



GIRAUDI

*Cioccolato
all'Infinito*

*Piccolo
Davide*

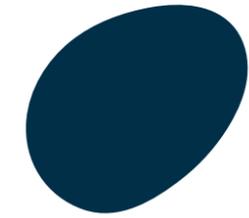
CREAZIONI
2023 | 2024



CREAZIONI
2023 | 2024



LA NOSTRA IMMAGINE



Un **nuovo colore**, il **Blu di Prussia**, una tonalità profonda e innovativa che avvolge i colori storici di Giraudi in un ramage sfumato, che incornicia il **nuovo logo**, in lamina **argento**.



Il **ramage** rappresenta le origini della materia prima, con tutti i suoi elementi: cabosse, fiori e foglie della pianta del cacao.

*Cioccolato
all'Infinito*

Un **nuovo payoff**, **“Cioccolato all’infinito”** per esprimere il mondo straordinario che sta dietro alla nostra realtà.

Infiniti sono i prodotti che si possono realizzare, così come gli ingredienti che si possono combinare nel nostro laboratorio.

Infinite la nostra creatività, la nostra ricerca di sperimentazione e la nostra passione.

Infinito il sapore che il cioccolato porta con sé.

“Cioccolato all’infinito” è un invito a godere della vita al massimo, senza restrizioni: la vita è troppo breve per privarsi dei piaceri più semplici.

Goditi il nostro cioccolato e concediti tutto ciò che ti rende felice!

*Piero
Davide*

UN PERCORSO ORIENTATO ALL'ECCELLENZA

Giraudi, Piemonte, Italia.

Dal 1907 ad oggi, da piccolo laboratorio di pasticceria ad azienda riconosciuta a livello internazionale.

Le solide basi di Giraudi hanno origine nella sua storia, che si fonda su tre elementi: **Artigianalità**, **Innovazione** e **Qualità**.

Artigianalità nel saper fare, nella conoscenza del mestiere del cioccolatiere, nell'esperienza e nella pratica del laboratorio.

Innovazione nella sperimentazione di nuovi ingredienti e ricette, nello sviluppo di inedite alternative di gusto.

Qualità delle materie prime, selezionate per ottenere un prodotto finale dall'equilibrio assoluto.

Ogni singola creazione Giraudi è davvero preziosa perché racchiude tutti questi valori.



CACAO FINE

Nella selezione Giraudi è presente **solo cacao fine**, il cacao più pregiato. La varietà **Criollo**, prima fra tutte per le sue qualità aromatiche e per la sua rarità; il **Trinitario**, pregiato ibrido di Criollo e Forastero, che preserva di entrambi le migliori proprietà; il **Nacional Arriba**, unico Forastero appartenente alla categoria dei cacao fini per l'eccellenza delle sue note aromatiche.



FRUTTA SECCA

Giraudi **processa internamente la maggior parte della frutta secca utilizzata**, che viene selezionata rigorosamente per ottenere **semilavorati di alta qualità**. La Nocciola Tonda Gentile Trilobata del Piemonte, la Mandorla italiana e il Pistacchio di Sicilia sono alla base di moltissime ricette e vengono tostati nel laboratorio aziendale con cura e attenzione.



COLORI NATURALI

I coloranti introdotti nelle ricette Giraudi sono di **origine naturale vegetale, senza olio di palma e senza grassi idrogenati e privi di nanoparticelle**. Questi i colori ricavati direttamente dalla natura:

Rosso: mela, ravenello, ribes nero

Giallo: cartamo, limone

Arancione: paprika, carota

Verde: cartamo, spirulina

Celeste: spirulina, mela

Rosa: patata dolce, ravenello, ciliegia, mela



*Giacomo
Davide*

LE NOSTRE CREAZIONI

CIOCCOLATINI 8



GIACOMETTA 24



CIOCCOLATINI DOPPIOFIOCCO 28



CLASSICI PIEMONTESI 34



RICOPERTI 42



DURI & PURI 48



PASTICCERIA 60



FESTIVITÀ E CONFEZIONI REGALO 64



LEGENDA SIMBOLI



Mesi entro cui è consigliabile il consumo





CIOCCOLATINI
Sorprenenti praline decorate a mano

PENTAGONI

I cioccolatini Pentagoni sono per Giraudi la perfetta sintesi della propria idea di cioccolato. **Venti piccoli capolavori il cui aroma si espande in bocca**, grazie al giusto rapporto tra il guscio e il ripieno: una creazione unica nella forma e nel gusto.



CONFEZIONI PENTAGONI PRALINE ASSORTITE*

		ordine minimo	imballo singola referenza	12 MESI
art. 1209994	[M] 16 PRALINE	160g	6	12
art. 1209995	[L] 25 PRALINE	250g	3	6
art. 1209996	[XL] 49 PRALINE	500g	3	3
art. 1209997	[XXL] 81 PRALINE	850g		

*L'assortimento interno può variare rispetto alla composizione in foto.



Bacio
art. 1208913



Gianduia scuro fondente
art. 1209213



Caffè
art. 1208813



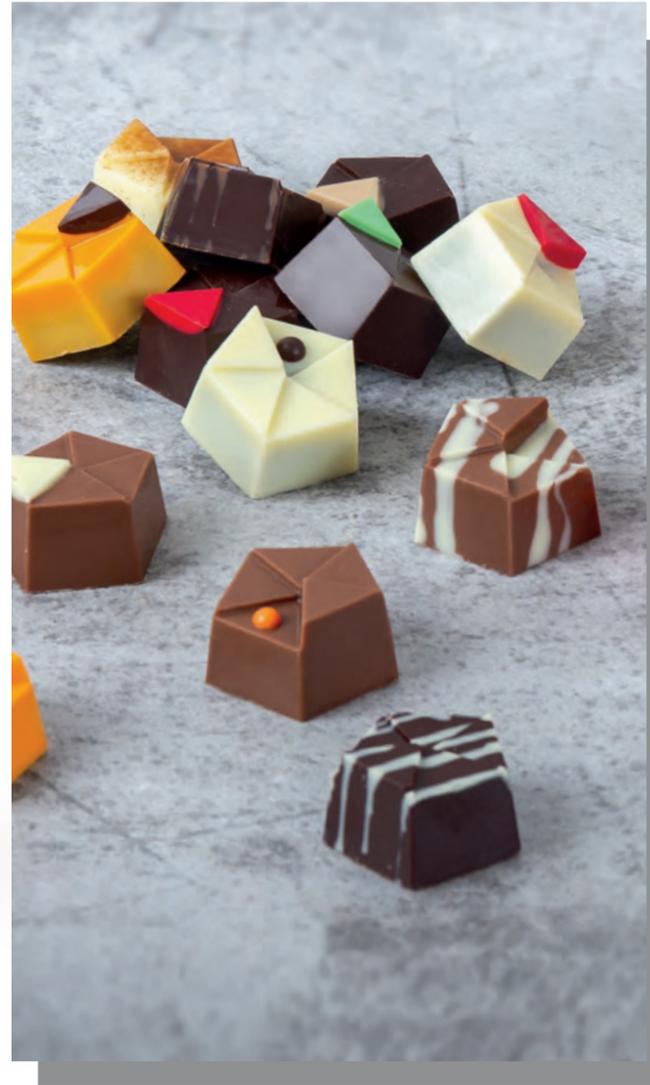
Passato di scorza d'Arancia
e Gianduia aromatizzato
allo Zenzero
art. 1209313



Gianduia scuro fondente
art. 1209013



Gelatina di succo d'Arancia
aromatizzato al Grand Marnier
e Cremino al Caffè
art. 1209413



PENTAGONI
PRALINE SFUSE
MONOGUSTO

10g

12
MESI

 ordine minimo 1600g
(4 blister)=168 praline

 imballo singola referenza
336 praline



Gianduia chiara
art. 1207513



Torroncino
art. 1207413



Croccantino al Rhum
art. 1208413



Bacio
art. 1207613



Caffè
art. 1208113



Noce
art. 1208313



Pistacchio puro Sicilia
art. 1207813



Noce
art. 1207913



Gianduia scuro fondente
art. 1208513



Fava di Tonka
art. 1208213



Lampone
art. 1209513



Nocciola
art. 1207713



Amaretto
art. 1208613



Gelatina di succo d'arancia
aromatizzato al Grand Marnier
e Cremino al Caffè
art. 1208713



CARRÉS & RONDÒ

Una linea di **cioccolatini tagliati a mano, ricoperti e decorati uno ad uno**; i gusti spaziano dalla tradizione a tonalità aromatiche più sperimentali frutto della nostra continua ricerca di sapori perfetti*.

La leggerissima copertura di cioccolato lascia immediatamente spazio all'avvolgente ripieno.

*Le decorazioni ed alcuni gusti potranno variare nel corso della stagione.



CONFEZIONI CARRÉS E RONDÒ PRALINE ASSORTITE*

art. 2609994	[M] 16 PRALINE	160g
art. 2609995	[L] 25 PRALINE	250g
art. 2609996	[XL] 49 PRALINE	500g
art. 2609997	[XXL] 81 PRALINE	850g

	ordine minimo	imballo singola referenza	12 MESI
	6	12	
	3	6	
	3	3	

*L'assortimento interno può variare rispetto alla composizione in foto.



