

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



GUIDA PRATICA
AI PRODOTTI

GRAND CRU

CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE 4kg / 3Pezzi						FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA							PASTICCERIA					GELATERIA			CERTIFICAZIONI
% Cacao totale MIN	% Cacao totale MAX	% Burro di Cacao MEDIA	% Grassi totale MEDIA	SENZA lecitina			Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassiniatura	In Tazza	Crema e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Ingredienti	Glassatura	Stracciatella	
6817	BAGUA NATIVO	81	18	45	-	□	●●●●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
6802	LOS PALMARITOS	75	24	45	-		●●●●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
6805	SUR DEL LAGO	72	27	44	-		●●●●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
6804	PACHIZA	70	29	40	-		●●●●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
6803	LOS BEJUCOS	70	29	47	-	□	●●●●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
6806	CHIMELB	65	34	40	-	□	●●●●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE 4kg / 3Pezzi																						
6820	LOS BEJUCOS	46	30	36	42	□	●●●●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
6821	PACHIZA	39	35	30	37		●●●●●●●●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
PASTA DI CACAO 4kg / 3Pezzi																						
6843	BAGUA NATIVO	100	-	54	-	□	●●●●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6842	LOS BEJUCOS	100	-	54	-	□	●●●●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6840	SUR DEL LAGO	100	-	54	-	□	●●●●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

MONORIGINE

● RACCOMANDATO ○ UTILIZZABILE

CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE 4kg / 3Pezzi						FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA							PASTICCERIA					GELATERIA			CERTIFICAZIONI
% Cacao totale MIN	% Cacao totale MAX	% Burro di Cacao MEDIA	% Grassi totale MEDIA	SENZA lecitina			Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassiniatura	In Tazza	Crema e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Ingredienti	Glassatura	Stracciatella	
6810	UGANDA	78	21	43	-	□	●●●●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6811	DOMINICANA	75	24	47	-	□	●●●●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6812	NACIONAL ARRIBA	74	25	45	-	□	●●●●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6813	MADAGASCAR	71	29	42	-	□	●●●●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6814	SÃO TOMÉ	71	29	42	-	□	●●●●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6815	MESSICO	68	32	42	-	□	●●●●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
NEW 6816	CUBA	66	33	40	-	□	●●●●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE 4kg / 3Pezzi																						
NEW 8401	MADAGASCAR	40	34	37	44	□	●●●●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
PASTA DI CACAO 4kg / 3Pezzi																						
6845	NACIONAL ARRIBA	100	-	54	-	□	●●●●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6846	UGANDA	100	-	54	-	□	●●●●●●●●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
POLVERE DI CACAO 1kg / 5Pezzi						% Burro di Cacao MEDIA	PH															
4620	PERÙ	10	12			5.5								○	○	○	○	○	○	○	○	○
4621	NACIONAL ARRIBA	22	24			8.0								○	○	○	○	○	○	○	○	○
GOCCE DA FORNO FONDENTI 4kg / 3Pezzi																						
6870	PERÙ	60	39	33	-	□								○	○	○	○	○	○	○	○	○

● RACCOMANDATO ○ UTILIZZABILE

BIOLOGICO

% Cacao totale MIN
% Zucchero MAX
% Burro di Cacao MEDIA
% Grassi totale MEDIA
SENZA lecitina

CIOCCOLATO DI COPERTURA						4kg / 3Pezzi		FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA								PASTICCERIA				GELATERIA			CERTIFICAZIONI
6850	FONDENTE		70	29	40	-			Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassinatura	In Tazza	Crema e spume	Basi	Giasature	Decorazioni	Cottura	Ingrediente	Giasatura	Stracciata	
6851	LATTE		32	40	28	35																		
6852	BIANCO		-	41	30	38																		
GRANELLA DI CACAO						2,5kg - 3/6mm																		
1917	GRANELLA		100	-	-	-																		

● RACCOMANDATO ○ UTILIZZABILE

PRALINATI

PRALINATI		% FRUTTA SECCA	COLORE	PESO																		
7327	ARTIGIANALE NOCCIOLA	Nocciola 55%		5 kg																		
7344	FINISSIMA NOCCIOLA TGT	Nocciola 55%		5 kg																		
7592	ARTIGIANALE MANDORLA TOSTATA	Mandorla 55%		5 kg																		
7343	ARTIGIANALE PISTACCHIO	Pistacchio 60%		2,5 kg																		
7595	CROCCANTE AL COCCO	Mandorla 38%		2,5 kg																		
7596	CROCCANTE ESOTICA	Mandorla 43%		2,5 kg																		
NEW 7591	FRUTTI ROSSI	Mandorla 51%		2,5 kg																		

● RACCOMANDATO ○ UTILIZZABILE

AGOSTONI CIOCCOLATO: LA NUOVA DIMENSIONE DELL'ECCELLENZA

Esperienza, passione, tradizione familiare: da qui nasce il marchio Agostoni.

