

**AGOSTONI**  
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



# GUIDA AI PRODOTTI



## All'origine del cacao: un viaggio di sapori da terre lontane

**Esperienza, passione, tradizione familiare:** così nasce il brand Agostoni. La gamma è **pensata per i professionisti** di tutto il mondo, che cercano l'eccellenza in ogni creazione: Cioccolato Grand Cru, Monorigine, Biologico e Pralinati, per un'offerta premium dai sapori distintivi.



### GRAND CRU

Una selezione di cacao provenienti da singole piantagioni o aree, dalle qualità superlative e con caratteristiche uniche, in grado di esprimere l'anima di ogni territorio e stagione di raccolta.



### MONORIGINE

Prodotti dalla qualità eccellente dove la materia prima, proveniente da origini selezionate, acquista un ruolo da protagonista.



### BIOLOGICO

Una selezione che esalta il rispetto della natura in ogni fase di coltivazione e produzione, garantendo la tracciabilità degli ingredienti e la totale certificazione della filiera.



### PRALINATI

Una gamma in perfetto stile italiano che esalta materie prime di grande pregio lavorate con processi produttivi accurati, per i professionisti più esigenti.

## GRAND CRU

% CACAO TOTALE min  
% ZUCCHERO max  
% BURRO DI CACAO media  
% GRASSI TOTALE media  
SENZA lecitina

CIOCCOLATERIA PASTICCERIA GELATERIA

MODELLAGGIO  
FORME CAVE  
RICOPERTURE  
GANACHE  
ONE-SHOT  
BASSINATURA  
IN TAZZA  
CREME E SPUME  
BASI  
GLASSATURE  
DECORAZIONI  
COTTURA  
INGREDIENTE  
GLASSATURA  
STRACCIATELLA

CERTIFICAZIONI

CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE 4 Kg/3 pz.		FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA			PASTICCERIA			GELATERIA			CERTIFICAZIONI
6817	BAGUA NATIVO Perù	81 18 45 - ✓	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (F) (V) (G)
6805	SUR DEL LAGO Venezuela	72 27 44 -	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (F) (V) (G)
6804	PACHIZA Perù	70 29 40 -	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (F) (V) (G)
6803	LOS BEJUCOS Repubblica Domenicana	70 29 47 - ✓	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (F) (V) (G)
NEW 8032	IDUKKI India	67 32 41 - ✓	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (F) (V) (G)
6806	CHIMELB Guatemala	65 34 40 - ✓	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (F) (V) (G)
CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE 4 Kg/3 pz.			CIOCCOLATERIA			PASTICCERIA			GELATERIA			
6820	LOS BEJUCOS Repubblica Domenicana	46 30 36 42 ✓	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (D) (F) (V) (G)
6821	PACHIZA Perù	39 35 30 37	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (D) (F) (V) (G)
PASTA DI CACAO 4 Kg/3 pz.			CIOCCOLATERIA			PASTICCERIA			GELATERIA			
NEW 8027	CHIMELB Guatemala	100 - 53 - ✓	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (F) (V) (G)
6840	SUR DEL LAGO Venezuela	100 - 54 - ✓	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (F) (V) (G)

● Raccomandato | ○ Utilizzabile

## MONORIGINE

% CACAO TOTALE min  
% ZUCCHERO max  
% BURRO DI CACAO media  
% GRASSI TOTALE media  
SENZA lecitina

CIOCCOLATERIA PASTICCERIA GELATERIA

MODELLAGGIO  
FORME CAVE  
RICOPERTURE  
GANACHE  
ONE-SHOT  
BASSINATURA  
IN TAZZA  
CREME E SPUME  
BASI  
GLASSATURE  
DECORAZIONI  
COTTURA  
INGREDIENTE  
GLASSATURA  
STRACCIATELLA