Caffè e Cardamomo
ricoperto Latte
art. 2628513



Limone
ricoperto Latte
art. 2629713



Noce Pecan
ricoperto Latte
art. 2629413



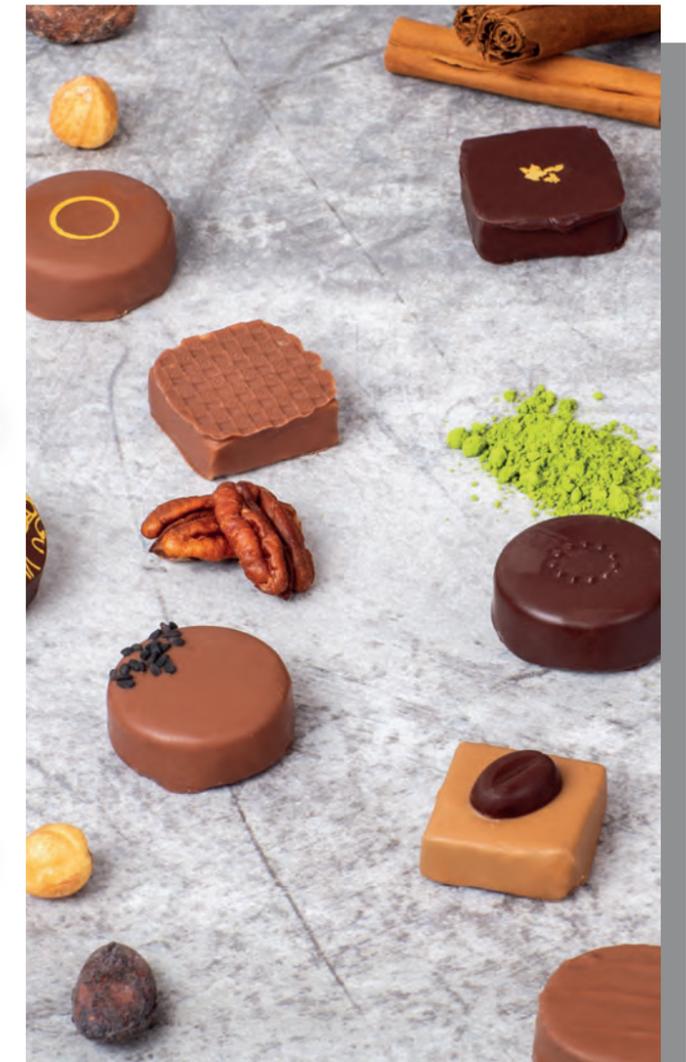
Grué di Cacao
ricoperto Latte
art. 2628313



Mandorla
ricoperto Latte
art. 2629313



Sesamo
ricoperto Latte
art. 2628613



CARRÉS E RONDÒ PRALINE SFUSE MONOGUSTO

10g

ordine minimo 1600g
(4 blister)=168 praline

imballo singola referenza
336 praline

12
MESI



Pistacchio e Cialda croccante
ricoperto Fondente
art. 2628013



Frutto della Passione
ricoperto Fondente
art. 2629813



Cannella
ricoperto Fondente
art. 2628413



Fragola
ricoperto Fondente
art. 2629613



Arancio
ricoperto Fondente
art. 2628213



Pinoli e Cocco
ricoperto Fondente
art. 2627913



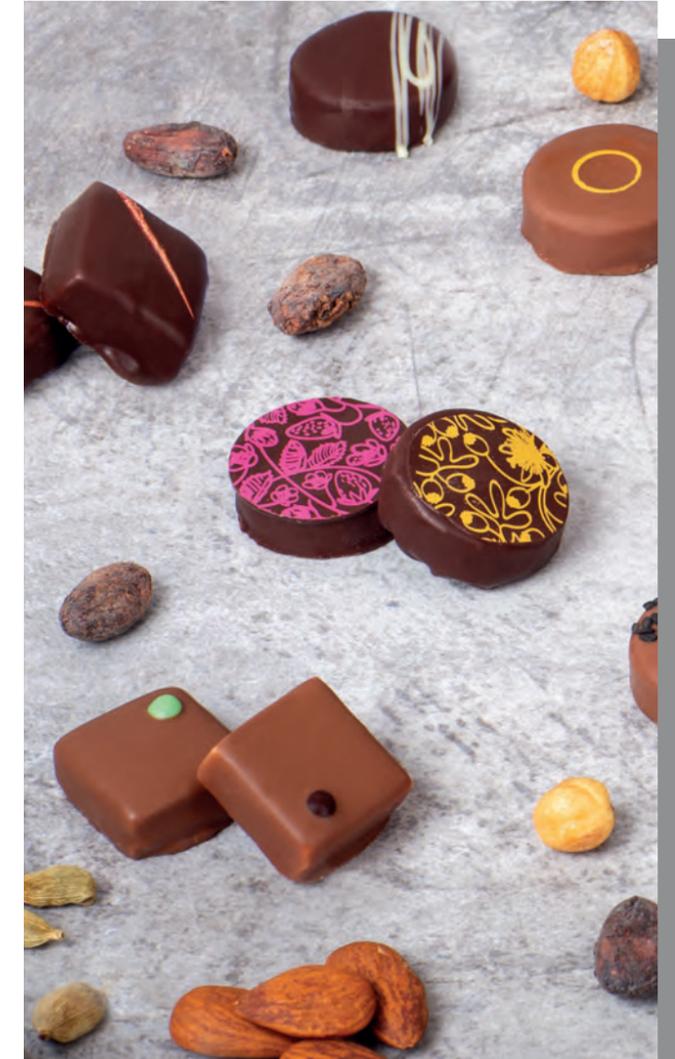
Tè Matcha e Zenzero
ricoperto Fondente
art. 2629913



Caramello ricoperto
Cioccolato al Caramello
art. 2629513



Cappuccino ricoperto
Cioccolato al Caramello
art. 2628113



CARRÉS E RONDÒ
PRALINE SFUSE
MONOGUSTO



10g

12
MESI

 ordine minimo 1600g
(4 blister)=168 praline

 imballo singola referenza
336 praline

ROSE

Le rose di cioccolato Giraudi, realizzate con coloranti naturali e un morbido ripieno Gianduia scuro, sono il pensiero perfetto per festeggiare con dolcezza grandi e piccole occasioni speciali.




colori naturali di
origine vegetale



Gianduia scuro
Fondente
art. 1215413



Gianduia scuro
Fondente
art. 1215513



CONFEZIONE ROSE
PRALINE ASSORTITE

art. 1215593 | [S] 9 PRALINE

90g

ordine
minimo
 6

imballo
singola
referenza
 24

12
MESI

ROSE
PRALINE SFUSE
MONOGUSTO


10g

12
MESI

 ordine minimo 1600g
(4 blister)=168 praline

 imballo singola referenza
336 praline



CUORI

Per conquistare l'anima gemella o festeggiare con dolcezza un momento speciale, i cuori Giraudi, realizzati con coloranti naturali e un morbido ripieno, sono le praline perfette.




colori naturali di
origine vegetale

CONFEZIONE CUORI
PRALINE ASSORTITE*

art. 1216094 | [M] 16 PRALINE

160g

ordine
minimo 6

imballo
singola
referenza 12

12
MESI

*L'assortimento interno può variare rispetto alla composizione in foto.



Caramello
art. 1225713



Frutto della Passione
art. 1225913



Lampone
art. 1225613



Fondente e Nocciola
art. 1216013



Arancia
art. 1225813



Pistacchio
art. 1226013



CUORI
PRALINE SFUSE
MONOGUSTO


10g

12
MESI

 ordine minimo 1600g
(4 blister)=168 praline

 imballo singola referenza
336 praline

PETALI

I Petali sono uno dei prodotti iconici di Giraudi.

I **Petali duri** miscelano sapientemente il cioccolato **Giandua, Bianco e al Caramello** con finissime polveri di **Fior di Sale, Pistacchio, Gruè di Cacao** e la novità con **Arachide italiana tostata a legna**.

