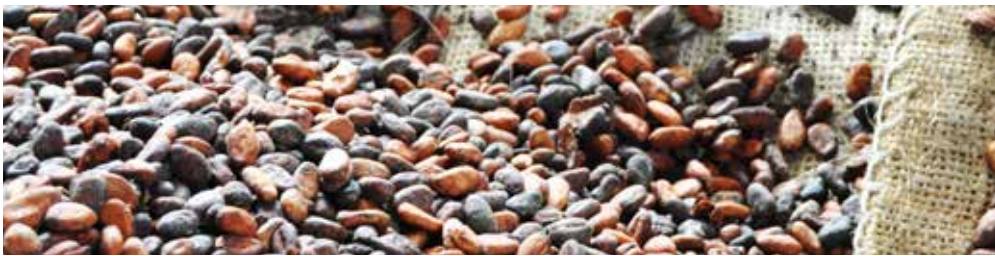




DOMORI



CACAO CULTURE 2015 / 2016



INDICE INHALTSVERZEICHNIS

GIANLUCA FRANZONI	PAG. 2
DOMORI, L'ANIMA DEL CIOCCOLATO DOMORI, DIE SEELE DER SCHOKOLADE	PAG. 4
UNA CULTURA SOSTENIBILE EINE NACHHALTIGE KULTUR	PAG. 6
UN CUORE A "BASSO IMPATTO" SUL CACAO EIN SCHONENDES HERZ FÜR KAKAO	PAG. 8
DOMORI ESALTA LA TECNOLOGIA A SERVIZIO DEI PROFESSIONISTI DOMORI EXALTIERT TECHNIK IM DIENSTE DER PROFESSIONALITÄT	PAG. 10
ORIGINI, CARATTERISTICHE TECNICHE E CONSIGLI D'UTILIZZO URSPRUNG, TECHNISCHE MERKMALE UND GEBRAUCHSHINWEISE	PAG. 12
PUERTOFINO CRIOLLO - VENEZUELA	PAG. 14
PUERTOMAR CRIOLLO - VENEZUELA	PAG. 15
CHUAO CRIOLLO - VENEZUELA	PAG. 16
SUR DEL LAGO - VENEZUELA	PAG. 17
APURIMAC - PERU	PAG. 18
ARRIBA NACIONAL - ECUADOR	PAG. 19
SAMBIRANO - MADAGASCAR	PAG. 20
MOROGORO - TANZANIA	PAG. 21
CARTAGENA DE INDIAS - COLOMBIA	PAG. 22
Vidamà - COSTA D'AVORIO	PAG. 23
DOMORI ACADEMY	PAG. 24
AGRILAND - CORSI AGRILAND - KURSE	PAG. 25

GIANLUCA FRANZONI

DEL CACAO SONO SOLAMENTE UN UMILE SERVITORE E QUESTA È LA MIA MISSIONE VERA: AIUTARE IL CACAO FINE A CAMBIARE LA SUA STORIA

Fondata nel 1997, Domori nasce dalla mente creativa e dalla passione per la gastronomia e per il cacao di Gianluca Franzoni che nel 1993, dopo gli studi in Economia e Commercio, approda in Venezuela e, affascinato dalla magia del cacao, decide di costruire un modello per il riposizionamento del cacao fine. Per tre anni vive sul campo sperimentando varietali e post-raccolta al fine di preservare la biodiversità e impedire l'estinzione del cacao extra-fine, il Criollo. Gianluca Franzoni si occupa da sempre di selezionare personalmente le materie prime e di innovare costantemente i prodotti dell'azienda.

ICH BIN NUR EIN BESCHIEDENER DIENER DES KAKAOS, DER ES SICH VORGENOMMEN HAT, DIE GESCHICHTE FEINEN KAKAOS NEU ZU SCHREIBEN

Domori wurde 1997 gegründet, den Grundstein dazu haben die kreative Ader und die Leidenschaft Gianluca Franzonis für die Gastronomie und den Kakao gelegt; nach dem Studium der Wirtschaftswissenschaften ging er nach Venezuela und hat dort, verzaubert von der Magie des Kakaos, entschlossen, ein Modell zur Wiedereinführung feinen Kakaos auszuarbeiten. Drei Jahre lang widmete er sich den Arbeiten vor Ort, testete verschiedene Sorten, um die Biodiversität zu bewahren und das Aussterben des extra-feinen Kakaos, des Criollo, zu verhindern. Gianluca Franzoni beschäftigt sich seit Jahren mit der Auswahl der Rohstoffe und der ständigen Innovation der Produkte des Unternehmens.



DOMORI, L'ANIMA DEL CIOCCOLATO.

DOMORI, DIE SEELE DER SCHOKOLADE



DOMORI È IL PRIMATO DELLA DIFFERENZA

La prima azienda al mondo che ha creato e ha diffuso presso i consumatori un codice di degustazione del cioccolato e ha definito quali debbano essere le caratteristiche di un cioccolato straordinario: aromaticità, rotondità, pulizia e persistenza. La prima azienda al mondo che soddisfa entrambi i seguenti requisiti: processare più di una decina di varietà di cacao di Paesi diversi e processare solamente cacao pregiato cioè il cacao aromatico (Criollo, Trinitario e Nacional) che rappresenta meno del 10% del raccolto mondiale. La prima azienda al mondo che ha prodotto un 100% di pasta di cacao con le seguenti note di pregio: rotondo, persistente, poco amaro e poco astringente. La prima azienda al mondo che ha recuperato antiche varietà di cacao Criollo e le ha processate.

DOMORI, SPITZENREITER IN SACHEN UNTERSCHIED

Das erste Unternehmen weltweit, das einen Code zur Degustation von Kakao erstellt und beim Verbraucher verbreitet hat und dabei bestimmt, welche Eigenschaften eine ausgezeichnete Schokolade mitbringen muss: aromatischer, runder, unverfälschter und lang anhaltender Geschmack. Das erste Unternehmen weltweit, das folgende Ansprüche erfüllt: Verarbeitung von über zehn Kakaosorten aus verschiedenen Ländern und Verarbeitung von ausschließlich edlem Kakao, des aromatischen Kakaos (Criollo, Trinitario und Nacional), der weniger als 10% der weltweiten Ernte ausmacht. Das erste Unternehmen weltweit, das eine Masse aus 100% Kakao mit folgenden Prädikatsmerkmalen hergestellt hat: abgerundet, lang anhaltend, wenig bitter und wenig adstringierend. Das erste Unternehmen weltweit, das alteingesessene Criollo Kakaosorten wieder anbaut und verarbeitet.