Il cioccolato Agostoni è creato per i professionisti di tutto il mondo, che cercano l'eccellenza in ogni creazione: per chi vuole di più, per chi sa andare oltre!

Grand Cru, Monorigine e Biologico: il prodotto ideale, 100% Made in Italy, tecnicamente perfetto, organoletticamente emozionante.

Cioccolato Agostoni, da non lasciare più.

GRAND CRU

Una selezione dalle qualità superlative e con caratteristiche uniche, in grado di esprimere l'anima di ogni territorio, piantagione e stagione di raccolto.

MONORIGINE

Contiene l'ideale Agostoni di sostenibilità: qualità di prodotto e di vita, sviluppo economico virtuoso e una visione futura per chi acquista come per chi lavora.

BIOLOGICO

Crediamo nel rispetto della natura in ogni passaggio di coltivazione e produzione. Garantiamo la tracciabilità dei nostri ingredienti e la totale certificazione della filiera.

PRALINATI

Da materie prime di grande pregio abbinate a processi produttivi accurati nasce una gamma completa di pralinati in perfetto stile italiano, dedicata ai professionisti più esigenti.



IL CIOCCOLATO SECONDO L'ARTE ITALIANA



CIOCCOLATO DI COPERTURA

Una vasta gamma di coperture di cioccolato fondente, al latte, gianduia e bianco per garantire rese eccellenti nella realizzazione delle migliori ricette in cioccolateria, pasticceria e gelateria. Dal laboratorio di Ricerca & Sviluppo di ICAM, la Linea PRO è appositamente pensata per garantire rese tecniche ottimali in utilizzi specifici e offrire veri e propri strumenti creativi.

A completamento, una linea di prodotti da forno, dal gusto intenso e pulito, in vari formati, ciascuno ideale per specifiche applicazioni.

CACAO POLVERE, PASTA, BURRO

Una selezione di semilavorati di cacao: polvere, burro e pasta, di prima qualità, da utilizzare nelle diverse applicazioni professionali. Grazie all'assoluta purezza, sono ingredienti ideali per i professionisti che amano ideare e realizzare la propria ricetta al cacao, personalizzandone il gusto, l'intensità e la fluidità.

CREME E RICOPERTURE

Alta qualità, profilo organolettico pulito, ingredienti selezionati: queste le caratteristiche delle creme e ricoperture ICAM. Alla storica gamma di creme, qualitativamente eccellenti e dall'ottima resa, si affiancano nuovi prodotti spalmabili: crema alla nocciola e crema fondente, preparate con olio di girasole e karité, nel pieno rispetto dell'ambiente e delle sensibilità più evolute in tema di nutrizione.



% Cacao totale MIN
% Zucchero MAX
% Burro di Cacao MEDIA
% Grassi totale MEDIA

CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE 4kg / 3Pezzi

8310	VANINI	72	27	44	-
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	-
8320	SENZA ZUCCHERI	60	39	37	-

CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE 4kg / 3Pezzi

8349	AMBRA	40	29	38	46
8341	VANINI	39	28	36	46
8348	REGINA	35	40	31	38
8342	CHIARA	33	36	30	37
8343	PRESTIGE	32	40	30	34
8344	MODELLA	30	40	25	31
8350	SENZA ZUCCHERI	36	41	31	36