I **Petali ripieni**, con guscio al **Latte o Fondente**, racchiudono un morbido e scioglievole **ripieno al Caramello** nelle versioni **Salato, al Lampone, al Frutto della Passione** e la novità all' **Arancia Rossa**.

novità



novità



CONFEZIONI PETALI MONOGUSTO

art. 2706815	LATTE E PESTO DI ARACHIDE ITALIANA TOSTATA A LEGNA		
art. 2708715	FONDENTE RIPIENO CON CARAMELLO ALL'ARANCIA		
art. 2704615	GIANDUIA E FIOR DI SALE		
art. 2728315	CIOCCOLATO AL CARAMELLO E GRUÈ DI CACAO		
art. 2722515	CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHIO DI SICILIA	100g	
art. 2732015	LATTE RIPIENO CON CARAMELLO FRUTTO DELLA PASSIONE		
art. 2732115	FONDENTE RIPIENO CON CARAMELLO AL LAMPONE		
art. 2731915	LATTE RIPIENO AL CARAMELLO SALATO		

ordine
minimo

imballo
singola
referenza

12
MESI

6

24





CONFEZIONE PETALI
PRAINE ASSORTITE

art. 2709996 | [XL] 36 PETALI

240g

ordine
minimo



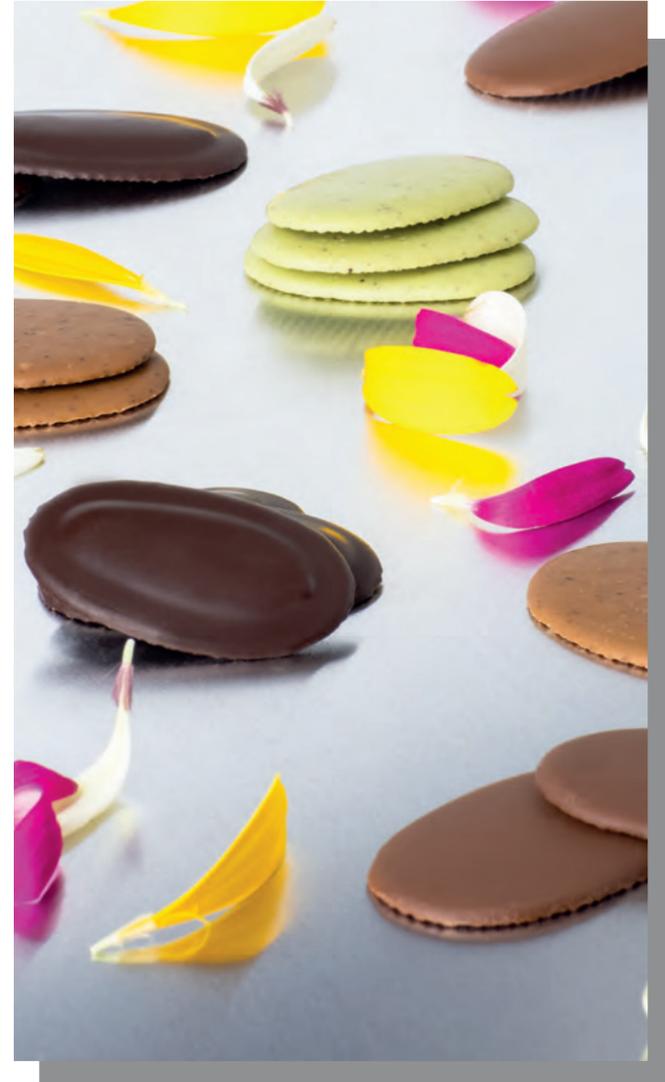
3

imballo
singola
referenza



6

12
MESI





GIACOMETTA
Finissime creme spalmabili

GIACOMETTA

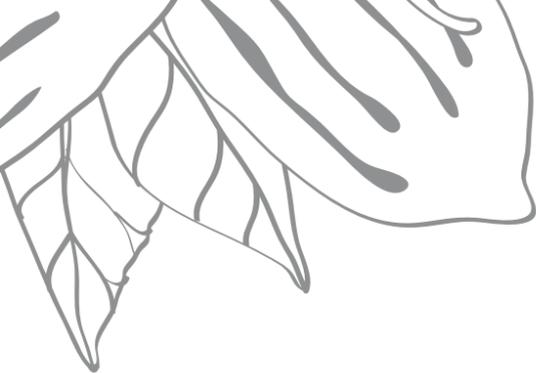
La Giacometta Giraudi è una **finissima crema di nocciole** dal gusto deciso ma allo stesso tempo delicato, che miscela un'elevata **percentuale di Nocciole Tonde Gentili Trilobate di collina con pregiato cacao**. Ad esaltare il forte legame di Giraudi con le sue **origini** e con la **tradizione** piemontese del cioccolato, il suo nome è un omaggio a Giacometta, la dolce e vivace moglie di Gianduia, **maschera del carnevale Piemontese**.



GIACOMETTA VASETTO

		ordine minimo	imballo singola referenza	24 MESI
art. 0101201	CLASSICA 40g	12	12	
art. 0101272	CLASSICA 200g	6	6	
art. 0101203	CLASSICA 330g	6	6	
art. 0101205	CLASSICA IN SECCHIELLO 5000g	1	1	





PISTACCHIO

L'intensità e il gusto della Giacometta si uniscono ai **Pistacchi selezionati di Sicilia**, dando vita ad un prodotto arricchito dai **frutti pregiati** della nostra Italia.



FONDENTE

Alla versione Classica, Giraudi affianca la versione **Fondente**, realizzata con il **50% di Nocciole Tonde Gentili Trilobate** e burro di cacao, **senza grassi vegetali**.



GIACOMETTA
VASETTO

art. 0101372 | FONDENTE
art. 0101172 | PISTACCHIO

200g
200g

ordine
minimo

6

imballo
singola
referenza

6

24
MESI





CIOCCOLATINI DOPPIOFIOCCO
Golose praline dallo strepitoso ripieno

MANDRUGNIN

L'attenzione per le migliori materie prime da parte di Giraudi si trova anche nei Mandrugnin*. In questi cioccolatini dal **guscio fondente** a forma di pirrottino vengono impiegati solo **pregiati liquori e distillati**.

**Prodotto stagionale: disponibile dal 20 settembre al 31 gennaio*

Meno plastica!
EXPO in CARTA



Maraschino



Cointreau



Rhum



Whisky



Nocciola



Caffè



MANDRUGNIN
PRALINE SFUSE MONOGUSTO
IN ESPOSITORE DA 2 KG



18g

- art. 0805140 | AL MARASCHINO
- art. 0805340 | AL WHISKY
- art. 0805240 | AL RHUM
- art. 0805040 | AL COINTREAU
- art. 0816340 | ALLA NOCCIOLA
- art. 0801440 | AL CAFFÈ

 ordine minimo 2000g

 imballo singola referenza 2000g

NOCCIOLINI

Sfere di cioccolato al **latte** o **fondente** ripiene di **crema di Nocciole Tonde Gentili Trilobate** o **Pistacchi di Sicilia**. Ogni incarto racchiude una piacevole e morbida scoperta.



Nocciolino alla Nocciola
Guscio Fondente



Nocciolino alla Nocciola
Guscio Latte



Nocciolino al Pistacchio
Guscio Fondente



NOCCIOLINI
PRALINE SFUSE MONOGUSTO
IN ESPOSITORE DA 2 KG

12g



art. 0800240 | FONDENTI RIPIENI CON CREMA DI NOCCIOLE
art. 0800140 | AL LATTE RIPIENI CON CREMA DI NOCCIOLE
art. 0807840 | FONDENTI RIPIENI CON CREMA AL PISTACCHIO

 ordine minimo 2000g

 imballo singola referenza 2000g

CROCCANTELLI

Teneri e friabili, sono composti da un **impasto di cremino** e **finissimi cioccolati** arricchiti da un **croccante di Nocciole Tonde Gentili Trilobate** di collina e ricoperti da **cioccolato fondente**.



Gianduia



Torroncino



Nocciola



Croccantino
al Rhum



CROCCANTELLI
PRALINE SFUSE MONOGUSTO
IN ESPOSITORE DA 2 KG

14g



art. 0804640 | AL GIANDUIA
art. 0804740 | ALLA NOCCIOLA
art. 0804840 | AL TORRONCINO
art. 0804940 | AL CROCCANTINO AL RHUM

 ordine minimo 2000g

 imballo singola referenza 2000g



SCATOLA
CIOCCOLATINI ASSORTITI

		ordine minimo	imballo singola referenza	
6 MESI	art. 0805550 MANDRUGNIN	250g	6	
12 MESI	art. 0805650 CROCCANTELLI			18
	art. 0805450 NOCCIOLINI			



SACCHETTO
CIOCCOLATINI ASSORTITI

		ordine minimo	imballo singola referenza	
6 MESI	art. 0805509 MANDRUGNIN	150g	6	
12 MESI	art. 0805609 CROCCANTELLI			24
	art. 0805409 NOCCIOLINI			





GIANDUIOTTI ASSORTITI

Racchiuso in una raffinata latta da collezione, un assortimento di Gianduiotti, realizzati esclusivamente con Nocciola Tonda Gentile Trilobata di collina miscelata a pregiato cacao di origine: **Classico, Fondente e 4.3.**



CLASSICI PIEMONTESI
Tutte le rotondità della Nocciola Gentile Trilobata

LATTA GIANDUIOTTI
PRALINE ASSORTITE

ordine
minimo

imballo
singola
referenza

art. 0909998 | GIANDUIOTTI ASSORTITI **250g**

6	12	12 MESI



GIANDUIOTTI

Giraudi interpreta la ricetta classica dell'antico gianduiotto piemontese, impiegando un'alta percentuale di **Nocciola Tonda Gentile Trilobata di collina** e un'attenta selezione di cacao di origine.



SACCHETTO GIANDUIOTTI MONOGUSTO

art. 0901209 | CLASSICO
art. 0901309 | FONDENTE
art. 0904709 | 4.3

150g



12 MESI



Classico

Giraudi interpreta la ricetta classica dell'antico gianduiotto piemontese, impiegando un'alta percentuale di **Nocciola Tonda Gentile Trilobata di collina** e un'attenta selezione di cacao di origine.

