
Fda.



Di Costa

www.dicosta.it

ASTUCCIO BARRETTA CIOCCOLATO

Gamma di barrette al cioccolato, in astuccio, disponibili in diverse varianti. Cioccolato al latte, cioccolato fondente, cioccolato al latte con mandorle, cioccolato al latte con nocciole, cioccolato fondente con mandorle e cioccolato fondente con nocciole.

Ingredienti principali
Per il cioccolato al latte cacao minimo 31%, latte e pasta di cacao. Per il cioccolato fondente 52% cacao minimo, pasta di cacao e aroma naturale di vaniglia.

Peso medio/pezzature
200 g.
Shelf life
24 mesi.
Certificazioni
Utz. Fairtrade. Brc. Ifs. Iso 14001.



Maglio Arte Dolciaria

www.cioccolatomaglio.it

AMORE DI NONNA

Le creme spalmabili Amore Di Nonna contengono massa di cacao e un'elevata percentuale di pasta di nocciole Giffoni Igp. Prodotte interamente nel laboratorio aziendale, sia nella fase di tostatura sia nella riduzione in pasta. Il gusto delle creme è deciso ma gradevole e al palato risultano setose e vellutate. Non contengono olio di palma e altri oli e grassi vegetali, a eccezione di quanto apportato dalla pasta di nocciole. Sono disponibili nel gusto al latte e fondente. Gluten free.

Ingredienti principali
Pasta di cacao, pasta di nocciole Giffoni Igp e latte (nella versione latte).
Peso medio/pezzature
100 e 340 g.
Shelf life
12 mesi.



segue

29

Cerealitalia

OGNI OCCASIONE È BUONA.
Cioccolato di qualità per tutti i gusti.

DUCA
DEGLI ABRUZZI

DOLCI PREZIOSI

La nobile arte del cioccolato

Il piacere del cioccolato

LA SUISSA
Serravalle Scrivia - Italia

Tradizione... ed innovazione

il Tartufo
con cioccolato ed una spolverata di cacao amaro

Cuore Rosa
il cioccolato Ruby con morbido ripieno gianduia

La Perla di Torino

La Svizzera, dal 1981
www.lasuissa.it

Cioccolato rosa La Svizzera è anche **Ruby**

Seguici su: / Follow us: [f lasuissa](https://www.facebook.com/lasuissa) [i lasuissacioccolato](https://www.instagram.com/lasuissacioccolato)



Witor's

www.witors.it

WITOR'S LA NOCCIOLA E LA FONDENTE

Crema Spalmabili Witor's La Nocciola e La Fondente. Witor's porta un tocco di pasticceria sullo scaffale con le proprie creme spalmabili: buone, sostenibili, per tutti. Cacao Certificato Utz. Senza glutine, senza olio di palma.

Ingredienti principali

La Fondente contiene 20% di cioccolato fondente. La Nocciola contiene 30% di cioccolato gianduia.

Peso medio/pezzature

Vaso da 360 g.

Shelf life

15 mesi.

Certificazioni

Cacao Certificato Utz.



Alce Nero

www.alcenero.com

CIOKOCREM

La Ciokocrem Alce Nero è una gustosa crema spalmabile a base di cacao e nocciole. E' da sempre senza olio di palma, come tutti i prodotti Alce Nero, ed è ideale a colazione e merenda. Il cacao e lo zucchero utilizzati sono certificati Fairtrade e provengono da coltivazioni di piccoli agricoltori in America Latina.

Ingredienti principali

Zucchero di canna biologico, nocciole biologiche, cacao magro biologico.

Peso medio/pezzature

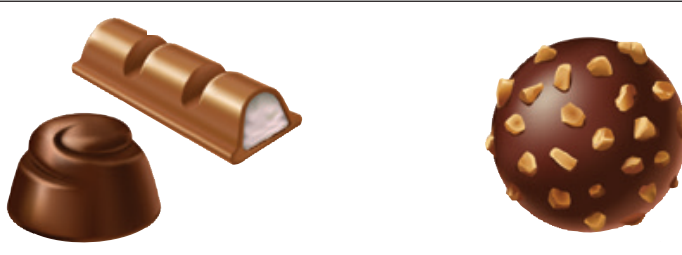
Vaso vetro da 180 grammi.

Shelf life

12 mesi.

Certificazioni

Biologico, Fairtrade.



Laica

www.laica.eu

TAVOLETTE CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 72%

Le tavolette cioccolato extra fondente 72% di Laica sono state create per ricercare un gusto più intenso e indimenticabile, grazie a una ricetta con solo aromi naturali, senza coloranti e conservanti. Oltre alla versione con solo cioccolato extra fondente 72%, ideata per appagare i consumatori più esigenti e gli estimatori del vero cioccolato, sono disponibili anche le varianti con ripieno di morbida crema al pistacchio, all'arancia e cannella e, novità del 2019, al lime e zenzero.