DOMORI È IL PRIMATO PER LE DIFFERENZE

Per il diritto al gusto e all'informazione dei suoi consumatori. L'omologazione del gusto significa omologazione dell'uomo e omologazione della natura. Battersi per impedire l'estinzione delle varietà pregiate di cacao e del loro habitat naturale, la foresta pluviale, significa battersi per la dignità dell'uomo e per la sua capacità di percorrere scelte. Per il diritto alla consapevolezza dei coltivatori. È fondamentale creare una sostenibilità dello sviluppo affinché i coltivatori contribuiscano attivamente alle fasi di selezione post-raccolta e possano beneficiare di un premio consistente qualora il cacao soddisfi i parametri di qualità richiesti.

Domori nasce nel 1994 con un progetto di filiera:

1. Domori possiede al 50% una piantagione di 185 ettari in Venezuela, l'Hacienda San José, in cui opera per il recupero di oltre 10 varietà di cacao Criollo;
2. Domori ha accordi e contratti con diversi Paesi e con cooperative o imprese private con l'obiettivo di selezionare le piante da coltivare e di codificare i metodi di fermentazione;
3. Domori sviluppa centrali di post-raccolta in alcuni Paesi per migliorare la qualità del prodotto.

DOMORI, SPITZENREITER IN SACHEN UNTERSCHIED

Für das Recht auf Geschmack und Aufklärung der Verbraucher. Die offizielle Anerkennung des Geschmacks ist zugleich auch Anerkennung des Menschen und der Natur. Engagement gegen das Aussterben edler Kakaosorten und ihres natürlichen Habitats, des Regenwaldes, bedeutet Einsatz für die Würde des Menschen und seine Fähigkeit, bewusste Entscheidungen zu treffen. Für das Recht auf bewussten Anbau. Es ist von grundlegender Wichtigkeit, eine Nachhaltigkeit zu schaffen, so dass die Erzeuger aktiv an den Auswahlphasen nach der Ernte teilhaben und eine konsistente Prämie erhalten, sofern der Kakao den geforderten Qualitätsparametern entspricht.

Domori wurde 1994 mit folgendem Erzeugerprojekt gegründet:

1. Domori besitzt zu 50% eine 185 Hektar große Plantage in Venezuela, die Hacienda San José, auf der sie den Anbau von über 10 Sorten Criollo Kakao betreibt.
2. Domori unterhält Vereinbarungen und Verträge mit verschiedenen Ländern, Genossenschaften und Privatbetrieben mit dem Ziel, die Anbaupflanzen auszuwählen und die Fermentationsmethoden zu kodifizieren;
3. Domori richtet in einigen Ländern Zentren zur Aufbereitung des Kakaos nach der Ernte ein, um die Produktqualität zu verbessern.



UNA CULTURA SOSTENIBILE. EINE NACHHALTIGE KULTUR.



GENETICA

Il genere Theobroma si ritiene risalga a molti milioni di anni fa mentre la Theobroma Cacao potrebbe essere una specie non più antica di 10-15 mila anni. Il database del Germoplasma internazionale del cacao comprende oltre 14.000 cloni di cacao. Criollo, Forastero e Trinitario sono i tre principali tipi di Theobroma cacao. Il cacao Criollo è il cacao più pregiato al mondo, la cui quantità annuale con purezza superiore al 90% rappresenta meno dello 0,001% del raccolto mondiale.

Il tipo di cacao Criollo si caratterizza per avere il cotiledone fresco completamente bianco o rosato dovuto all'assenza o bassissimo contenuto di polifenoli quali epicatechina, procianidine e

GENETIK

Man geht davon aus, dass die Gattung Theobroma auf mehrere Millionen Jahre zurückgeht, während das Theobroma Kakao möglicherweise nicht älter als 10-15 Tausend Jahre ist. Die internationale Erbgut-Datenbank für Kakao umfasst über 14.000 Kakaoklone. Criollo, Forastero und Trinitario sind die drei wichtigsten Arten des Theobroma Kakao. Der Kakao Criollo ist die edelste Kakaosorte der Welt, deren Jahresmenge mit einer Reinheit von über 90% weniger als 0,001% des weltweiten Ernteertrags darstellt. Kennzeichnend für den Kakao Criollo ist das vollkommen weiße oder leicht rosafarbene Kotyledon aufgrund des Mangels oder sehr niedrigen Gehalts an Polyphenolen wie Epicatechin, Procyanidin

antocianine e ciò conferisce al cioccolato un colore cannella, un'eccezionale rotondità, una bassissima astringenza e una grande persistenza. Sotto il profilo aromatico presenta in generale spiccate note di frutta secca, fragranza di pane, marmellata e crema di latte. Il tipo Forastero ha fave fresche piatte, violacee con un'alta astringenza. È diviso nei tipi Amazzonico superiore e Amazzonico inferiore o amelonado che è il tipo più coltivato al mondo, specialmente in Brasile (comun e parà), in Africa occidentale, in Malaysia e Indonesia. Circa il 92% del cacao raccolto e commercializzato nel mondo è cacao Forastero.

Il tipo Trinitario discende da un'ibridazione fra il Criollo e il Forastero. Esso combina alcune caratteristiche aromatiche e sensoriali del Criollo con il vigore e l'alta resa del Forastero. Circa il 5% del raccolto al mondo è cacao Trinitario. Dal punto di vista della pregiatezza si distingue il cacao in:

- cacao aromatico (detto anche fine o speciale o dolce);
- cacao non aromatico o bulk.

Il primo gruppo comprende: Criollo, Trinitario e Nacional che è in realtà un Forastero ma è l'unico cacao aromatico di questo tipo, cresce solamente in Ecuador e viene classificato fra i pregiati. Circa il 2% del raccolto mondiale è cacao Nacional.

Il secondo gruppo, quello dei cacao non pregiati, comprende il tipo Forastero.

BOTANICA

Il cacao è un albero tropicale il cui habitat naturale risiede nello strato inferiore della foresta pluviale. Tutte le specie di cacao vivono tra i paralleli 18° N e il 15° S, regioni in cui le piogge sono intense, la temperatura e l'umidità sono alte e l'ombra è fitta. La pianta cresce verticalmente raggiungendo un'altezza di 2 metri. Poi i rami si estendono orizzontalmente formando un tetto.