COPERTURA VEGANA 4kg / 3Pezzi

8199	CHOCORICE	45	35	39	-
------	-----------	----	----	----	---

CIOCCOLATO GIANDUIA

8237•	GIANDUIA FONDENTE	32	43	26	40
8396*	GIANDUIA FONDENTE	32	43	26	40
8395*	GIANDUIA LATTE	26	30	24	45

CIOCCOLATO BIANCO 4kg / 3Pezzi

8373	VANINI	-	34	35	43
8372	EDELWEISS	-	36	30	36
8352	GIADA	-	45	32	38

CIOCCOLATO BIANCO AL CARAMELLO 4kg / 3Pezzi

8288	VANINI AURUM	-	34	35	43
------	--------------	---	----	----	----

CIOCCOLATO BIANCO CON YOGURT 4kg / 3Pezzi

8198	CHOCOYO	-	30	32	38
------	---------	---	----	----	----

FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA							PASTICCERIA					GELATERIA			CERTIFICAZIONI	
	Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassinatura	In Tazza	Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Ingrediente	Glassatura	Stracciatella		

CIOCCOLATO		4kg / 3Pezzi			
8323	FONDENTE PRO INTENSE	60	39	33	-
8321	FONDENTE MORBIDO	54	43	31	35
8398*	BIANCO MORBIDO	-	37	22	39

CIOCCOLATO IGLOO PER RICOPERTURE 3,5kg Secchio

8193	IGLOO BITTRA	67	31	46	50
8194	IGLOO LATTE INTENSO	40	35	37	46
8195	IGLOO EDELWEISS	-	29	41	51
8204	IGLOO CARMELLO	-	29	41	51
8122	IGLOO PISTACCHIO	-	25	40	51

CIOCCOLATO PER PRODOTTI DA FORNO 4kg / 3Pezzi

3104*	BARRETTE ca. 8 cm / 4 g - 375 pezzi	45	54	26	-
8356	CUBETTI FONDENTE	45	54	26	-
8357	CUBETTI LATTE	30	50	24	29
8358	CUBETTI BIANCO	-	53	21	28
8567°	CUBETTONI PISTACCHIO	-	-	20	28
8568°	CUBETTONI LAMPONE	-	-	20	26
8402°	CUBETTONI PASSION FRUIT	-	-	20	26
8119°	CUBETTONI MIRTILLO	-	-	20	26
8472°	CUBETTONI LATTE E CAFFÈ	-	-	16	28
8284	GOCCE BIANCO CARAMEL GRANDI - 1.700 pz/kg	-	-	25	31
8336	GOCCE FONDENTI MEDIE - 7.500 pz/kg	45	54	26	-
8337	GOCCE FONDENTI MIGNON - 9.000 pz/kg	45	54	26	-
8338	GOCCE FONDENTI MINI - 12.000 pz/kg	45	54	26	-
8339	GOCCE FONDENTI SPILLO - 20.000 pz/kg	45	54	26	-

PASTA E BURRO DI CACAO		% Burro di Cacao MEDIA
1	100%	100%
2	100%	100%
3	100%	100%
4	100%	100%
5	100%	100%
6	100%	100%
7	100%	100%
8	100%	100%
9	100%	100%
10	100%	100%
11	100%	100%
12	100%	100%
13	100%	100%
14	100%	100%
15	100%	100%
16	100%	100%
17	100%	100%
18	100%	100%
19	100%	100%
20	100%	100%
21	100%	100%
22	100%	100%
23	100%	100%
24	100%	100%
25	100%	100%
26	100%	100%
27	100%	100%
28	100%	100%
29	100%	100%
30	100%	100%
31	100%	100%
32	100%	100%
33	100%	100%
34	100%	100%
35	100%	100%
36	100%	100%
37	100%	100%
38	100%	100%
39	100%	100%
40	100%	100%
41	100%	100%
42	100%	100%
43	100%	100%
44	100%	100%
45	100%	100%
46	100%	100%
47	100%	100%
48	100%	100%
49	100%	100%
50	100%	100%
51	100%	100%
52	100%	100%
53	100%	100%
54	100%	100%
55	100%	100%
56	100%	100%
57	100%	100%
58	100%	100%
59	100%	100%
60	100%	100%
61	100%	100%
62	100%	100%
63	100%	100%
64	100%	100%
65	100%	100%
66	100%	100%
67	100%	100%
68	100%	100%
69	100%	100%
70	100%	100%
71	100%	100%
72	100%	100%
73	100%	100%
74	100%	100%
75	100%	100%
76	100%	100%
77	100%	100%
78	100%	100%
79	100%	100%
80	100%	100%
81	100%	100%
82	100%	100%
83	100%	100%
84	100%	100%
85	100%	100%
86	100%	100%
87	100%	100%
88	100%	100%
89	100%	100%
90	100%	100%
91	100%	100%
92	100%	100%
93	100%	100%
94	100%	100%
95	100%	100%
96	100%	100%
97	100%	100%
98	100%	100%
99	100%	100%
100	100%	100%

