



BUONI DENTRO

L'ANTICA CIOCCOLATERIA CROCI

A Torino, nello storico quartiere San Donato,
c'è un laboratorio
artigianale che dal
1930 porta avanti
la secolare
tradizione della
cioccolateria
torinese.



È l'antica
bottega Croci,
fondata da Gualtiero
e dalla moglie Rosa, i
quali, unendo la passione
per i sapori genuini e l'abilità nelle tecniche
di lavorazione, seppero creare autentiche
specialità, ancor oggi apprezzate da una
clientela sempre più vasta.



Oggi la cioccolateria Croci persegue più che mai la ricerca di qualità e genuinità, secondo i preziosi insegnamenti tramandati dal fondatore

Gualtiero al figlio Bruno, tuttora maestro nelle tecniche di lavorazione tradizionali.

La riproposizione di ricette antiche e la sperimentazione di nuovi gusti fanno parte dell'impegno della nuova generazione che, con Federica, Luca e Guido, opera affinché il marchio Croci sia sempre sinonimo di eccellenza nella lavorazione artigianale del cioccolato.

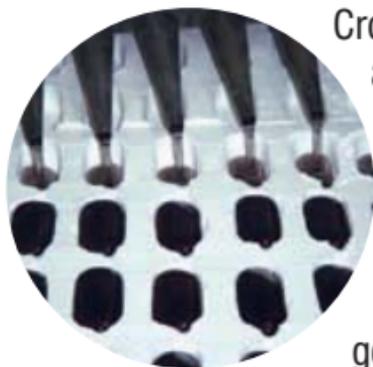
DIVINI

CON ANIMA DI PREGIATO VINO



Immaginate di sorseggiare un calice del vostro vino preferito...

Ultimi nati nel laboratorio artigiano Croci, i DiVini sono sintesi armoniosa di novità e tradizione, frutto della combinazione di nuove idee e di antiche e preziose ricette tramandate da generazioni.



Il pregio e l'unicità dei DiVini Croci risiedono nel cuore di vino liquido del cioccolatino, in cui si possono riconoscere tutti i profumi del vino, ricoperto da un velo di cioccolato fondente extrafine.

I migliori vini vengono selezionati per sposarsi con il cioccolato: Barolo, Barbaresco, Gattinara, Erbaluce e Brunello di Montalcino sono alcuni dei vini selezionati per soddisfare i palati più esigenti.

PREFERITI

CON LE CILIEGIE DI PECETTO



La preparazione dei Preferiti inizia con la raccolta dei “duronì”, una varietà di ciliegia che matura a giugno sulle colline di Pecetto, nei pressi di Torino. I frutti vengono snocciolati a mano ad uno ad uno e messi sotto spirito con periodiche aggiunte di alcol: solo così la ciliegia manterrà a lungo la sua corposità. Con l’arrivo dei primi freddi, le ciliegie vengono glassate nello zucchero fondant e fatte rotolare nel cioccolato. L’involucro di zucchero sarà sciolto dall’alcol nel giro di qualche giorno, permettendo di assaporare pienamente l’aroma della ciliegia sotto spirito e del cioccolato finissimo che l’avvolge. Questo classico della cioccolateria artigiana piemontese diventa così un cioccolatino “unico”: il Preferito.



CASTAGNE

CON CREMA DI MARRONI
DELLA VAL DI SUSA



Le Castagne sono il prodotto classico della lavorazione del cioccolatino “modellato” all’interno di uno stampo. Infatti con la prima colata di cioccolato liquido prende forma il guscio a forma di castagna, al cui interno viene immessa la guarnitura di crema di marroni.

La rifinitura finale è data dal consueto dorso piatto che sigilla il cioccolatino.