L'altezza normale della pianta è compresa fra i 3 e i 6 metri. Quando il cacao ha raggiunto circa 2-3 anni di età è capace di produrre fiori. L'impollinazione è svolta da moscerini che si riproducono nella vegetazione in via di decomposizione.

Il cacao fruttifica a ciclo continuo e in generale fornisce due raccolti: prima e dopo la stagione delle piogge. Un frutto impiega circa 6 mesi per giungere a maturazione.

Il raccolto mondiale è inferiore ai 3 milioni di tonnellate l'anno. Quasi tutto il cacao al mondo è coltivato in piantagioni da 1 a 4 ettari che hanno una produttività media inferiore a 500 kg per ettaro.

und Anticyanin, was der Schokolade die Farbe von Zimt, eine exzellente Abrundung, eine sehr niedrige Adstringenz und lang anhaltenden Geschmack verleiht. Das aromatische Profil ist von deutlicher Note nach Trockenfrüchten sowie Duft nach Brot, Marmelade und Milchcreme geprägt. Die Sorte Forastero hat flache, violettfarbene Bohnen mit hoher Adstringenz. Man unterscheidet dabei gehobenen und minderen Amazzonico oder Amelonado, die weltweit am häufigsten angebaute Sorte, vor allem in Brasilien (comun und parà), in Westafrika, Malaysia und Indonesien. Bei rund 92% des weltweit geernteten und vertriebenen Kakaos handelt es sich um Forastero Kakao. Bei der Sorte Trinitario handelt es sich um eine Züchtung aus Criollo und Forastero. Sie verbindet einige aromatische und sensorische Eigenschaften des Criollo mit der hohen Ergiebigkeit des Forastero. Bei rund 5% des weltweit geernteten Kakaos handelt es sich um Kakao Trinitario. Zur Bestimmung der Hochwertigkeit unterscheidet man den Kakao in:

- aromatischen Kakao (auch feiner, besonderer oder milder Kakao genannt);
- nicht aromatischen Kakao oder Bulk.

Zu ersten Kategorie gehören: Criollo, Trinitario und Nacional, bei dem es sich tatsächlich um einen Forastero, den einzigen aromatischen Kakao dieser Sorte, handelt, der nur in Ecuador wächst und zu den edlen Sorten zählt. Bei ca. 2% des weltweit geernteten Kakaos handelt es sich um Kakao Nacional. Zur zweiten Gruppe, der Gruppe für nicht edlen Kakao, gehört der Forastero.

BOTANIK

Beim Kakao handelt es sich um ein Tropengewächs, dessen natürliches Habitat im unteren Streifen des Regenwaldes liegt. Alle Kakaosorten sind zwischen den Breitengraden 18° N und 15° S beheimatet, in Gegenden mit starken Niederschlägen, hoher Luftfeuchtigkeit und Temperatur sowie dichtem Schatten. Die Pflanze wächst senkrecht ca. 2 Meter in die Höhe. Dann breiten sich die Zweige waagrecht aus und bilden ein Dach. Die normale Höhe der Pflanze liegt zwischen 3 und 6 m. Ist der Kakaobaum etwa 2-3 Jahre alt, beginnt er Blüten zu bilden. Für die Bestäubung sorgen kleine Fliegen, die sich in der verfaulenden Vegetation vermehren. Der Kakaobaum bildet das ganze Jahr über Früchte und liefert im Allgemeinen zwei Ernten: vor und nach der Regenzeit. Die Frucht benötigt rund 6 Monate zur Reifung. Die weltweite Erntemenge liegt unter 3 Millionen Tonnen pro Jahr. Fast der gesamte weltweite Ertrag wird in Plantagen zwischen 1 und 4 Hektar Größe erzeugt, diese haben eine durchschnittliche Produktivität von unter 500 kg pro Hektar.

UN CUORE A “BASSO IMPATTO” SUL CACAO. EIN SCHONENDES HERZ FÜR KAKAO

FERMENTAZIONE

I coltivatori asportano il frutto maturo e lo aprono per prelevarne il grappolo di fave avvolte da una polpa zuccherina. Le fave sono messe a fermentare a seconda dei Paesi in canestri, in box di legno o in cilindri al riparo dalla luce. È durante la fermentazione che si sviluppano i precursori degli aromi. Lo zucchero, il basso pH, le condizioni anaerobiche favoriscono l'attività di 16 specie di lieviti. I lieviti riducono lo zucchero in alcol e biossido di carbonio. Questo produce calore e fa salire la temperatura fino a 50°C. In una successiva fase aerobica, i batteri cominciano a ossidare l'alcol in acido lattico e poi in acido acetico.

La fermentazione dura dai 4 giorni (per alcune varietà di Criollo) fino a 7-8 giorni.

FERMENTATION

Die Bauern ernten die reife Frucht und öffnen sie, um das von süßem Fruchtfleisch umgebene Bohnenbündel zu entnehmen. Die Bohnen werden je nach Landesgepflogenheiten lichtgeschützt in Körben, Holzkisten oder Zylindern fermentiert. Während der Fermentation entwickelt sich die Vorstufe des Aromas. Der Zuckergehalt, der niedrige pH-Wert und die anaeroben Bedingungen fördern die Aktivität von 16 verschiedenen Hefearten. Die Hefe verwandelt den Zucker in Alkohol und Kohlendioxid. Dabei entsteht Wärme, die Temperatur steigt auf 50°C. In einer weiteren aeroben Phase beginnen die Bakterien den Alkohol in Milchsäure, dann in Essigsäure umzuwandeln. Die Fermentation dauert (bei einigen Criollo Sorten) zwischen 4 und 7-8 Tagen.



ESSICCAZIONE

Il principale obiettivo dell'essiccazione è quello di ridurre l'umidità fino al 7-8%, di far esalare l'acido acetico e di terminare le reazioni della fermentazione. Può essere solare o artificiale. A questo punto le fave vengono messe in sacchi e sono pronte per essere vendute sul mercato.

TROCKNUNG

Bei der Trocknung geht es vor allem um die Reduzierung des Feuchtigkeitsgehalts bis auf 7-8%, die Verdunstung der Essigsäure und den Abschluss der Gärung bzw. Fermentation. Die Trocknung erfolgt unter der Sonne oder auf künstliche Weise. Dann werden die Bohnen in Säcken verpackt und sind zum Verkauf bereit.