8382	PASTA DI CACAO	54
7852	BURRO DI CACAO IN GOCCE	100

POLVERE DI CACAO

4239	CACAO 22/24	22 / 24
4240 4898	CACAO 22/24 SCURO	22 / 24
4238 4897	CACAO 22/24 SCURO VANIGLIATO	22 / 24
4839	CACAO 10/12 MAGRO	10 / 12
4832	CACAO ZUCCHERATO Cacao min 45%	11
4108	CACAOBAR Cacao min 28%	2

FLUIDITÀ	CIOCCOLATERIA							PASTICCERIA					GELATERIA			CERTIFICAZIONI			
	Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassinatura	In Tazza	Creme e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Ingrediente	Glassatura	Straciatella				
				●			●	●	●	○	●	●	●						
			●	●			○	○	○	●	●								
			●	●			○	○	○	●	●								

																																																																																																																																	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

[illegible]

SINCE 1946 ICAM PROFESSIONAL					CIOCCOLATERIA								PASTICCERIA					GELATERIA			CERTIFICAZIONI
					Modellaggio	Forme cave	Ricoperture	Ganache	One-shot	Bassinatura	In Tazza	Crema e spume	Basi	Glassature	Decorazioni	Cottura	Ingrediente	Glassatura	Straciatella		
CREME		GUSTO	COLORE	SECCHIO																	
7550	CREMA FONDENTE ZEROP	Cacao		10 kg				●			○	●	○	○	○	○	○				
7552	FILLMILK ZEROP	Ciocolato bianco		10 kg				●	●		○	●	○	●	●	○					
7564	CLOE ZEROP	Pistacchio		6 kg				●			○	●	○	●	○	○		○	○		
7551	CREMA NOCCIOLA ZEROP	Nocciola		10 kg				●			○	●	○	○	○	○	○				
7553	NOSETTA ZEROP	Gianduia		6 kg				●			○	●	○	●	○	○	○	○	○		
7554	CREMICAM	Nocciola		10 kg				●			○	●	○	○	○	○	○				
7555	NOCCIOLITA	Nocciola		10 kg							○	○	○	○	●	●					
7556	FARCINETTE	Nocciola		6 kg				●			○	●	○	●	○	○	○	○	○		
7557	CREMA ELISA	Cacao		10 kg				●			○	●	○	○	●	○	○				
7558	CREMA EXTRA FONDENTE	Cacao		10 kg				●			○	●	○	○	●	○	○				
7559	MORESKA	Cacao		6 kg				●			○	●	○	●	○	○	○	○	○		
7560	GLASSA ICAM FONDENTE	Ciocolato		6 kg							○			●	●			○	○		
7562	CREMA VANINI	Nocciola pralinata		6 kg				●			○	●	○	●	●	○	○	○			
7563	CREMA EDELWEISS	Ciocolato bianco		6 kg				●			○	●	○	●	●	○		○			
7568	CREMA CARAMEL	Caramello		6 kg				●			○	●	○	●	●	○		●			
NEW	CREMA NOCCIOCHIARA	Nocciola		6 kg				●				●		●	○						
1862	PASTA DI NOCCIOLE	Nocciola		5 kg				●			○	●	●	●			●	○			

RICOPERTURE

7567	GLASOVER ICE FONDENTE ZEROP	Cacao	6 kg																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
------	-----------------------------	-------	------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

● RACCOMANDATO ○ UTILIZZABILE

LEGENDA DELLE CERTIFICAZIONI:



Kosher



Kosher dairy



Halal



Spiga barrata - AIC
Senza glutine



Lactose and
milk free



Vegano



Bio



Bio per il mercato
statunitense

Chocolate by nature

Dalla natura, la nostra natura



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.

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



SINCE 1946
ICAM
PROFESSIONAL

ICAM S.p.A. - Italy

Via Pescatori, 53 - Lecco • Via Caio Plinio, 5/7 - Orsenigo (CO)

 @icamforprofessionals

info@agostonicioccolato.it
info@icamprofessionale.it

AGOSTONICIOCCOLATO.IT
ICAMPROFESSIONALE.IT