

GRAPPA

Crocante guscio di cioccolato fondente ripieno di morbida crema di grappa barrique



ARANCIO

Piacevole connubio tra arancia candita artigianalmente e cioccolato fondente



CREMINO GIANDUJA

Suntuoso incontro tra intenso fondente e nocciole trilobata tonda gentile



TARTUFO CAFFÈ

Crema ganache di puro caffè ricoperto da un velo di cioccolato fondente e cacao



CREMA NOCCIOLA

Scioglievole cuore di crema alla nocciola e finissimo cioccolato al latte in un croccante guscio di fondente



CREMINO MANDORLA

Crema di mandorle amalgamata a cioccolato biancolatte e ricoperto da un fine strato di fondente



CARAMELLO E ARACHIDI

Straordinario connubio tra il gustoso caramello e il burro salato, arricchito da croccanti arachidi salate



BORGHETTI

Gustoso liquore al caffè in una tazzina di cioccolato fondente



TARTUFO AL COCCO

Crema di cuore di cocco e cioccolato bianco in un croccante abbraccio di fondente



CREMINO TRE COLORI

Stratificazione golosa di ricchi cremi alla nocciola e al pistacchio declinati sia al cioccolato al latte che al bianco



TAVOLETTE DI CIOCCOLATO MONORIGINE

Tavoletta Oro: Monorigine dalla Tanzania cacao min 68%, primario gusto di cacao dalle note speziate e legnose

Tavoletta Rossa: Monorigine dall'Equador cacao min 72%, note di nocciola, banana e agrumi.

Tavoletta Arancione: Monorigine dalla Costa d'Avorio, massa di cacao 100%, nota dominante di cacao accompagnata da cocco, nocciola, croste di pane e spezie.

Tavoletta Blu: Monorigine dal Venezuela, cacao min 72%, note di mandorla e caffè grande finezza, rotondità e persistenza.

Tavoletta Fucsia: Monorigine dal Perù, cacao min 72%, note di fiori, caramello e crema di latte.

Tavoletta Verde: Monorigine dalla Costa d'Avorio, cacao min 60%, note primarie di cacao, legno e spezie.

Tavoletta Bianco: Monorigine dal Venezuela, massa di cacao 100%, note di mandorla e caffè grande finezza, rotondità e persistenza.

Tavoletta Bronzo: Monorigine dal Madagascar, cacao min 72%, note di frutti rossi accompagnate da gradevole acidità.

Tavoletta Nera: Monorigine dalla Costa d'Avorio, massa di cacao 100%, note primarie di cacao, legno e spezie.

Tavoletta Rosa: Monorigine Ruby®, cacao min 47%, intenso gusto fruttato dalle note fresche ed aspre.

Tavoletta Beige: Cioccolato Biancolatte, cacao min 35%, intenso gusto di latte leggermente vanigliato.

Tavoletta Crema: Cioccolato al latte monorigine dalla Tanzania, cacao min 38%, note speziate e legnose di latte e caramello.



Piazza Matteotti, 17, (PG)

Tel. 075 5725084

Potete venire a trovarci anche presso il nostro laboratorio e punto vendita attuale in:

Via Ruggero D'Andreotto,

19/M, (PG)

Tel. 075 5734665



**MASTRO
CIANURI**

ALTA
GELATERIA
CIOCCOLATERIA
PASTICCERIA

qualità artigianale dal 1980





RHUM E MIELE

Ricca ganache fondente con rhum, miele di castagno e pepe lungo



CREMINO ARACHIDI

Scioglievole crema di arachidi con un guizzo di sale rosa dell'Himalaya



ROSA

Piacevole ed intenso ripieno all'essenza di rosa avvolto in un sottile guscio di fondente



MENTA E PEPERONCINO

Alternanza di gusti: la freschezza della menta e la piacevole piccantezza del peperoncino



FRAGOLA E GIANDUJA

Piacevole gelatina di fragole artigianale e deciso cremino gianduja



ZENZERO

Piccante ripieno fondente con zenzero candito artigianalmente



LAMPONE E GIANDUJA

Fresco strato di gelatina di lamponi artigianale abbracciato ad uno strato di gianduja



LIME

Cremosa e fresca ganache di lime e panna fresca in un croccante guscio fondente



POMPELMO ROSA E PEPE VERDE

Fresco ripieno di pompelmo rosa profumato al pepe verde vanigliato del Borneo



SANGUE MORLACCO

Frizzante ganache al liquore Sangue Morlacco e peperoncino in croccante guscio fondente



NUCCHINO

Nocciola intera su deliziosa crema di finissimo cioccolato al latte e granella di nocciole



MARASCHINO E AMARENA

Dolce connubio tra amarena intera e ganache al maraschino



CREMINO PISTACCHIO

Gustoso cremino di puro pistacchio 100% e cioccolato biancolatte



CIOCCARANCIO E GRAND MARNIER

Audace unione tra il cioccolato speziato con arancia e una deliziosa e profumata crema al Grand Marnier



CREMINO NOCCIOLA

Ricca crema di nocciole amalgamata al finissimo cioccolato al latte della Tanzania



CARAMELLO E BURRO SALATO

Favoloso connubio tra la dolcezza del caramello e il burro salato, arricchito da cristalli di sale rosa dell'Himalaya



MENDICANTE RUBY

Esplosione fruttata di cioccolato ruby, bacche rosse e mandorle



MENDICANTE FONDENTE

Croccante cioccolato fondente arricchito con frutta secca esotica



MENDICANTE BIANCO

Dolce cioccolato biancolatte stemperato dalla bacca di goji e ricercata granella di pistacchio



MENDICANTE AL LATTE

Avvolgente cioccolato al latte della Tanzania impreziosito dalla frutta secca e granelli di sale