DOVE IL CACAO DIVENTA DOMORI

Lo stabilimento di None, in provincia di Torino, progettato e realizzato per preservare l'identità sensoriale delle differenti varietà di cacao nella trasformazione in cioccolato extra, è il cuore italiano di Domori. Le fave di cacao crude passano nella sala di tostatura dove l'uomo e la macchina condividono il privilegio di assistere alle reazioni enzimatiche che si sviluppano durante la tostatura. Il cacao tostato viene versato nella frangicacao che ha il compito di separare la buccia del cacao dal suo cuore o cotiledone detto granella.

La granella passa poi alla sala di raffinazione dove avvengono:

- la macinatura, cioè la riduzione della granella in una pasta liquida (grazie alla rottura della parete cellulare per attrito fuoriesce il burro di cacao e quindi il composto diventa liquido);
- la raffinazione (con lo zucchero secondo la formula), cioè la riduzione della granulometria delle particelle a circa 18 micron;
- il concaggio, cioè l'esalazione dell'umidità rimanente e delle volatili negative, e la dispersione dei solidi (zucchero e parte secca del cacao) nel burro di cacao.

Il processo Domori è un processo a “basso impatto” sul cacao grazie a:

- basse temperature;
- snellezza del processo che prevede meno macchinari e meno cicli.

HIER WIRD AUS KAKAO DOMORI

Das Werk in None in der Provinz Turin wurde speziell konzipiert, damit die sensorische Identität der verschiedenen Kakaosorten bei der Verarbeitung in Edelherbschokolade nicht verloren geht und stellt das italienische Herz von Domori dar. Die rohen Kakaobohnen kommen in die Röstung, wo Mensch und Maschine die beim Rösten entstehenden enzymatischen Reaktionen überwachen. Der geröstete Kakao gelangt dann in den Kakaobrecher, in dem die Schale vom Herzen bzw. Kotyledon, dem Kern, getrennt wird.

Der Kern kommt dann zur Raffination, wo folgende Prozesse ablaufen:

- das Mahlen, also die Zerkleinerung des Kerns in eine Flüssigmasse (durch das Aufbrechen der Zellwand tritt die Kakaobutter aus und die Masse wird flüssig);
- das Raffinieren (mit Zucker, je nach Formel), das heißt Reduzierung der Körnung der Partikel auf ca. 18 Micron;
- das Conchieren, d.h. das Verdunsten der Restfeuchtigkeit und der negativen flüchtigen Stoffe sowie die Dispersion der Feststoffe (Zucker und Trockenanteil des Kakaos) in der Kakaobutter. Bei Domori arbeiten wir mit schonenden Verfahren durch:
 - niedrige Temperaturen;
 - schlanke Prozesse mit möglichst wenig Maschinen und Zyklen.



DOMORI ESALTA DOMORI EXALTIERT

LA TECNOLOGIA A SERVIZIO DEI PROFESSIONISTI

Da anni l'azienda Domori si è affermata nel mondo del gourmet, ricevendo riconoscimenti internazionali per la purezza e la qualità del suo prodotto, ma anche per il suo essere un'icona di tradizione nella degustazione del cioccolato. Riconoscimento conferito non solo dal consumatore finale, ma anche da pasticceri, maîtres chocolatier e maestri gelatieri che hanno mostrato un forte apprezzamento per la qualità del cioccolato Domori. La crescente domanda da parte dei maestri del settore e del gusto e lo spazio ancora da colmare per un punto di riferimento di qualità, quale è Domori in questo settore specifico, hanno costituito le premesse per la creazione di una nuova linea professionale.

A giugno 2011 è stata inaugurata la nuova linea produttiva per la produzione del cioccolato da trasformazione e delle coperture.

Tutto è volto a preservare le caratteristiche organolettiche del cacao Domori e una perfetta facilità di lavorazione delle coperture.

La filosofia produttiva di Domori rimane inalterata: il controllo dell'intera filiera e la decisione di lavorare solo cacao fine, grazie a processi a basso impatto di produzione, assicurano un prodotto finito con le possibili migliori note aromatiche, tipiche di queste varietà di cacao. Tutti i processi produttivi avvengono utilizzando le migliori ed evolute tecnologie: dalla pulizia delle fave alla tostatura e alla raffinazione, dal concaggio al confezionamento.

TECHNIK IM DIENSTE DER PROFESSIONALITÄT

Seit Jahren hat sich Domori in der Welt der Feinkost behauptet und wurde mit internationalen Anerkennungen für die Reinheit und Qualität des Produkt ausgezeichnet; des Weiteren steht der Name für die Tradition in der Degustation von Schokolade. Anerkennung kommt nicht nur aus der Welt des Endverbrauchers, sondern auch von Konditoren, Maîtres chocolatiers und Speiseeisherstellern, die die Qualität der Schokolade aus dem Hause Domori schätzen. Die wachsende Nachfrage der Meister der Branche und des Geschmacks sowie der nach wie vor reichliche Raum für einen wahren Maßstab in Sachen Qualität wie Domori schufen die Basis für die Kreation einer neuen professionellen Linie.

Im Juni 2011 wurde eine neue Fertigungslinie zur Herstellung von Schokolade für die Weiterverarbeitung und Couvertüren eingeweiht. Im Vordergrund steht dabei die Wahrung der sensorischen Eigenschaften des Kakao Domori sowie eine perfekte Verarbeitbarkeit der Couvertüren. Die Produktionsphilosophie von Domori bleibt dabei unverändert: Die Überwachung der gesamten Produktionskette, der Entschluss, nur feinen Kakao zu verarbeiten sowie die schonenden Verfahren gewährleisten ein Endprodukt mit exzellenten, für diese Kakaosorten typischen aromatischen Noten. Alle Produktionsverfahren erfolgen unter der Verwendung fortschrittlicher Spitzentechnik: von der Reinigung der Bohnen über Röstung, Raffination und Conchieren bis hin zur Verpackung.