- 37% Nocciola Piemonte I.G.P. tostate
- Zucchero di canna
- burro di cacao
- latte
- cacao amaro
- fave di cacao } min 26%



Fondente

Il Gianduiotto si declina nella versione **Fondente** in cui viene impiegata un'**altissima percentuale di Nocciole Trilobate** eliminando completamente il latte e raggiungendo un'**elevata presenza di cacao amaro** e fave di cacao.

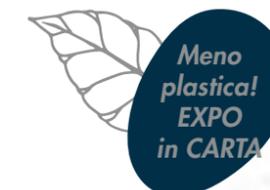
- 40% Nocciola Piemonte I.G.P. tostate
- Zucchero di canna
- burro di cacao
- cacao amaro
- fave di cacao } min 29%



4.3

La presenza della **Nocciola Trilobata** sale al **43%**, accompagnata esclusivamente da una **pura massa di Cacao Trinitario Venezuela Sur del Lago**.

- 43% Nocciola Piemonte I.G.P. tostate
- Zucchero di canna
- burro di cacao
- fave di cacao min 30%



GIANDUIOTTI SFUSI MONOGUSTO IN ESPOSITORE DA 2 KG

7,5g

12 MESI

art. 0901240 | CLASSICO
art. 0901340 | FONDENTE
art. 0904740 | 4.3

ordine minimo 2000g

imballo singola referenza 2000g

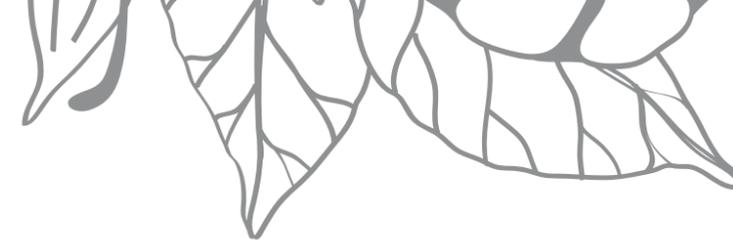
CREMINI

Classici ed intramontabili cioccolatini piemontesi, prodotti con pregiati cacao e Nocciole Tonde Gentili Trilobate di collina, regine del nostro territorio.



CONFEZIONI CREMINI PRALINE ASSORTITE

		ordine minimo	imballo singola referenza	12 MESI
art. 0709994 [M] 16 CREMINI	160g	6	12	
art. 0704509 SACCHETTO	150g	6	18	



Classico



Pistacchio



Caffè



Con Nocciola Intera



CREMINO SFUSI MONOGUSTO IN ESPOSITORE DA 2 KG

10g

12
MESI

art. 0701640 | CLASSICO
art. 0704740 | CON NOCCIOLA
art. 0701140 | PISTACCHIO
art. 0701440 | CAFFÈ

 ordine minimo 2000g

 imballo singola referenza 2000g

GIANDUIONE

Il Gianduione racchiude la sintesi della tradizione piemontese del cioccolato.

Il **40% di Nocchie Tonde Gentili trilobate di collina**, miscelato a **pregiato cacao**, regala una piacevole emozione di gusto, **senza aggiunta di lecitina o aromi**.



GIANDUIONE

art.	FONDATE	100g	ordine minimo	12 MESI	imballo singola referenza
art. 0901315		100g	12	18	
art. 0901319		200g	6	18	
art. 0901344		400g	3	12	



CREMONE CLASSICO E CON NOCCIOLE INTERE

Il cioccolato del ricordo, tenero al taglio.

Ideale da abbinare con un pane leggermente tostato o semplicemente da solo. Con le fragranti nocchie a pezzi o al naturale per una colazione ricca e gustosa, per concludere un pranzo o per una piacevole merenda.



CREMONE

art.		200g	ordine minimo	12 MESI	imballo singola referenza
art. 0201719		200g	6	18	
art. 0201707	CLASSICO	500g	4	8	
art. 0201706		1500g	2	12	
art. 0201907	CON NOCCIOLE	500g	4	8	
art. 0201906		1500g	2	12	





RICOPERTI
La migliore frutta secca o candita ricoperta di cioccolato

DRAGÉES

Una vera e propria esplorazione del gusto, l'armonia tra **un cuore croccante e un esterno in finissimo cioccolato al latte, fondente, al caramello o bianco.** La migliore frutta secca selezionata per concedersi in qualsiasi momento della giornata un viaggio nei sapori del mondo.

Meno plastica!
EXPO
in CARTA

novità



DRAGÉES
ESPOSITORE ASSORTITO

ordine minimo	box singola referenza	12 MESI
24 pz	1	1

art. 1009910 | SCATOLINE - 3 PEZZI PER GUSTO **2160g**





Meno
plastica!
SCATOLINE
in CARTA



SCATOLINA DRAGÉES
MONOGUSTO

- art. 1005846 | NOCCIOLE TONDE GENTILI TRILOBATE E CIOCCOLATO FONDATE
- art. 1006546 | NOCCIOLE TONDE GENTILI TRILOBATE E CIOCCOLATO AL LATTE
- art. 1006646 | MANDORLE ITALIANE E CIOCCOLATO AL LATTE
- art. 1032446 | MANDORLE E CIOCCOLATO BIANCO CON ARANCIA CANDITA
- art. 1006146 | PISTACCHI SICILIA E CIOCCOLATO FONDATE
- art. 1006846 | ARACHIDI TOSTATE ITALIANE E CIOCCOLATO AL CARMELLO
- art. 1030046 | FAVE DI CACAO E CIOCCOLATO FONDATE 70%
- art. 1006046 | CHICCHI DI CAFFÈ CUBA E CIOCCOLATO FONDATE

90g

ordine
minimo

imballo
singola
referenza

12
MESI



Nocciole Tonde
Gentili Trilobate
e Cioccolato Fondente



Nocciole Tonde
Gentili Trilobate
e Cioccolato al Latte



Pistacchi Sicilia
e Cioccolato Fondente



Mandorle italiane
e Cioccolato al Latte



Mandorle e Cioccolato Bianco
con Arancia candita



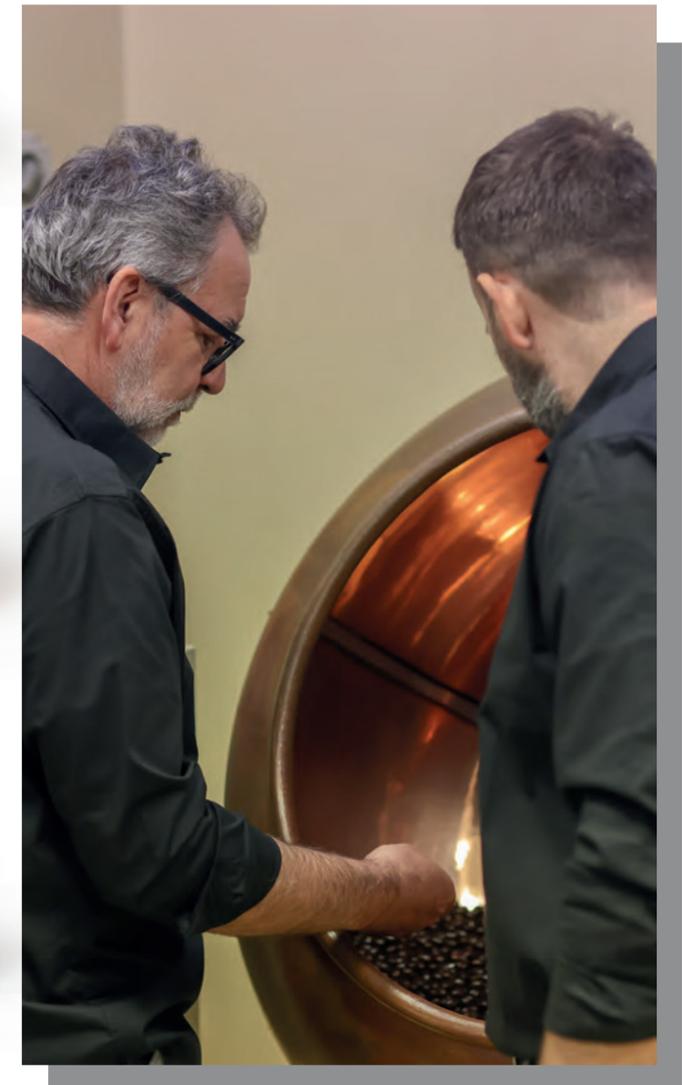
Chicchi di Caffè Cuba
e Cioccolato Fondente



Arachidi tostate italiane
e Cioccolato al Caramello



Fave di Cacao
e Cioccolato Fondente 70%



DRAGÉES
SFUSI MONOGUSTO

- art. 1005813 | NOCCIOLE TONDE GENTILI TRILOBATE E CIOCCOLATO FONDATE
- art. 1006513 | NOCCIOLE TONDE GENTILI TRILOBATE E CIOCCOLATO AL LATTE
- art. 1006613 | MANDORLE ITALIANE E CIOCCOLATO AL LATTE
- art. 1032413 | MANDORLE E CIOCCOLATO BIANCO CON ARANCIA CANDITA
- art. 1006113 | PISTACCHI SICILIA E CIOCCOLATO FONDATE
- art. 1006813 | ARACHIDI TOSTATE ITALIANE E CIOCCOLATO AL CARMELLO
- art. 1030013 | FAVE DI CACAO E CIOCCOLATO FONDATE 70%
- art. 1006013 | CHICCHI DI CAFFÈ CUBA E CIOCCOLATO FONDATE

1000g

ordine
minimo

imballo singola
referenza

2000g

3000g

12
MESI



FRUTTA CANDITA

Un'anima di **frutta candita selezionata** in un guscio di croccante cioccolato fondente. Due ingredienti semplici per un prodotto straordinario negli abbinamenti di aroma e fragranza che racchiudono un segreto: lo **strato di cioccolato** è **bilanciato** in quantità a seconda della frutta ricoperta.