Ingredienti principali

Cioccolato extra 72%. Crema arancia/cannella; crema pistacchio; crema lime/zenzero.

Peso medio/pezzature

100 g.

Shelf life

18 mesi.

Certificazioni

Brc, Ifs, Iso22000, Utz, Rspo, Kosher, Sedex, Fairtrade.



Deangelis - Deanocciola

www.deanocciola.com

CREMA SPALMABILE COCCO CACAO E NOCCIOLE

La crema spalmabile cocco cacao e nocciole è un prodotto 100% biologico e vegano pensato soprattutto per chi soffre di allergie e intolleranze alimentari, ma non vuole rinunciare al piacere di mangiare cose buone. Questa crema spalmabile ha un intenso sapore di cocco e cacao, non contiene glutine, olio di palma, Ogm ed è priva di lattosio. Bio, Vegan, realizzata esclusivamente con nocciole Tonda Gentile Romana della Toscana Viterbese.

Confezioni

Pack con 6 vasi.

Shelf life

18 mesi.

Certificazioni

Bio, Vegan Society, Brc, Ifs, Fda, Kosher.



Dolce&Amaro

www.dolceamaro.com

LA GOLOSA

Crema spalmabile con un 55% di nocciole piemontesi, cacao e cioccolato. La differenza rispetto alle altre spalmabili è data dagli ingredienti utilizzati quali le nocciole Tgl (tonda gentile delle Langhe), dal cacao non potassato e soprattutto dal cioccolato che dona un sapore molto più deciso al prodotto rispetto a prodotti analoghi che contengono solo il cacao. Sono proposte differenti varianti: latte; pistacchio presente al 42%; al caffè; all'arachide salata e miele italiano; al torroncino; fondente senza zucchero; alcolica al rum baba. Dal 1996 senza olio di palma. Le spalmabili sono disponibili anche in private label con pezzature che vanno dai 130 vasi a diverse migliaia.

Ingredienti principali

Nocciole 55%, cioccolato, cacao e latte nella versione al latte.

Peso medio/pezzature

Vaso da 200 g.

Shelf life

14 mesi.



La Svizzera

www.lasuissa.it

BUSTA CUOREROSA

Praline di cioccolato, a marchio registrato, con copertura Ruby Rosa, con morbido ripieno al gianduia con nocciola italiana.

Ingredienti principali

Cioccolato Ruby e nocciole italiane.

Peso medio/pezzature

150 g. 21 pz per cartone.

Shelf life

15 mesi.

Certificazioni

Utz.



Lindt Italia

www.lindt.it

LINDOR PISTACCHIO

L'irresistibile scioglievolezza di Lindor incontra uno dei gusti più amati dai consumatori. Lindor Pistacchio è un guscio di finissimo cioccolato al latte con un ripieno al gusto pistacchio, una nuova ricetta nata dalla passione dei Maîtres Chocolatiers Lindt.

Peso medio/pezzature

Cornet Lindor Pistacchio 200 g.



Fior Di Loto

www.fiordiloto.it

CREMA 100% MANDORLE TOSTATE

Crema corposa e densa realizzata con sole mandorle italiane tostate e non pelate. Ottima spalmata sul pane, è ideale anche per la preparazione di ricette dolci e salate, come base per un pesto alternativo o come dressing per insalate.

Ingredienti principali

Mandorle bio.

Peso medio/pezzature

200 g.

Certificazioni

Biologico.



Galup

www.galup.it

GALUPERIE ASSORTITE RHUM, LIMONCELLO, CHERRY

Delizie al cioccolato in formato mignon. Le praline ripiene Galuperie sono disponibili in confezione assortita da 300 grammi, con diversi ripieni (es. Rhum, Limoncello, Cherry) per conquistare gli amanti del cioccolato e dei gusti decisi.

Ingredienti principali

Cioccolato al latte, latte parzialmente scremato, aroma alcolico cherry o limone o rum.

Peso medio/pezzature

Confezione da 300 g.

Shelf life

12 mesi dalla data di produzione.



PROPERZI
1893
L'Aquila

Il meglio del Cioccolato in praline, tavolette, gianduiotti, torroni...



PROPERZI 1893 SRL
VIA ANTICA ARISCHIA 185/E
67100 L'AQUILA
TEL. 0865.939010

WWW.TORRONEPROPERZI.COM
INFO@TORRONEPROPERZI.COM



Cerealitalia I.D. - Duca Degli Abruzzi

www.cerealitalia.it

MACAO DARK MANDORLE

Mandorlato gianduia fondente con mandorle intere. Il piacere inconfondibile del cioccolato gianduia, arricchito da mandorle croccanti.

Ingredienti principali

Cioccolato gianduia e mandorle.

Peso medio/pezzature

225 g.