LE ORIGINI DIE HERKUNFT

ECUADOR	PERÙ	VENEZUELA				COLOMBIA	MADAGASCAR	TANZANIA	COSTA D'AVORIO
ARRIBA	APURIMAC	SUR DEL LAGO	PUERTOMAR	CHUAO	PUERTOFINO	CARTAGENA DE INDIAS	SAMBIRANO	MOROGORO	VIDAMÁ
Nacional	Trinitario	Trinitario	Criollo	Criollo	Criollo	Trinitario	Trinitario	Trinitario	Forastero
Arriba 100%	Apurimac 100%	Sur del Lago 100%					Sambirano 100%	Morogoro 100%	
			Puertomar 75%	Chuoao 75%	Puertofino 75%				
Arriba 72%	Apurimac 72%	Sur del Lago 72%					Sambirano 72%		
								Morogoro 68%	Vidamá 68% (ganache)
									Vidamá 66%
Arriba 62%									
						Cartagena de indias 60% (ganache)			Vidamá 60%
Arriba 56%								Morogoro 56%	
							Sambirano 51%		
Arriba 50%								Morogoro 38%	Vidamá 38%
Arriba 36%									

CONSIGLI DI UTILIZZO GEBRAUCHSEMPFEHLUNGEN

Pastiglie Buste 5 kg. Fondenti Single Origins Dragées 5-Kilo-Beutel. Single Origins Zartbitterschokolade		% Cacao % Kakao-gehalt	Unità di vendita Verkaufseinheit	Fluidità Fluidität	Pralineria Konfiserie	Corpi cavi Hohlkörper	Ripieni Füllungen	Coperture Glasuren	Decorazioni Garnierungen	Mousse Mousse	Gelati Speiseeis
00819	Arriba Nacional	72%	2 x 5 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00817	Arriba Nacional	62%	2 x 5 kg	👉👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00816	Arriba Nacional	56%	2 x 5 kg	👉👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00897	Sur del Lago	72%	2 x 5 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00886	Apurimac	72%	2 x 5 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00915	Morogoro	68%	2 x 5 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00916	Morogoro	56%	2 x 5 kg	👉👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00896	Sambirano	72%	2 x 5 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00928	Cartagena de Indias	60%	3 x 5 kg	👉👉	✗	✗	✓	✗	✓	✓	✓
00804	Vidamá	66%	2 x 5 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00938	Vidamá	60%	2 x 5 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00944	Vidamá Ganache	68%	2 x 5 kg	👉👉	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓
Pastiglie Buste 5 kg Latte Single Origins Dragées 5-Kilo-Beutel. Single Origins Milchsokolade		% Cacao % Kakao-gehalt	Unità di vendita Verkaufseinheit	Fluidità Fluidität	Pralineria Konfiserie	Corpi cavi Hohlkörper	Ripieni Füllungen	Coperture Glasuren	Decorazioni Garnierungen	Mousse Mousse	Gelati Speiseeis
00898	Arriba Nacional	36%	2 x 5 kg	👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00917	Morogoro	38%	2 x 5 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00939	Vidamá	38%	2 x 5 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pastiglie Buste 5 kg Masse Single Origins Dragées 5-Kilo-Beutel. Masse Single Origins		% Cacao % Kakao-gehalt	Unità di vendita Verkaufseinheit	Fluidità Fluidität	Pralineria Konfiserie	Corpi cavi Hohlkörper	Ripieni Füllungen	Coperture Glasuren	Decorazioni Garnierungen	Mousse Mousse	Gelati Speiseeis
00818	Arriba Nacional	100%	2 x 5 kg	👉👉👉👉	✗	✗	✓	✗	✗	✓	✓
00812	Sur del Lago	100%	2 x 5 kg	👉👉👉	✗	✗	✓	✗	✗	✓	✓
00885	Apurimac	100%	2 x 5 kg	👉👉👉👉	✗	✗	✓	✗	✗	✓	✓
00914	Morogoro	100%	2 x 5 kg	👉👉👉	✗	✗	✓	✗	✗	✓	✓
00841	Sambirano	100%	2 x 5 kg	👉👉👉	✗	✗	✓	✗	✗	✓	✓
Pastiglie Buste 1 kg Fondenti Single Origins Dragées 5-Kilo-Beutel. Single Origins Zartbitterschokolade		% Cacao % Kakao-gehalt	Unità di vendita Verkaufseinheit	Fluidità Fluidität	Pralineria Konfiserie	Corpi cavi Hohlkörper	Ripieni Füllungen	Coperture Glasuren	Decorazioni Garnierungen	Mousse Mousse	Gelati Speiseeis
00919	Arriba Nacional	56%	6 x 1 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00814	Sur del Lago	72%	6 x 1 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00927	Morogoro	56%	6 x 1 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00931	Sambirano	72%	6 x 1 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00932	Apurimac	72%	6 x 1 kg	👉👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pastiglie Buste 1 kg Latte Single Origins Dragées 5-Kilo-Beutel. Single Origins Milchsokolade		% Cacao % Kakao-gehalt	Unità di vendita Verkaufseinheit	Fluidità Fluidität	Pralineria Konfiserie	Corpi cavi Hohlkörper	Ripieni Füllungen	Coperture Glasuren	Decorazioni Garnierungen	Mousse Mousse	Gelati Speiseeis
00924	Arriba Nacional	50%	6 x 1 kg	👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00921	Arriba Nacional	36%	6 x 1 kg	👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00922	Morogoro	38%	6 x 1 kg	👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00941	Sambirano	51%	6 x 1 kg	👉👉	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pani 500 g / Blöcke 500 g Fondenti / Zartbitterschokolade		% Cacao % Kakao-gehalt	Unità di vendita Verkaufseinheit	Fluidità Fluidität	Pralineria Konfiserie	Corpi cavi Hohlkörper	Ripieni Füllungen	Coperture Glasuren	Decorazioni Garnierungen	Mousse Mousse	Gelati Speiseeis
00852	Puertomar (Criollo)	75%	10 x 0,5 kg	👉	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00926	Chuoao (Criollo)	75%	10 x 0,5 kg	👉	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00925	Puertofino (Criollo)	75%	10 x 0,5 kg	👉	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
00866	Bianco/Weiße Schokolade		10 x 0,5 kg	👉	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓

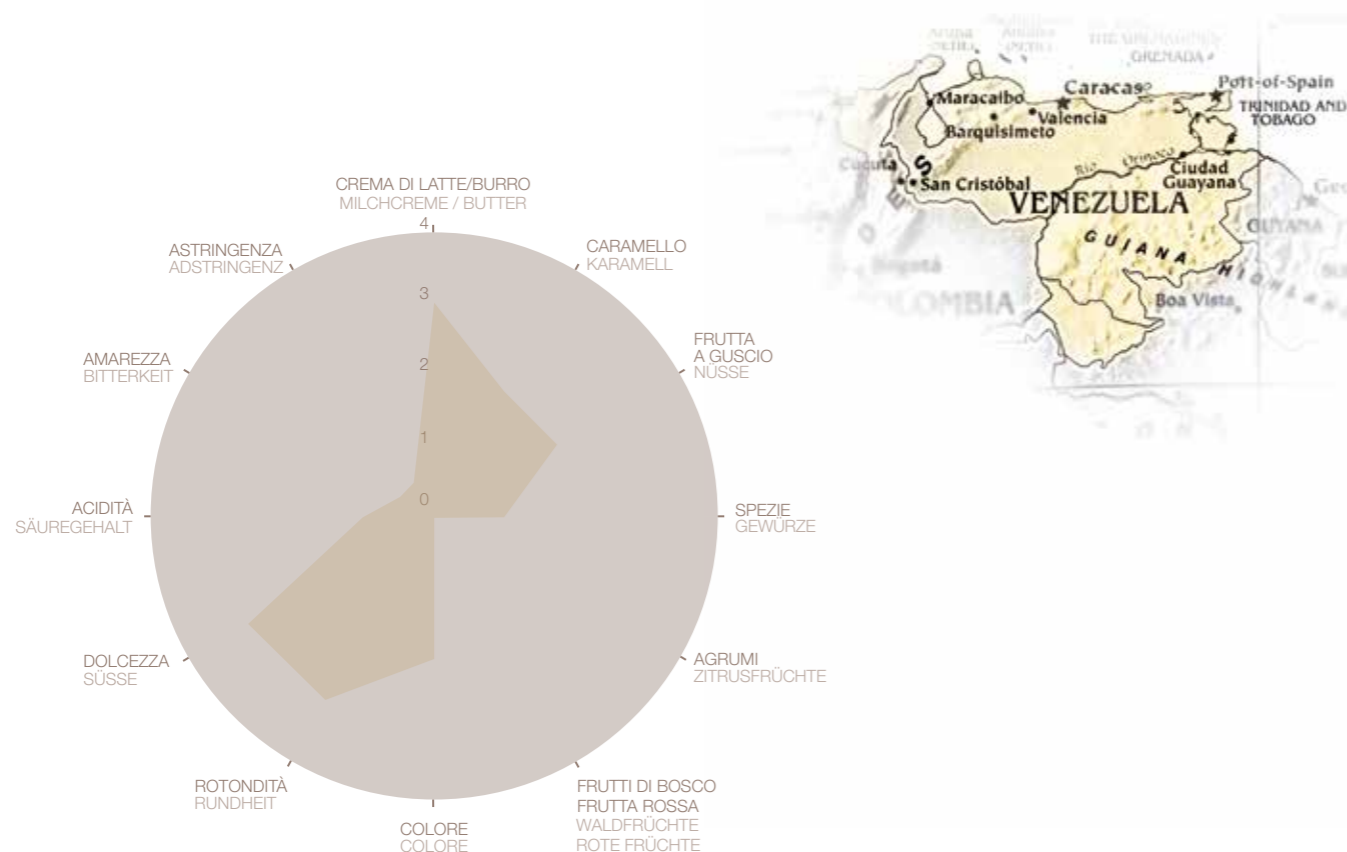
CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNISCHE MERKMALE

FORMATO FORMAT	COMPOSIZIONE (%) ZUSAMMENSETZUNG (%)						GRASSI TOTALI (%) FETTGEHALT GESAMT (%)		UMIDITÀ FEUCHTIGKEIT	FINEZZA IN MICRON FEINHEIT IN MICRON	GRASSI DEL SOLO CACAO REINES KAKAOFETT
	Cacao Kakao	Burro di cacao aggiunto Kakaobutter-zusatz	Zucchero Zucker	Latte in polvere Milchpulver	Lecitina di Soja Sojalecithin	Vaniglia Vanille	Totale Burro di Cacao* Kakaobutter-gesamt*	Materia grassa del latte Fettgehalt Milch	%	%	%
FONDENTI / ZARTBITTERSCHOKOLADE											
ARRIBA NACIONAL	100%	pastiglie/Dragees	100					52	1	14 - 16	52
	72%	pastiglie/Dragees	62,5	10	27	0,5		43	1	14 - 16	32,5
	62%	pastiglie/Dragees	46	16,5	37	0,5		41	1	14 - 16	23
	56%	pastiglie/Dragees	40	17	42,5	0,5		39	1	14 - 16	21
APURIMAC	100%	pastiglie/Dragees	100					55	1	14 - 16	55
	72%	pastiglie/Dragees	62,5	10	27	0,5		44	1	14 - 16	34
SAMBIRANO	100%	pastiglie/Dragees	100					53	1	14 - 16	53
	72%	pastiglie/Dragees	62,5	10	27	0,5		43	1	14 - 16	33
SUR DEL LAGO	100%	pastiglie/Dragees	100					55	1	14 - 16	55
	72%	pastiglie/Dragees	62,5	10	27	0,5		44	1	14 - 16	34
MOROGORO	100%	pastiglie/Dragees	100					53	1	14 - 16	53
	68%	pastiglie/Dragees	58	10	31,5	0,5		43	1	14 - 16	30
	56%	pastiglie/Dragees	40	17	42,5	0,5		39	1	14 - 16	20,5
CARTAGENA DE INDIAS	60%	pastiglie/Dragees	50	10	39,5	0,5		38	1	14 - 16	27,5
	68%	pastiglie/Dragees	68		31,5	0,5		38	1	14 - 16	37,5
VIDAMÁ	66%	pastiglie/Dragees	53	13	33,5	0,5		44	1	14 - 16	29
	60%	pastiglie/Dragees	44	17,3	38,2	0,5		44	1	14 - 16	24
PUERTOMAR	75%	pani / Blöcke 500g	57	18	24,5	0,5		48	1,5	7 - 10	27
CHUAO	75%	pani / Blöcke 500g	57	18	24,5	0,5		48	1,5	7 - 10	27
PUERTOFINO	75%	pani / Blöcke 500g	57	18	24,5	0,5		48	1,5	7 - 10	27
LATTE / MILCHSCHOKOLADE											
ARRIBA NACIONAL	36%	pastiglie/Dragees	7	30	39	23,5	0,5	33,5	6	14 - 16	3,5
	50%	pastiglie/Dragees	15	35	34,4	15	0,5	42,5	4	14 - 16	7,5
MOROGORO	38%	pastiglie/Dragees	12	26	37,5	24	0,5	32	6,24	14 - 16	6
SAMBIRANO	51%	pastiglie/Dragees	22	29	28	20,5	0,5	40,5	5	14 - 16	11,5
VIDAMÁ	38%	pastiglie/Dragees	12	26	37,5	24	0,5	32	6,24	14 - 16	6
COPERTURA BIANCO WEISSE SCHOKOLADEN- COUVERTURE		pani 500g Blöcke 500g	0	36	40,5	23	0,5	36	6	7 - 10	