SCATOLE FRUTTA CANDITA MONOGUSTO

art. 1310215 | ARANCIA RICOPERTA FONDENTE
art. 1310315 | LIMONE RICOPERTO FONDENTE
art. 1310515 | ZENZERO RICOPERTO FONDENTE

100g

ordine
minimo

6

imballo
singola
referenza

48

12
MESI

Arancia Candita ricoperta
da Cioccolato Fondente



Limone Candito ricoperto
da Cioccolato Fondente



Zenzero Candito ricoperto
da Cioccolato Fondente



FRUTTA CANDITA SFUSA MONOGUSTO



10g

12
MESI

art. 1310213 | ARANCIA RICOPERTA FONDENTE
art. 1310313 | LIMONE RICOPERTO FONDENTE
art. 1310513 | ZENZERO RICOPERTO FONDENTE



ordine minimo 3000g

imballo singola referenza
3000g



DURI & PURI
 La ricchezza del cioccolato, nelle origini e nella materia prima

QUADRETTI

Quadretti di cioccolato bianco, latte e fondente uniti alla frutta secca e candita più ricercata, incorniciati da una confezione semplice ma elegante. Ogni quadretto è una scoperta ed un viaggio nel mondo del gusto.



SCATOLA
 QUADRETTI CON FRUTTA
 SECCA E CANDITA

ordine minimo	imballo singola referenza	12 MESI
6	24	

art. 1210030 | QUADRETTI ASSORTITI **180g**

LE TOSTE

Le Toste sono tavolette in formato tradizionale al Cioccolato al Latte 36% e Fondente 61% arricchite dalla migliore frutta secca proveniente dalla nostra penisola.



TAVOLETTE LE TOSTE
ESPOSITORE ASSORTITO



18pz

ordine
minimo



imballo
singola
referenza

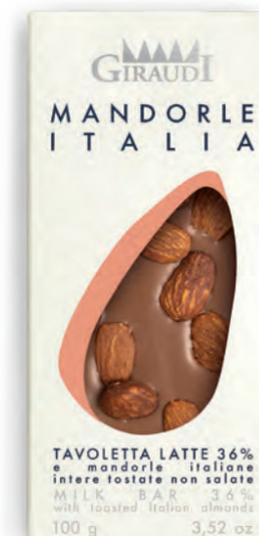
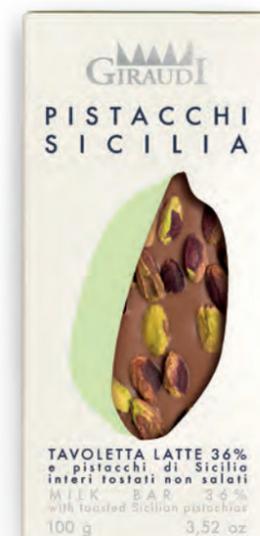
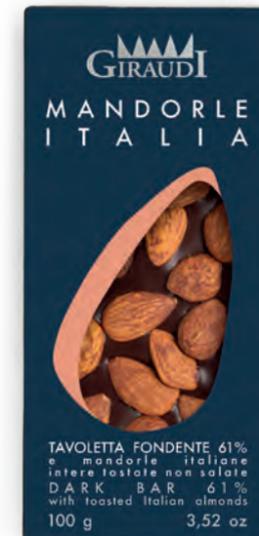


12
MESI

art. 1509910 | TAVOLETTE - 3 PEZZI PER GUSTO 1800g

1

1



TAVOLETTE LE TOSTE
MONOGUSTO

- art. 1512115 | FONDENTE 61% CON NOCCIOLE TRILOBATE
- art. 1512215 | LATTE 36% CON NOCCIOLE TRILOBATE
- art. 1512715 | FONDENTE 61% CON PISTACCHI SICILIA
- art. 1512815 | LATTE 36% CON PISTACCHI SICILIA
- art. 1512315 | FONDENTE 61% CON MANDORLE ITALIANE TOSTATE
- art. 1512415 | LATTE 36% CON MANDORLE ITALIANE TOSTATE

100g

ordine
minimo

9

imballo
singola
referenza

36

12
MESI



LA QUADRELLONA

Il miglior cioccolato al latte e fondente sposa la frutta secca e candita in un'armonia unica. Nocciole Tonde Gentili Trilobate, Pistacchi di Sicilia, frutta secca assortita e le due novità con frutti rossi e arachidi italiane tostate a legna danno vita ad un prodotto pregiato e irresistibile.



novità

Ciocolato al Latte con Arachidi italiane tostate a legna



novità

Ciocolato Fondente con Frutti rossi*



QUADRELLONA SCATOLA

art. 0406808 | LATTE E ARACHIDI ITALIANE TOSTATE A LEGNA
art. 0409508 | FONDENTE E FRUTTI ROSSI

750g

ordine minimo



2

imballo singola referenza



8

12 MESI



*l'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto.



Ciocolato al Latte con Nocciole tonde gentili trilobate



Ciocolato al Latte con Frutta secca e candita



Ciocolato Fondente con Frutta secca e candita



Ciocolato Fondente con Pistacchi di Sicilia

QUADRELLONA SCATOLA

art. 0402608 | LATTE E NOCCIOLE TONDE GENTILI TRILOBATE
art. 0403308 | FONDENTE CON FRUTTA SECCA E CANDITA
art. 0403408 | LATTE CON FRUTTA SECCA E CANDITA
art. 0402508 | FONDENTE E NOCCIOLE TONDE GENTILI TRILOBATE
art. 0402708 | FONDENTE E PISTACCHI SICILIA

750g

ordine minimo



2

imballo singola referenza



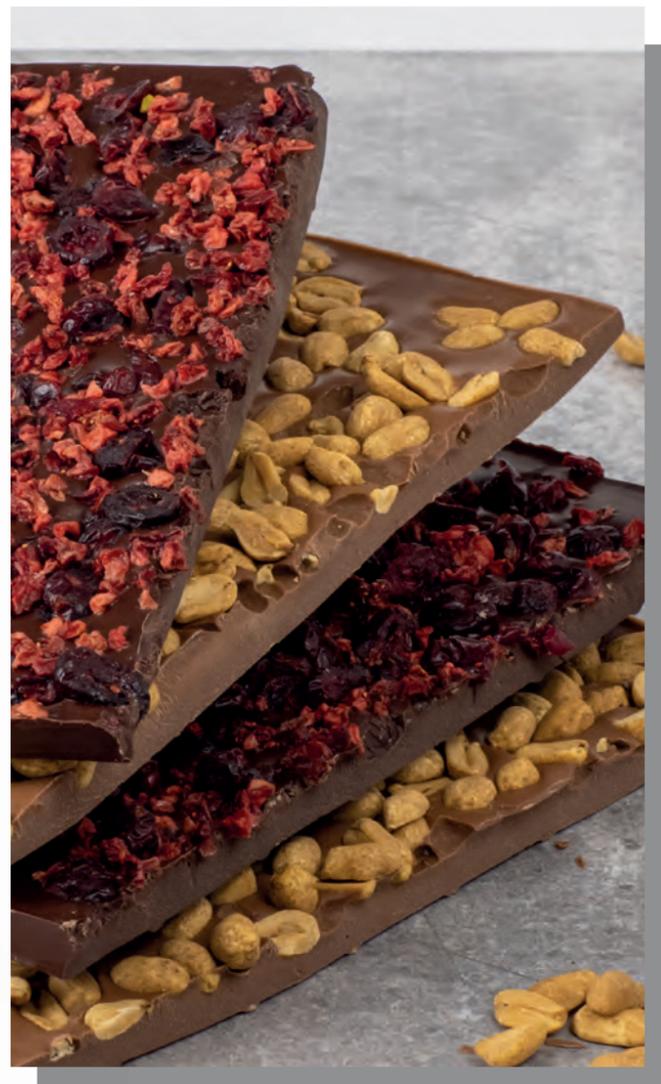
8

12 MESI



SCHIACCIATA

Golose lastre di cioccolato al latte o fondente abbinato alla più pregiata frutta secca, per venire incontro alle esigenze di ogni cliente e far rivivere la tradizione del cioccolato da banco, quando ancora si spezzava e se ne gustava un pezzo generoso.



