



Italian/Mediterranean Competition 2015

Vincitori

24 marzo 2015

Il 23 marzo 2015 sono stati annunciati i vincitori del round Italia/Mediterraneo degli International Chocolate Awards 2015.

La selezione è stata effettuata da Chocolate taster, Chocolate expert, sommelier, chefs, giornalisti ed esperti in food & beverage italiani e provenienti da altri paesi europei, Asia e America, nonché dai Grand Jury member degli International Chocolate Awards.

I giudizi, nelle numerose categorie coinvolte, sono frutto di una serie di blind test in cui a ogni prodotto, non contrassegnato dal proprio brand, viene assegnato un codice alfanumerico.

I giudizi sono quindi anonimi, anche quelli del Grand Jury e i premi vengono assegnati attraverso un voto privato.

Siamo lieti di poterci complimentare con i nostri clienti che hanno ottenuto un successo così importante:

- ❖ Tavolette di Cioccolato con infusione, inclusione o aromatizzazione
Argento: Il Teatro del Gelato (Italia) – Fondente all'Olio d'oliva agrumato
- ❖ Tavolette di cioccolato con inclusioni
Oro: Pasticceria Vacchieri Marco - Dolci intuizioni (Italia) – Fondentemente
- ❖ Ganache o tartufi di cioccolato fondente non aromatizzato
Oro: Damian Allsop Chocolates (Spagna) – Piura water ganache
Argento: Piccola Pasticceria (Italia) – Quetzalcoatl
- ❖ Ganache o tartufi di cioccolato fondente aromatizzato
Damian Allsop Chocolates (Spagna) – Sea Water ganache

- ❖ Ganache o tartufi di cioccolato al latte
Argento: Pasticceria Vacchieri Marco- Dolci intuizioni (Italia) – Tartufino
- ❖ Ganache o tartufi creati con un mix di cioccolato fondente/al latte/bianco per ripieno o copertura
Argento: Piccola Pasticceria (Italia) – Amarena
Bronzo: Piccola Pasticceria (Italia) – Tartufo Zabajone
- ❖ Gianduiotto o Cremino di cioccolato al latte
Gold: Piccola Pasticceria (Italia) – Piccolo gianduja
- ❖ Cremino di cioccolato al latte non aromatizzato
Oro: Gustolato (Croazia) – Cremino classico Nocciola Piemonte IGP (da noi tostata e raffinata), ricoperto al latte (40%)
Bronzo: Piccola Pasticceria (Italia) – Cremino tre colori
- ❖ Dragées di cioccolato bianco, noci intere ricoperte
Silver: Gustolato (Croazia) – Mandorla d'Avola (da noi tostata) ricoperta di cioccolato bianco con infusione di Zafferano Istriano
- ❖ Spalmabili con cioccolato al latte
Oro: Pasticceria Vacchieri Marco- Dolci intuizioni (Italia) – Crema gianduja
Argento: Gustolato (Croazia) – Spalmabile al Pistacchio Greco

Naturalmente i nostri più vivi complimenti anche a tutti gli altri vincitori!

Pia Rivera



JOYFLOR SRL
Via Varese, n. 8
20098 San Giuliano Milanese
www.joyflor.it

Un Mondo Fragante!