CERTIFICAZIONI

CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE 4 Kg/3 pz.		FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA			PASTICCERIA			GELATERIA			CERTIFICAZIONI	
6810	UGANDA	78 21 43 - ✓	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (F) (V) (G)	
6811	DOMINICANA	75 24 47 - ✓	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (F) (V) (G)	
6812	NACIONAL ARRIBA	74 25 45 - ✓	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (F) (V) (G)	
NEW 8028	BOLIVIA	73 24 44 - ✓	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (F) (V) (G)	
6813	MADAGASCAR	71 29 42 - ✓	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (F) (V) (G)	
6814	SÃO TOMÉ	71 29 42 - ✓	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (F) (V) (G)	
6815	MESSICO	68 32 42 - ✓	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (F) (V) (G)	
6816	CUBA	66 33 40 - ✓	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (F) (V) (G)	
CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE 4 Kg/3 pz.			CIOCCOLATERIA			PASTICCERIA			GELATERIA				
8401	MADAGASCAR	40 34 37 44 ✓	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (D) (F) (V) (G)	
PASTA DI CACAO 4 Kg/3 pz.			CIOCCOLATERIA			PASTICCERIA			GELATERIA				
NEW 7999	MARAÑÓN	100 - 54 - ✓	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (F) (V) (G)	
6845	NACIONAL ARRIBA	100 - 54 - ✓	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (F) (V) (G)	
6846	UGANDA	100 - 54 - ✓	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (F) (V) (G)	
POLVERE DI CACAO 1 Kg/5 pz.		% Burro di Cacao Media	PH	CIOCCOLATERIA			PASTICCERIA			GELATERIA			
NEW 4935	DOMINICANA	10/12	7.3	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K)	
4620	PERÙ	10/12	5.5	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K)	
4621	NACIONAL ARRIBA	22/24	8.0	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K)	
GOCCE DA FORNO FONDENTI 4 Kg/3 pz.			CIOCCOLATERIA			PASTICCERIA			GELATERIA				
6870	PERÙ	60 39 33 - ✓	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (F) (V) (G)	

## BIOLOGICO

CIOCCOLATO DI COPERTURA 4 Kg/3 pz.

6850	FONDENTE	70 29 40 -	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (F) (V) (G)
6851	LATTE	32 40 28 35	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (D) (F) (V) (G)
6852	BIANCO	- 41 30 38	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	(K) (D) (F) (V) (G)
GRANELLA DI CACAO 3/6 mm - secchio da 2,5 kg			CIOCCOLATERIA			PASTICCERIA			GELATERIA			
1917	GRANELLA	100 - - -	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	

## PRALINATI

% Frutta Secca COLORE PESO

7327	ARTIGIANALE NOCCIOLA	Nocciola 55%	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	
7344	FINISSIMA NOCCIOLA TGT	Nocciola 55%	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	
7592	ARTIGIANALE MANDORLA TOSTATA	Mandorla 55%	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	
7343	ARTIGIANALE PISTACCHIO	Pistacchio 60%	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	
7595	CROCCANTE AL COCCO	Mandorla 38%	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	
7596	CROCCANTE ESOTICA	Mandorla 43%	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	
7591	FRUTTI ROSSI	Mandorla 51%	●●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	○●●●●	

● Raccomandato | ○ Utilizzabile

## I prodotti ICAM più amati dai professionisti, in una nuova veste

Icam Professional presenta una grafica rinnovata, contemporanea e minimal, che strizza l'occhio ai valori del brand: competenza, performance e autenticità del gusto.

I tratti graffiati del rosso e dell'oro, colori del brand ICAM, incontrano uno stile moderno e distintivo per enfatizzare i diversi tipi di prodotto, dal cioccolato al cacao, passando per le creme.

Resta la certezza di trovare la qualità, il gusto e la performance che caratterizzano da sempre i prodotti Icam Professional e che li rendono il giusto alleato per la creatività di tutti i professionisti.