SCHIACCIATA SFUSA MONOGUSTO

- art. 0302708 | FONDENTE E PISTACCHI SICILIA
- art. 0303308 | FONDENTE CON FRUTTA SECCA E CANDITA
- art. 0303408 | LATTE CON FRUTTA SECCA E CANDITA
- art. 0302508 | FONDENTE E NOCCIOLE TONDE GENTILI TRILOBATE
- art. 0302608 | LATTE E NOCCIOLE TONDE GENTILI TRILOBATE
- art. 0309508 | FONDENTE E FRUTTI ROSSI
- art. 0306808 | LATTE E ARACHIDI ITALIANE TOSTATE A LEGNA

750g

4

8

ordine
minimo

imballo
singola
referenza

12

MESI



LE STECCHE

Un formato pratico per una pausa veloce ma indimenticabile. La frutta secca e candita più pregiata, selezionata da Giraudi per il proprio cioccolato, viene confezionata in un pratico astuccio.



STECCA CON FRUTTA SECCA E CANDITA

- art. 1603318 | FONDENTE 61%
- art. 1603418 | LATTE 36%
- art. 1603518 | BIANCA

120g

6

48

ordine
minimoimballo
singola
referenza

12

MESI



NAPOLITAIN

Un'attenta **selezione dei migliori cacao del mondo**, lavorati con originalità e maestria, **lente tostature**, **miscelazione e raffinazione** accurate ed un **concaggio lungo e delicato** rendono questi Napolitain ricchi di aroma e adatti ad attente degustazioni.



CONFEZIONE NAPOLITAIN GUSTI ASSORTITI

art. 0609919 | NAPOLITAIN

200g

ordine
minimo

6

imballo
singola
referenza

24

24
MESI



FONDATE 65% Guatemala

Miscela di cacao Trinitario, dal profilo molto aromatico. Situata nel cuore delle foreste naturali della regione **Alta Verapaz**, la **Finca Chimelb** è una piantagione senza uguali, dove il cacao cresce a fianco di caffè, cardamomo, ananas, eucalipti e alberi della gomma, in un vivaio di eccezionale ampiezza. Qui la coltivazione eco-sostenibile si concretizza nell'individuazione delle migliori pratiche adatte al clima e al territorio locale. Ne deriva un cioccolato dal gusto dolce e amabile, e allo stesso tempo intenso e persistente, presenta un profilo aromatico cacao-tè con spiccate note di frutta secca e sentori di caffè.

FONDATE 70% Mirabel Repubblica Dominicana

Dal cacao proveniente da una delle varietà più pregiate "l'Hispaniola" coltivato nella **provincia Duarte in Repubblica Dominicana**, dà vita ad un cioccolato dal profilo aromatico intenso, dove si percepisce pienamente il gusto del cacao, con presenza di frutta secca, amarezza equilibrata, acidità delicata e astringenza minima.

FONDATE 71% Madagascar

Cioccolato monorigine prodotto con cacao proveniente dalla regione del **Sambirano**, nel nord-est del **Madagascar**. Gusto molto gradevole, equilibrato in acidità, amarezza e dolcezza, sebbene intenso, aromatico e persistente. Presenta marcati sentori fruttati di frutta fresca, e ampiezza degli aromi tipici del cacao.

FONDATE 74% Rio Bamba Nacional Ecuador

Dalla regione di **Guayas** dove viene coltivato uno dei migliori **Nacional Arriba**, il miglior cacao ecuadoregno. Il profilo gustativo di questo cioccolato è molto floreale, con amarezza caratteristica, accompagnata da poca acidità e da una piacevole punta di astringenza: grande ampiezza degli aromi tipici del cacao; in conclusione emerge il bouquet floreale, con una lunga persistenza in bocca.

FONDATE 81% Awajun Nativo del Perù

Da un cacao tesoro dell'**Amazzonia**, di cui compare traccia di consumo umano più antica al mondo che risale al 3000 a.C., quando cresceva spontaneo. Un cioccolato fatto con un cacao **Criollo "primitivo"** unico e pregiato con una colorazione quasi albina. Profilo aromatico intenso e gusto potente. Presenza di un'acidità gradevole con un'altrettanto gradevole astringenza. Lunga persistenza in bocca e nel naso.



PURA MASSA DI CACAO 100% Acarigua Venezuela

Massa pura di cacao 100% monovarietà **Criollo del Venezuela**. Cioccolato che nasce da un cacao pregiato da un sapore molto intenso, elegante ed equilibrato con bassa acidità e dal deciso aroma di mandorla e caffè. Adatto per chi ama le sensazioni forti.

NAPOLITAIN SFUSI MONOGUSTO

5,5g



art. 0632213 | 65% GUATEMALA
art. 0628913 | 70% REP. DOMINICANA
art. 0632313 | 71% MADAGASCAR
art. 0629013 | 74% ECUADOR
art. 0629113 | 81% PERÙ
art. 0604413 | 100% VENEZUELA

ordine minimo 1000g

imballo singola referenza 6000g

LE SELEZIONI

Una linea di tavolette che racchiude in sé tutto l'intenso sapore del **cacao selezionato**.

Il formato è ideato per esaltarne il gusto, rendendo la tavoletta ineguagliabile.



TAVOLETTE LE SELEZIONI MONOGUSTO

art. 2204614	GIANDUIA GIRAUDI	50g	9	36
art. 2228814	MIRABEL LATTE 46%			
art. 2204114	CUMAREBO 70%			
art. 2228914	MIRABEL 70%			
art. 2229114	AWAJUN 81%			
art. 2204414	ACARIGUA 100%			

ordine minimo	imballo singola referenza	12 MESI
------------------	---------------------------------	------------



GIANDUIA GIRAUDI CACAO ESMERALDA DALL'ECUADOR

Il profumo intenso che svela la presenza delle **Nocciole** più pregiate del nostro territorio arricchite dal **Cacao Arriba dell'Ecuador** danno origine alla Gianduia "Giraudi", frutto di maestria e ricerca dei migliori ingredienti. Invogliando alla degustazione, portandoci ad apprezzare le **note di cioccolato e di nocciole tostate** che si fondono per un vero piacere.



MIRABEL LATTE 46% REPUBBLICA DOMINICANA

Dal cacao proveniente da una delle **varietà più pregiate "L'Hispaniola"**, coltivato nella provincia di Duarte in Repubblica Dominicana, un cioccolato al latte per intenditori. Gusto pieno di cacao e **note dolci di caramello** vengono equilibrate dall'**alta percentuale di cacao**, un **sottile retrogusto di frutta secca** ne completa il profilo aromatico.



CUMAREBO 70% VENEZUELA

Cioccolato fondente monovarietà con il 70% di cacao della varietà più pregiata: il **Criollo del Venezuela**. Cioccolato dal sapore forte e deciso con un'**amarezza sorprendente**, grazie alla varietà di cacao utilizzata. **Elevata persistenza, gusto denso e note aromatiche calde.**



AWAJUN 81% NATIVO DEL PERÙ

Da un cacao tesoro dell'Amazzonia, di cui compare traccia di consumo umano più antica al mondo, che risale al 3000 a.C., quando cresceva spontaneo. Un cioccolato fatto con un **cacao Criollo "primitivo"** unico e pregiato dalla colorazione quasi albina. **Profilo aromatico intenso e gusto potente. Gradevole acidità e gradevole astringenza. Lunga persistenza in bocca e al naso.**



MIRABEL 70% REPUBBLICA DOMINICANA

Dal cacao proveniente da una delle **varietà più pregiate "L'Hispaniola"**, coltivato nella provincia di Duarte in Repubblica Dominicana, dà vita ad un cioccolato dal **profilo aromatico intenso**, dove si percepisce pienamente il gusto del cacao, con presenza di frutta secca, **amarezza equilibrata, acidità delicata e astringenza minima.**



ACARIGUA 100% VENEZUELA

Massa pura di cacao 100% monovarietà **Criollo del Venezuela**. Cioccolato che nasce da un cacao pregiato dal **sapore molto intenso, elegante ed equilibrato con bassa acidità dal deciso aroma di mandorle e caffè.** Adatto per chi ama le sensazioni forti.



PASTICCERIA
Piccoli capolavori dall'impasto speciale

BACIUT

I Baci di Dama classici e al cioccolato sono prodotti, attraverso una sapiente lavorazione artigianale, utilizzando **esclusivamente la farina integrale biologica di Enkir®**, un farro monococco considerato il cereale più antico del mondo.

L'Enkir® viene **coltivato in Alta Langa in Piemonte**, senza alcun tipo di concimazione e secondo il metodo biologico, attraverso una **agricoltura sostenibile**.

nuova
ricetta



BACIUT
BACIUT SFUSI ASSORTITI
INCARTATI SINGOLARMENTE **16g**

art. 2114913 | CLASSICI E AL
CIOCCOLATO

 ordine minimo 3000g
in due gusti assortiti
(classici e al cioccolato)

 imballo singola referenza
3000g

8
MESI

BACIUT
SCATOLA

art. 2114991 | ASSORTITI

200g

ordine
minimo

9

imballo
singola
referenza

9

8
MESI

AMARETTI

Friabili e leggerissimi amaretti di tipo **meringato**, ricoperti di **finissimo cioccolato fondente**.