* valori medi / Durchschnittswerte

Legend: 👉 Bassa fluidità 👉👉 Medio bassa fluidità 👉👉👉 Media fluidità 👉👉👉👉 Medio alta fluidità 👉👉👉👉👉 Alta fluidità
 Legend: 🟢 Raccomandato 🟡 Possibile ✗ Non raccomandato
 Légende: 👉 Niedrige Fluidität 👉👉 Mittlere bis niedrige Fluidität 👉👉👉 Mittlere Fluidität 👉👉👉👉 Mittlere bis hohe Fluidität 👉👉👉👉👉 Mittlere hohe Fluidität
 Legend: 🟢 Empfohlen 🟡 Möglich ✗ Nicht empfohlen

PUERTOFINO CRIOLLO



Origine

Il cuore indigeno di Domori è in Venezuela, dove sorge l'Hacienda San José: una tenuta agricola in cui Domori, da anni, realizza interventi per il recupero della biodiversità e la coltivazione del cacao Criollo.

Caratteristiche organolettiche

Piantagione Domori, penisola di Paria, Venezuela. Un Criollo recentemente recuperato e trasformato in una sfida, credendo nel suo potenziale di resa e resistenza e nella sua struttura. Un successo, rappresentato da un'armonia di note di caramello, tabacco, noci, papaya, sottobosco, funghi e datteri.

Classificazione

Tondo, rosso, L'Ocumare 67 (Puertofino) è Criollo al 90%. E' un cacao recentemente recuperato da Domori, con buon potenziale di resa e una discreta resistenza

Herkunft

Das wahre Herz von Domori schlägt in Venezuela, wo die Hacienda San José liegt: ein Landgut, auf dem Domori seit Jahren an der Erhaltung der Biodiversität arbeitet und Kakao Criollo anbaut.

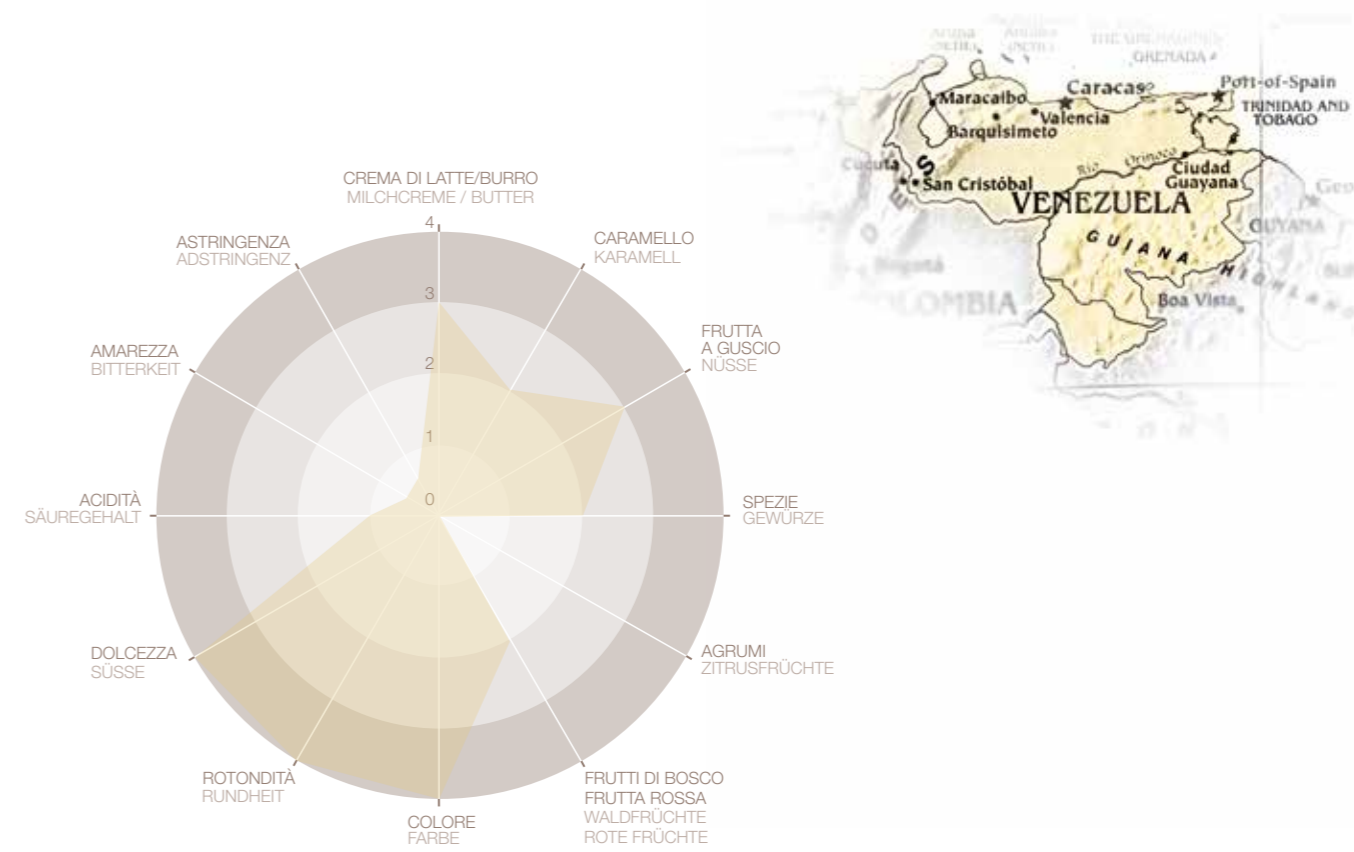
Sensorische Eigenschaften

Domori Plantage, Paria Halbinsel, Venezuela. Ein kürzlich wieder eingeführter Criollo, eine Herausforderung, bei der auf die potentielle Ergiebigkeit und Resistenz sowie die Struktur der Sorte gesetzt wurde. Ein Erfolg dank der ausgewogenen Noten von Karamell, Tabak, Nüssen, Papaya, Unterholz, Pilzen und Datteln.