LIQUORINI

CON ANIMA
DI LIQUORE LIQUIDO



Immaginate di gustare il liquore in un bicchierino di cioccolato. Il pregio dei Liquorini Croci sta nelle fasi di lavorazione, rigorosamente manuali, come fu tramandato da Gualtiero Croci. La forma del cioccolatino viene impressa in cassette di amido al cui interno viene colata la miscela di liquore e zucchero. Una volta formatasi la sottile pellicola croccante, le anime vengono ricoperte da un velo di cioccolato fondente extrafine. Grappa, whisky, limoncello, nocino, assenzio e mirto sono solo alcuni dei molti liquori utilizzati per soddisfare i gusti dei palati più esigenti.



RICCI

ALLA PASTA DI MANDORLE



Un cuore di mandorla. Da qui comincia la preparazione del cioccolatino: mandorle rigorosamente d'origine siciliana macinate

e lavorate a mano secondo

la ricetta del laboratorio

Croci, con meno zucchero rispetto a quella

industriale e senza aggiunta di farina. La

pasta viene suddivisa in piccoli "gnocchi",

poi immersi nel cioccolato fondente liquido e guarniti

da fini codette di cioccolato.



BOMBI

ALLO ZABAJONE



I Bombi sono energia pura. Ripropongono la tradizionale ricetta dello “Sambayon” torinese con uova, zucchero e marsala dentro un involucro di cioccolato fondente o al latte. Assaporarlo vuol dire regalarsi un momento di ricarica durante la giornata.



TRIS

CON LA NOCCIOLA
TONDA GENTILE
DELLE LANGHE



Il Tris contiene un'anima croccante, il cui segreto è la scelta delle ottime nocciole della varietà "Tonda Gentile", la Langarola per eccellenza.

Queste vengono prima tostate e poi fatte rotolare nel miele, il quale aiuterà, una volta suddivise a gruppi di tre, a tenerle insieme durante l'immersione nel cioccolato liquido: abbinamento perfetto sia con il cioccolato al latte, sia con quello fondente.



ALPINI

ALLA GRAPPA
DI MONTAGNA



Un pirottino di sottile cioccolato racchiude un cuore di crema, fatta di cioccolato fondente e sciroppo di zucchero miscelati alla grappa di montagna.



Una ricetta che unisce i sapori delle erbe alpine con l'intensità del cioccolato.

A chi ama i cioccolatini "forti" gli Alpini offrono sensazioni di intenso sapore.



ARANCINI

ALLE ARANCE CANDITE



Gli Arancini sono il risultato di una lavorazione che comincia dalla scelta delle arance, abitualmente della varietà “navel” originaria di Calabria e Sicilia: piccole strisce della scorza vengono immerse in un bagno di soluzione zuccherina in concentrazione via via crescente, che dopo dieci giorni restituisce la scorza perfettamente candita, pronta per essere ricoperta da delicato cioccolato fondente. Ne risulta un prodotto dalle sorprendenti qualità olfattivo-gustative tra i più apprezzati del laboratorio Croci.



GIANDUJOTTI

TRADIZIONALI TORINESI



Nella produzione Croci non può mancare il simbolo della cioccolateria torinese: il Giandujotto. Croci adotta l'autentica ricetta sabauda, senza contaminazioni di gusto e di metodo di lavorazione.

Solo nocciole piemontesi, zucchero e cacao miscelati alla corretta temperatura possono restituire il sapore del vero Giandujotto, la cui unicità è mantenuta nel tempo dal suo incarto tradizionale, la carta stagnola dorata.



TARTUFI

AL RHUM



I Tartufi sono prodotti classici del laboratorio Croci, frutto di una ricetta speciale che impone una lavorazione lunga e manuale per ottenere la tipica sensazione di friabilità. La pasta fatta di cacao puro, burro di cacao e rum viene trattata a mano fin dalla sua miscelazione e, sempre a mano, ciascuna porzione viene delicatamente lavorata fino a farle assumere la tipica forma di un piccolo tubero irregolare, che viene ricoperto di cioccolato fondente finissimo ed infine spolverato di polvere di cacao. Come in natura, è impossibile trovare un Tartufo uguale ad un altro.



