

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 MONORIGINÈ

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
impresiosito dalla frutta
secca e granelli di sale*