AMARETTI AL CIOCCOLATO
SFUSI INCARTATI
SINGOLARMENTE

13g

8
MESI

art. 2100813 | AL CIOCCOLATO

 ordine minimo 5000g

 imballo singola referenza 5000g

AMARETTI AL CIOCCOLATO
SCATOLA

ordine
minimo



8

3

imballo
singola
referenza



8

3

8
MESI

art. 2100835 | PICCOLA
art. 2100836 | MEDIA

250g
500g





LATTE REGALO

Tre golosi e ricchi assortimenti di praline e piccola pasticceria racchiusi in colorate confezioni in latta collezionabili*.

*Articolo disponibile fino a esaurimento scorte



Latta Azzurra
Gianduiotti Classici, Fondenti e 4.3
Amaretti al Cioccolato



Latta Verde
Cremini Classici, con Nocciola intera,
al Pistacchio, al Caffè
Baciut Classici e al Cioccolato



Latta Rossa
Nocciolini al Latte, al Pistacchio e Fondenti
Croccantelli al Gianduia, alla Nocciola, al
Torrone e al Croccantino al Rhum

CONFEZIONI REGALO E FESTIVITÀ

Una selezione di idee regalo, per ogni momento di festa e di condivisione

LATTE
COLORI E GUSTI ASSORTITI

ordine
minimo

imballo
singola
referenza



8
MESI

LATTAMIX-1 / AZZURRA-VERDE-ROSSA
DUE PEZZI PER COLORE

300g

6

12

CUCCHIAINI

Golosi cucchiaini di cioccolato fondente, per arricchire il momento della pausa caffè con una piccola prelibatezza.



CONFEZIONE CUCCHIAINI CIOCCOLATO FONDENTE

art. 1913632 CUCCHIAINI	110g	6	24	24 MESI
---------------------------	------	---	----	------------



LOVE

Fragola, Frutto della Passione e Arancia.
Tre **freschissimi** ripeni adatti ad ogni periodo dell'anno. Perché ogni occasione è quella giusta per dichiarare il proprio amore. Un messaggio universale per un dolcissimo momento.



Fragola
ricoperto Fondente

Frutto della Passione
ricoperto Fondente

Arancia
ricoperto Latte


colori naturali di
origine vegetale

CONFEZIONE LOVE PRALINE ASSORTITE

art. 1229693 [S] 9 PRALINE	90g	6	24	12 MESI
------------------------------	-----	---	----	------------

MESSAGGI DAL CUORE

I Cuori in cioccolato sono perfetti per un dolce e delicato messaggio d'amore. La confezione è decorata con romantiche frasi, che celebrano il sentimento più importante al mondo!



colori naturali di origine vegetale



Cioccolato bianco e colori naturali



Cioccolato bianco



Cioccolato al latte

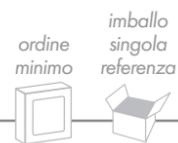


Cioccolato fondente

MESSAGGI DAL CUORE MONOGUSTO

art. 1916415 | CIOCCOLATO BIANCO
E COLORI NATURALI
art. 1900315 | CIOCCOLATO BIANCO
art. 1900115 | CIOCCOLATO AL LATTE
art. 1900215 | CIOCCOLATO FONDENTE

100g



6

10

12
MESI



CREAZIONI D'INVERNO

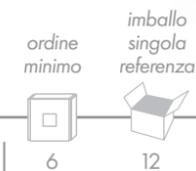
Giraudi celebra le festività con le Creazioni d'Inverno*, le praline ispirate a ricette tipiche della tradizione italiana in quattro gusti: Panforte, Castagnaccio, Torrone e Fichi secchi ripieni alle noci.
**prodotto stagionale: disponibile dal 20 ottobre al 31 gennaio*



CONFEZIONE CREAZIONI D'INVERNO PRALINE ASSORTITE

art. 2631694 | [M] 16 PRALINE

160g



6

12

12
MESI

PANETTONI

I Panettoni Giraudi sono prodotti con ingredienti genuini ed attraverso una **lenta lievitazione**.

La ricetta del Panettone Classico segue rigorosamente la **tradizione**, sprigionando tutta la dolcezza e il sapore di un prodotto artigianale.

Le varianti al Cioccolato e Glassato con mandorle si affiancano alle **golose proposte** con crema Gianduia e crema al Pistacchio in sac à poche.

Prodotto disponibile dal 30 ottobre al 31 dicembre



Panettone al Gianduia
con sac-à-poche di Giacometta Classica

*con sac à poche
di Giacometta
Classica o
al Pistacchio!*



Panettone al Pistacchio
con sac-à-poche di Giacometta al Pistacchio



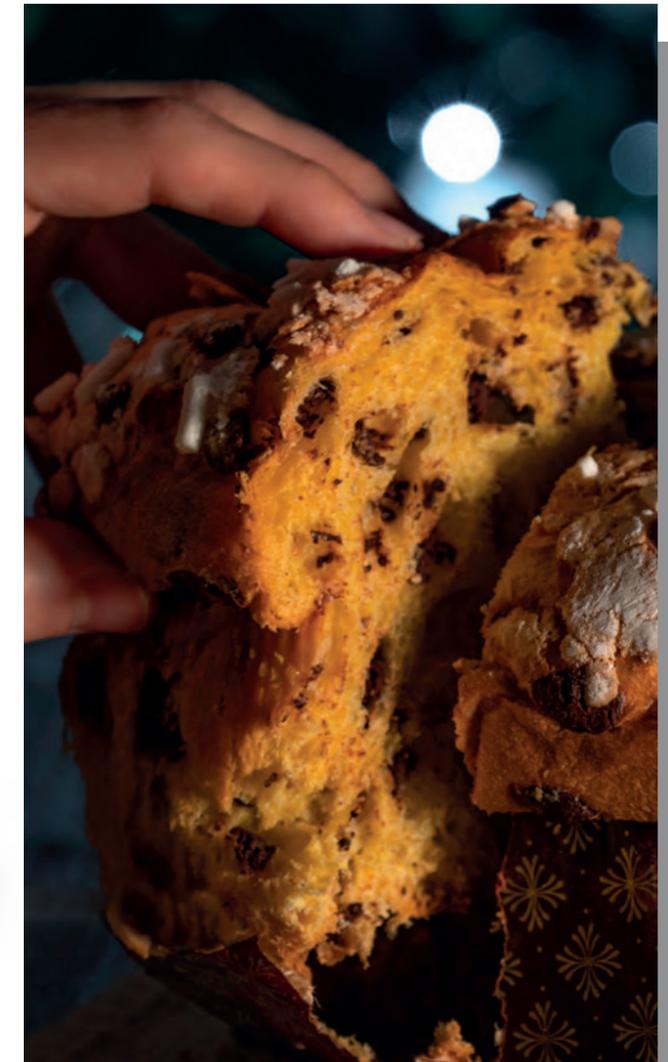
Panettone al Cioccolato



Panettone Classico



Panettone Glassato
alle Mandorle



PANETTONI SCATOLA

art.	DESCRIZIONE	750g 1000g 2000g 4000g	6 MESI	
			ordine minimo	imballo singola referenza
art. 2115008	CLASSICO	750g	6	6
art. 2115020		1000g	6	6
art. 2115040		2000g	3	3
art. 2115092		4000g	1	1
art. 2115108	GLASSATO ALLE MANDORLE	750g	6	6
art. 2115120		1000g	6	6
art. 2115208	CIOCCOLATO	750g	6	6
art. 2115220		1000g	6	6
art. 2100720	GIANDUIA (CON SAC À POCHE DI GIACOMETTA CLASSICA)	1000g	6	6
art. 2101120	PISTACCHIO (CON SAC À POCHE DI GIACOMETTA PISTACCHIO)	1000g	6	6



CALENDARIO DELL'AVVENTO

Le ventiquattro caselle numerate custodiscono, come piccoli scrigni, le dolcezze del laboratorio Giraudi. Ogni giorno una creazione diversa, per accompagnarvi nell'attesa del Natale sorprendendovi di bontà.