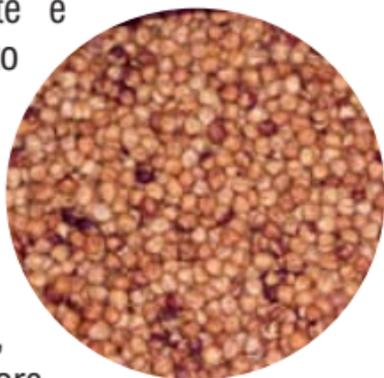
NOCI E MEZZE NOCI

CON CREMA DI NOCCIOLE
O NOCCIOLE TOSTATE



Dentro un guscio di cioccolato fondente si cela un cuore di crema alle nocciole, fatta di langarole tritate e cioccolato gianduja, frutto di sapiente lavorazione manuale.

Nelle Mezze Noci la nocciola intera, scelta appositamente tra le più adatte alla tostatura, esprime tutto il suo sapore mescolandosi all'aroma del cioccolato.



CREMINI

ALLA CREMA LATTE E RHUM,
O CREMA D'ARANCIO
E LIMONE



Autentici peccati di gola, i Cremini sono una delle tante ricette originali del laboratorio Croci. La lavorazione inizia con la preparazione delle creme al latte e rhum, all'arancio e al limone miscelando gli ingredienti secondo un preciso dosaggio. Una volta colato il cioccolato al latte o fondente negli stampi, la crema viene versata all'interno del singolo cioccolatino e quindi sigillata da uno strato di cioccolato.



FANTASIA E MARGHERITE

DI PURO CIOCCOLATO
FINISSIMO



Per chi ama il cioccolato in purezza, la Fantasia e le Margherite esprimono le migliori qualità di cacao prodotte nel mondo.



Proviene principalmente da Costa d'Avorio, Venezuela ed Ecuador, il cacao viene tostato con metodi all'avanguardia che salvaguardano le proprietà organolettiche.

Il processo produttivo garantisce una materia prima di assoluta qualità, che non richiede aromi aggiuntivi nella finale lavorazione dei cioccolatini.



QUADRIFOGLI

ALLA CREMA
DI LIQUORE STREGA



Tra i cioccolatini ripieni un posto di rilievo è occupato dai Triangoli e dai Quadrifogli, che regalano un sapore che riporta alla Torino di fine '800: quello del digestivo Strega, originario di Benevento, distillato di oltre 70 erbe, con il tipico colore giallo dello zafferano. Croci li propone in due versioni: al cioccolato al latte e a quello fondente.



TAGLIATI

ALLA CREMA DI NOCCIOLA,
AL TORRONCINO O AL CAFFÈ



I Tagliati sono un prodotto classico della cioccolateria torinese.



Croci li propone sia con strati diversi di crema alle nocciole come vuole la tradizione, sia secondo una originale interpretazione che abbina la nocciola al torroncino e la nocciola al caffè.



DRAGÉES

ALLA NOCCIOLA, CANDITI,
UVA SULTANINA, CAFFÈ
E PISTACCHIO SALATO



Perle preziose di cioccolato, i Dragées Croci sono una tentazione continua per il palato. Ogni perla regala sensazioni diverse grazie al sapiente abbinamento tra i frutti e il tipo di cioccolato che lo ricopre: fondente, al latte o bianco sulla nocciola croccante; rigorosamente fondente sul candito all'arancio, sull'acino di uva sultanina e sul chicco di caffè. Ultima tentazione il pistacchio salato ricoperto di cioccolato fondente.



PORTFOLIO PERSONALIZZAZIONI



Grazie alla gestione manuale di tutte le fasi della lavorazione riusciamo a produrre tavolette, cioccolatini e confezioni personalizzate per ogni cliente.



**ANTICA
CIOCCOLATERIA
CROCI BRUNO
DAL 1930**

**VIA P.SSA CLOTILDE 6/A
TORINO
TEL.011487048**

WWW.CIOCCOLATOCROCI.IT

