

La fabuleuse histoire du chocolat Calcagno

Dès les premières importations de fèves de cacao en Italie à la fin de la guerre en 1946, Monsieur Felice Cagno se lança dans la production artisanale de chocolat, à Turin, au cœur du Piémont.

En 1948, il s'associa à Monsieur Rinaldo Calcagno. C'est le nom de ce dernier qu'ils choisirent pour leur fabuleux chocolat: **Le Chocolat Calcagno**.

En 1961, la petite fabrique de chocolat déménage non loin, au 5 via Vittorio Bersezio, toujours à Turin. Cette adresse reste à ce jour le lieu mythique de la production actuelle de ce chocolat d'exception.

En 1975, deux artisans chocolatiers avec déjà plus de vingt années d'expérience, Aldo Frezzato et Franco Rossini, reprennent le flambeau. La maison **Calcagno** devient la **Premier Cioccolato - Calcagno**.

Toutes les étapes de l'élaboration du chocolat sont effectuées, encore aujourd'hui, avec des machines qui datent des années 40 et 50. Ces antiques machines qui produisent depuis plus de 63 ans ce chocolat d'une extrême finesse, restent encore à ce jour inégalées pour garantir un produit d'une telle qualité. Messieurs Frezzato et Rossini surveillent scrupuleusement, encore aujourd'hui, chaque étape de leur production artisanale selon les antiques traditions des Maîtres chocolatiers Turinois. Leur expérience, leur dévouement et le soin qu'ils apportent dans le choix et la sélection des matières premières garantissent un standard de qualité au plus haut niveau.

La **Premier Cioccolato - Calcagno** produit le célèbre **Giandujotto** fabriqué selon la recette originale de Rinaldo Calcagno, la **Crema Piemonte**, une délicieuse pâte à tartiner à base de noisettes du Piémont, des tablettes de chocolat noir **Extra Fondant au Piment**, à l'**Absinthe**, à la **Cannelle**, ou au **Gingembre** (56% de cacao minimum), des tablettes de **chocolat au lait** (30% de cacao minimum) et **Extra Fondant aux noisettes du Piémont**, des **Grains de café**, des **Myrtilles** et du **Gingembre**, (60% de cacao minimum) chacun enrobés au chocolat Extra Fondant, des **Noisettes du Piémont** enrobées au chocolat au lait Extra ou au chocolat noir Extra Fondant, des **Cailloux** enrobés au chocolat Extra Fondant, et l'inégalée et rare tablette de chocolat noir sans sucre, au fructose, la tablette **Fondant Extra Bitter** avec 75% de cacao minimum.

La Noisette du Piémont

La noisette IGP (l'équivalent français de l'AOC) est une appellation d'origine contrôlée. La dénomination noisette du Piémont, ou noisette Piémont, désigne la culture de la noisette Ronde Gentille des Langhe, cultivée sur le territoire défini par le décret de référence à l'intérieur de la région du Piémont. La noisette du Piémont IGP est particulièrement appréciée par l'industrie de la pâtisserie pour ses paramètres qualitatifs, comme la forme sphéroïdale de l'amande, son goût et son arôme excellents après grillage, sa facilité de décorticage, sa longue conservation. C'est pour ces raisons que la noisette du Piémont est reconnue comme **la meilleure au monde**.

L'histoire du Giandujotto

L'histoire du Giandujotto remonte au Premier Empire, quand Napoléon 1er instaura en 1806 sa politique de blocus continental qui visait à ruiner le Royaume-Uni. Les pays alliés ou intégrés à l'Empire, comme l'Italie, subiront de plein fouet la récession économique liée au blocus. L'approvisionnement en cacao est de plus en plus difficile et de plus en plus onéreux. Pour pallier ce manque, les maîtres chocolatiers Piémontais décident de remplacer une partie de la poudre de cacao par de la poudre de noisettes du Piémont. En 1852, Michele Prochet et Pier Paul Caffarel, créent et lancent sur le marché un nouveau produit révolutionnaire, tant par sa composition que par sa forme originale de petite barque renversée. Le Giandujotto, est officiellement lancé au carnaval de Turin en 1865 et baptisé ainsi en l'honneur de Giandua, Le masque de Turin. **Merci Napoléon!**



Maison Fondée en 1946
à Turin, Capitale Italienne du Chocolat au cœur du Piémont



www.premier-cioccolato-calcagno.com

info@premier-cioccolato-calcagno.com

Kristel WISSINK 06.63.29.23.71 - Bryan RICHTER 06.98.91.01.85



Tablettes 100g:
Fondant Extra 56%
minimum de cacao à
l'**Absinthe**,
au **Gingembre**, au
Piment ou
à la **Cannelle**.
Prix: **2,95€**

Tablettes 100g:
Extra Bitter 75%
minimum de cacao
(sans sucre)
Prix: **2,95€**



Tablette 200g aux noisettes du Piémont AOC (au Fondant Extra ou au Lait Extra)
Prix: **5,90€**

Giandujotti 150gr (x15 pièces) Prix: **7,00€**

Grains de café fondant 170gr Prix: **5,95€**

Caillou au chocolat 200gr Prix: **4,95€**

Cremini Myrtille Nouveau!
Myrtille 16 pcs / 128gr env Prix: **7,20€**

Noisette, Moka, Citron et Torroncino, 13pcs / 150g env **7,00€**

Noisettes du Piémont AOC enrobées
au fondant Extra 170g Prix: **6,10€**
au lait Extra 170g Prix: **6,10€**

Amandes Avola de Sicile enrobées
NON DISPONIBLES NOËL 2017

Gingembre enrobé au fondant Extra 170gr Prix: **6,00€**

Myrtilles enrobées au fondant Extra 170gr Prix: **7,00€**

Orangettes fraîches enrobées au fondant Extra 150gr Prix: **7,10€**



LA CREMA GIANDUIA

Sa recette n'a pas changé depuis 1946! Cette onctueuse pâte à tartiner est élaborée avec du cacao à 22/24% et un minimum de 30% de Noisettes du Piémont AOC. Ne contient pas d'huile de palme.

Poids net 300gr
Prix: **7,20€**

LA TABLETTE AUX NOISETTES DU PIEMONTO AOC 1 kg



Disponible au fondant extra (noir) 56% de cacao minimum ou au lait extra, 30% de cacao minimum

Poids net de 1kg!
Prix: **29,50€**

MINI BOITES CREMINI



5 Parfums disponibles: Noisettes du Piémont, Moka (café), Torroncino (nougat), Citron et **Myrtilles**
Couleurs disponibles: Bronze, Bordeaux brillant, Orange, Fushia, Vert..
Dimensions (cm) L15 x 3 x 2,5

Poids net 94gr (x8 Cremini)
Prix: **5,80€**

Myrtilles: Poids net 96gr (x12 Cremini)
Prix: **6,80€**

LES BALLOTINS

Intérieur Or et extérieur Marron foncé.
Dimensions (cm): L14 x I9 x h3

Ils se déclinent en 17 compositions.

Poids net entre 180gr et 300gr
Prix: de **9,00€** à **15,00€**



PLUS DE DETAILS SUR :

www.premier-cioccolato-calcagno.com

Les TARIFS 2017 n'ont pas augmenté depuis 2014 !!!

Tarifs non contractuels. Consulter le site internet pour les tarifs en vigueur.



Tarif 2017