## CIOCCOLATO

		% CACAO TOTALE min	% ZUCCHERO max	% BURRO DI CACAO media	% GRASSI TOTALE media	CIOCCOLATERIA				PASTICCERIA			GELATERIA		CERTIFICAZIONI							
		FLUIDITÀ				MODELLAGGIO	FORME CAVE	RICOPERTURE	GANACHE	ONE-SHOT	BASSINATURA	IN TAZZA	CREME E SPUME	BASI	GLASSATURE	DECORAZIONI	COTTURA	INGREDIENTE	GLASSATURA	STRACCIATELLA		
<b>CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE 4 Kg/ 3 pz.</b>																						
8310	VANINI	72	27	44	-	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
8072	ONICE	70	29	37	-	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
8307	DIAMANTE	67	32	42	-	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
8311	REGINA	61	38	39	-	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
8397*	REGINA	61	38	39	-	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
8312	BITTRA	60	39	36	-	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
8316	MABEL	56	43	37	-	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
8313	MADESIMO	52	47	35	-	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
8314	MODELLA	52	47	32	-	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
8321	MORBIDO	54	43	31	35	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
8323	PRO INTENSE	60	39	33	-	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
<b>CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE 4 Kg/ 3 pz.</b>																						
8349	AMBRA	40	29	38	46	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
8341	VANINI	39	28	36	46	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
NEW 7994	EBANO	38	39	33	38	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
8348	REGINA	35	40	31	38	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
8342	CHIARA	33	36	30	37	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
8343	PRESTIGE	32	40	30	34	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
8344	MODELLA	30	40	25	31	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
<b>COPERTURA VEGAN 4 Kg/ 3 pz.</b>																						
8199	CHOCORICE	45	35	39	-	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
<b>CIOCCOLATO DI COPERTURA SENZA ZUCCHERI</b>																						
8320	SENZA ZUCCHERI	60	-	37	-	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
8350	SENZA ZUCCHERI	36	41	31	36	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
<b>CIOCCOLATO GIANDUIA</b>																						
8237*	GIANDUIA FONDENTE	32	43	26	40	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
8396*	GIANDUIA FONDENTE	32	43	26	40	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
8395*	GIANDUIA LATTE	26	30	24	45	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
<b>CIOCCOLATO BIANCO 4 Kg/ 3 pz.</b>																						
8373	VANINI	-	34	35	43	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
8372	EDELWEISS	-	36	30	36	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
NEW 8026	CRISTALLO	-	48	26	32	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
8352	GIADA	-	45	32	38	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
8398*	MORBIDO	-	37	22	39	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
<b>CIOCCOLATO BIANCO CON YOGURT 4 Kg/ 3 pz.</b>																						
8198	CHOCOYO	-	30	32	38	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
<b>CIOCCOLATO AL CARAMELLO 4 Kg/ 3 pz.</b>																						
8288	VANINI AURUM	-	34	35	43	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
NEW 8269	CARAMEL LATTE	33	37	30	37	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●

• Scatola 5 kg

\* Vaschetta 2,5 kg / 4 Pezzi

● Raccomandato | ○ Utilizzabile





## Da oltre 75 anni il cioccolato è la nostra passione

Da sempre ci prendiamo cura della filiera del cacao, delle persone che contribuiscono al suo sviluppo, del pianeta in cui operiamo e dell'innovazione tecnologica lungo l'intero processo di lavorazione.

**Filiera, Persone, Ambiente, Innovazione** sono infatti i pilastri alla base della nostra mission aziendale.

Il cacao è un prezioso **dono della natura**, al centro della nostra vita da tre generazioni. Seguiamo il meraviglioso e complesso processo di trasformazione del cacao in **cioccolato** di eccellente qualità, rispettando la materia prima ed esaltandone al massimo l'**essenza e i profili organolettici**, per offrire ai nostri clienti un prodotto impeccabile da ogni punto di vista.

Lavoriamo con **integrità** e nel rispetto delle leggi vigenti, in Italia e nei paesi d'origine del cacao, con il preciso obiettivo di favorire sempre uno **scambio di competenze** e un **arricchimento reciproco** con i nostri interlocutori, consolidando **rapporti di fiducia in grado di generare valore**, a partire da un codice etico che condividiamo con i nostri partner e che ci impegniamo con decisione a rispettare. Il nostro cioccolato è prodotto con umanità, tutelando le **risorse naturali**, a beneficio della collettività e delle generazioni future. Ci prendiamo cura di ogni pianta e del benessere della terra in cui cresce, stando sempre **attenti a preservarne la biodiversità**.

Mettiamo la **tecnologia** e la **ricerca** al servizio della qualità del nostro cioccolato. Ogni nuovo impianto che introduciamo a Orsenigo è il segnale tangibile di un costante **processo di innovazione** che decliniamo quotidianamente sull'offerta ai nostri clienti.

Ci impegniamo a produrre cioccolato coltivando le nostre **responsabilità etiche, ambientali ed economiche**, offrendone i frutti alle comunità in cui operiamo.

Chocolate by Nature

**Perché da sempre il cioccolato è nella nostra natura.**