Gianduiotto Classico
Gianduiotto Fondente
Gianduiotto 4.3
Napolitain 65%
Napolitain 70%
Napolitain 71%

Napolitain 74%
Napolitain 81%
Napolitain 100%
Croccantello al Gianduia
Croccantello al Torroncino
Croccantello alla Nocciola

Croccantello al
Croccantino al Rhum
Giacometta da 40g
Mandrugin al Whisky
Nocciolino al Latte
Nocciolino Fondente

Nocciolino al Pistacchio
Cremino Classico
Cremino al Caffè
Cremino alla Nocciola
Cremino al Pistacchio
Baciut Classici
Baciut al Cacao
Amaretto al Cioccolato

CALENDARIO DELL'AVVENTO
PRALINE E PASTICCERIA ASSORTITE

ordine
minimo



2

imballo
singola
referenza



2

8

MESI

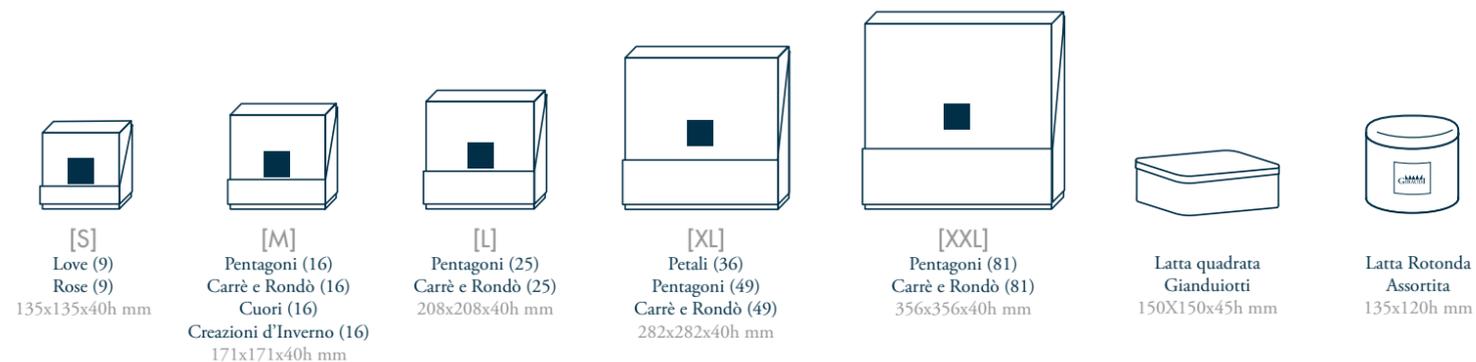
art. 2409966 | 24 CREAZIONI

350g

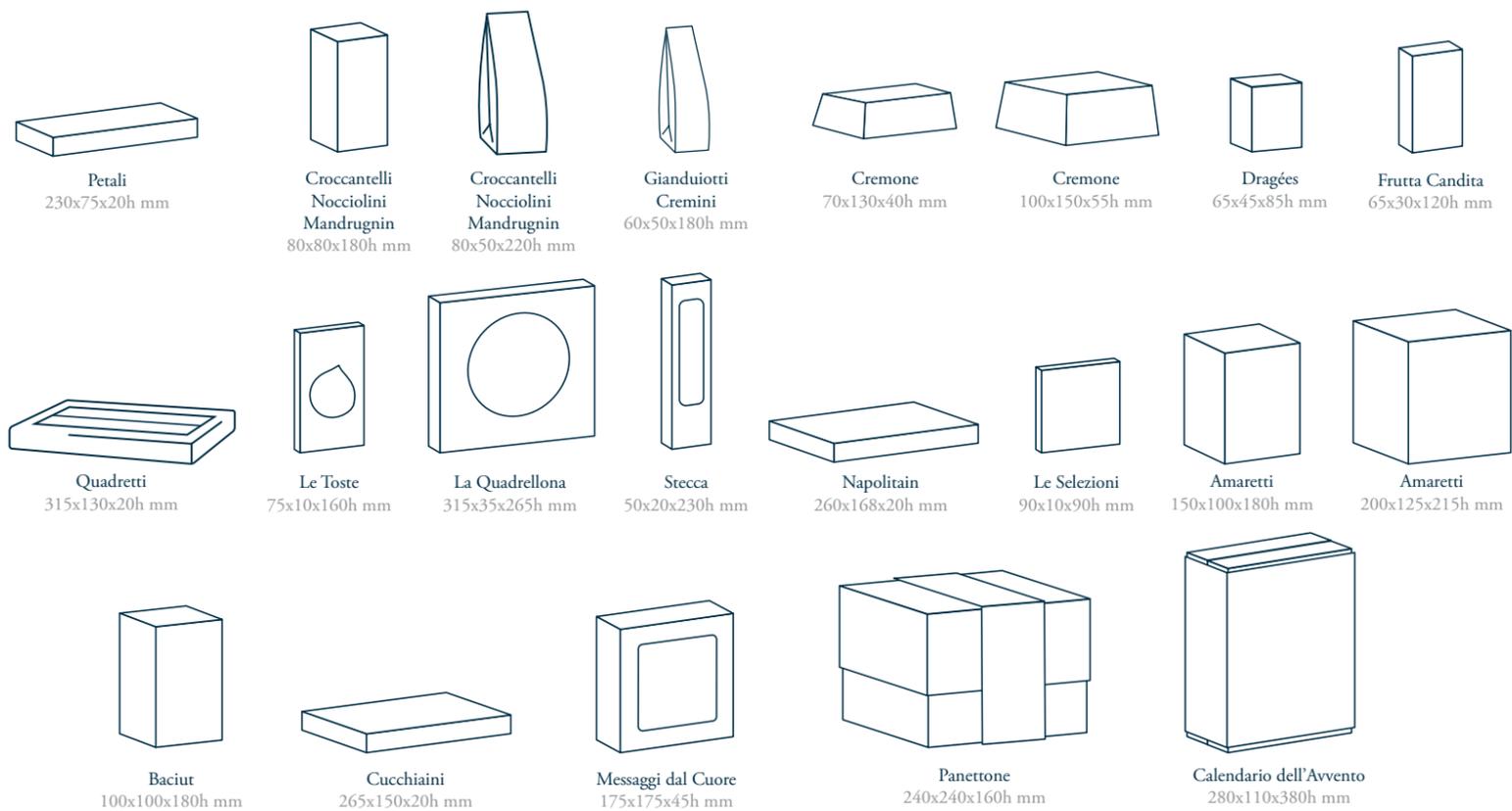
SPECIFICHE PRODOTTI
& PACKAGING



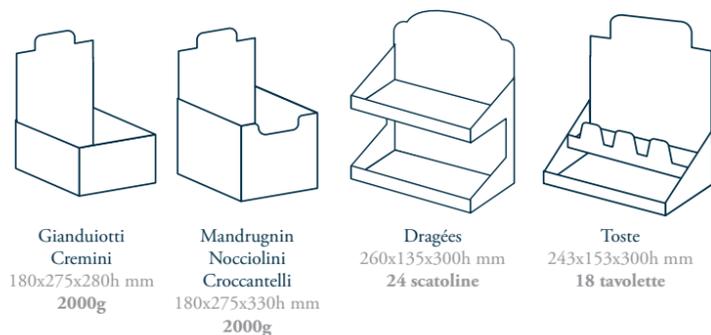
CONFEZIONI



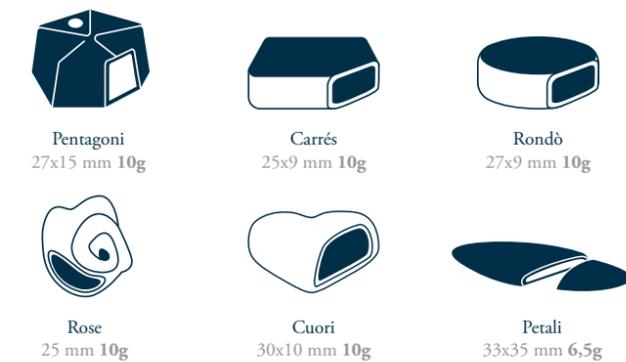
SCATOLE E SACCHETTI



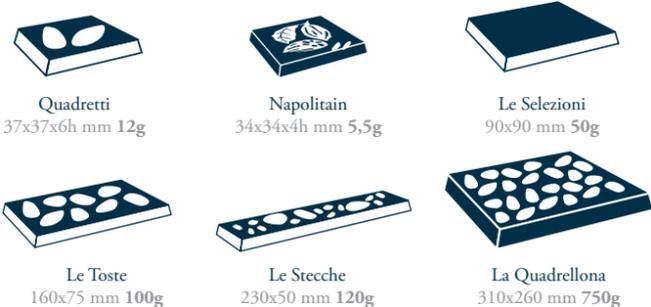
ESPOSITORI



CIOCCOLATINI



DURI & PURI



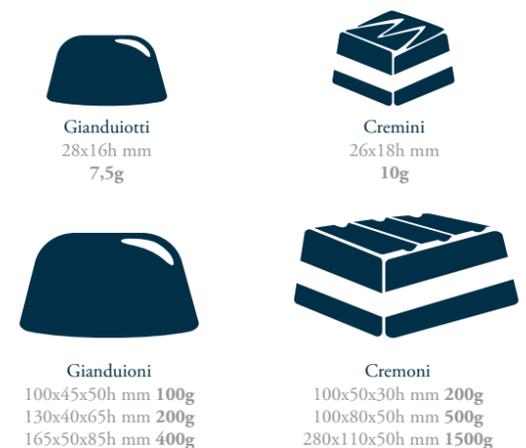
GIACOMETTA



DOPPIO FIOCCO



CLASSICI PIEMONTESI



FESTIVITÀ



RICOPERTI



PASTICCERIA





Giraudi S.r.l.

Via B. Giraudi, 498
15073 • Castellazzo Bormida (AL)
ITALY
t (+39) 0131 278472
info@giraudi.it
www.giraudi.it

 giraudi_cioccolato_artigianale

 giraudi1907

Direzione Creativa
creativemoodstudio.it



GIRAUDI

Giraudi S.r.l.

Via B. Giraudi, 498 ♦ 15073 ♦ Castellazzo Bormida (AL) ♦ Italy
t (+39) 0131 278472 ♦ info@giraudi.it ♦ www.giraudi.it