Klassifizierung

Ocumare 67 (Puertofino) ist abgerundet, rot, Criollo zu 90%. Ein erst kürzlich von Domori wieder eingeführter Criollo mit guter potentieller Ergiebigkeit und Resistenz

PUERTOMAR CRIOLLO



Origine

Il cuore indigeno di Domori è in Venezuela, dove sorge l'Hacienda San José: una tenuta agricola in cui Domori, da anni, realizza interventi per il recupero della biodiversità e la coltivazione del cacao Criollo.

Caratteristiche organolettiche

Puertomar è un Criollo recente impiantato nel 1998 nella piantagione Domori in Venezuela. È il primo esempio al mondo di cacao Criollo recuperato, compreso ed interpretato nel terroir e nelle fermentazioni: un enorme passo avanti nella ricerca e nel gusto. Presenta note di panna, spezie, mandorla, marmellata di ciliegie, con dolcezza e rotondità eccellenti.

Classificazione

Vigorosa e piena di aromi, questa varietà di cacao ha frutti rossi di una forma svirgolata, irregolare.

Herkunft

Das wahre Herz von Domori schlägt in Venezuela, wo die Hacienda San José liegt: ein Landgut, auf dem Domori seit Jahren an der Erhaltung der Biodiversität arbeitet und Kakao Criollo anbaut.

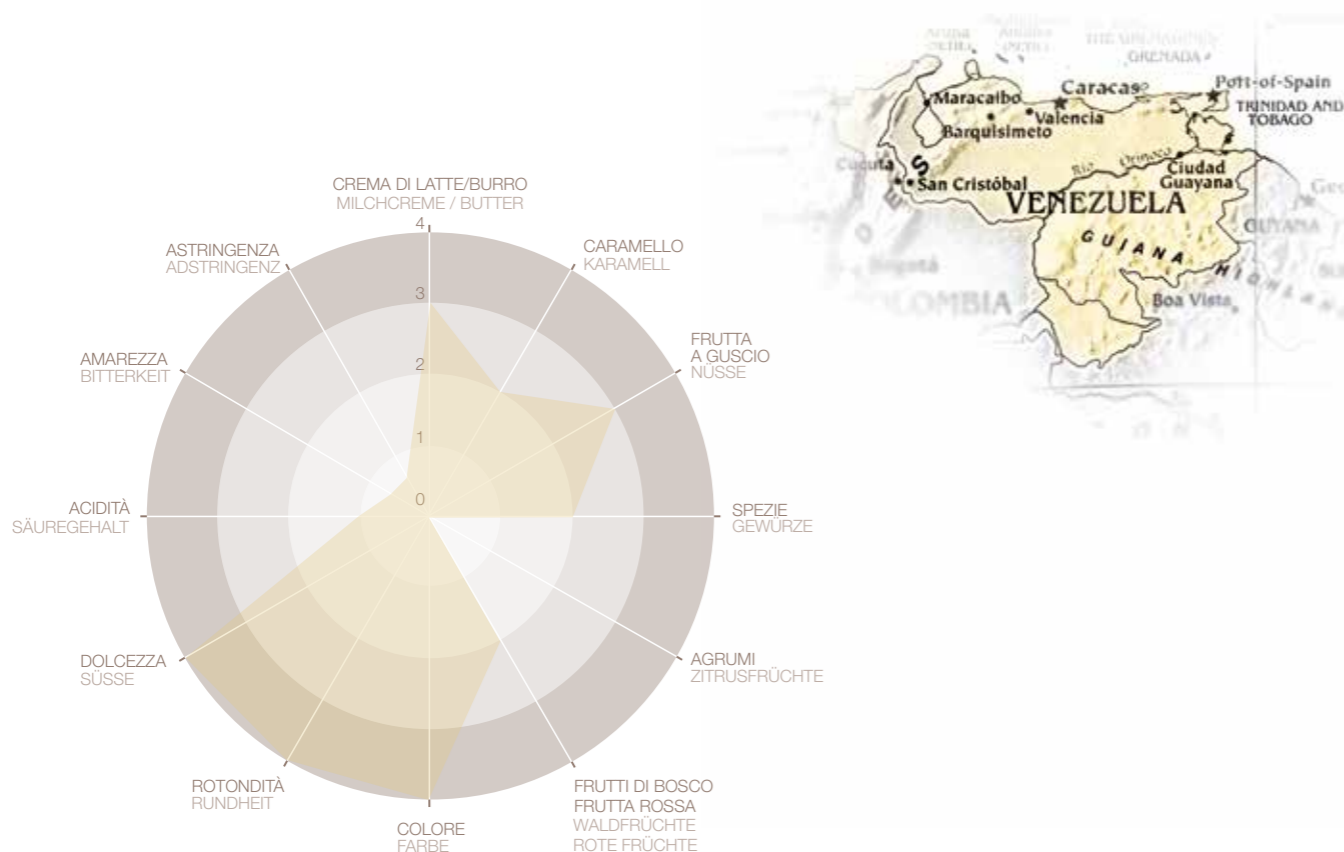
Sensorische Eigenschaften

Puertomar ist ein junger Criollo, der seit 1998 auf der Domori Plantage in Venezuela angebaut wird. Das weltweit erste Beispiel für einen wieder eingeführten Criollo, eingebunden und interpretiert im Terroir und der Fermentation: ein riesiger Schritt für Forschung und Geschmack. Mit Noten nach Sahne, Gewürzen, Mandeln, Kirschmarmelade, außerordentlich mild und abgerundet.

Klassifizierung

Diese mächtige, ausgesprochen aromatische Sorte hat natürlich unregelmäßig geformte, rote Früchte.

CHUAO CRIOLLO



Origine

Il cuore indigeno di Domori è in Venezuela, dove sorge l'Hacienda San José: una tenuta agricola in cui Domori, da anni, realizza interventi per il recupero della biodiversità e la coltivazione del cacao Criollo.

Caratteristiche organolettiche

Le fave sono 100% bianche e conferiscono al cioccolato una straordinaria dolcezza e rotondità, note di crema di latte, miele e frutta secca.

Classificazione

Chuao, il Criollo più famoso. Innestato nella piantagione Domori in Venezuela a partire dal 2002 grazie alla selezione di materiale genetico puro individuato nella zona costiera di Chuao.

Herkunft

Das wahre Herz von Domori schlägt in Venezuela, wo die Hacienda San José liegt: ein Landgut, auf dem Domori seit Jahren an der Erhaltung der Biodiversität arbeitet und Kakao Criollo anbaut.

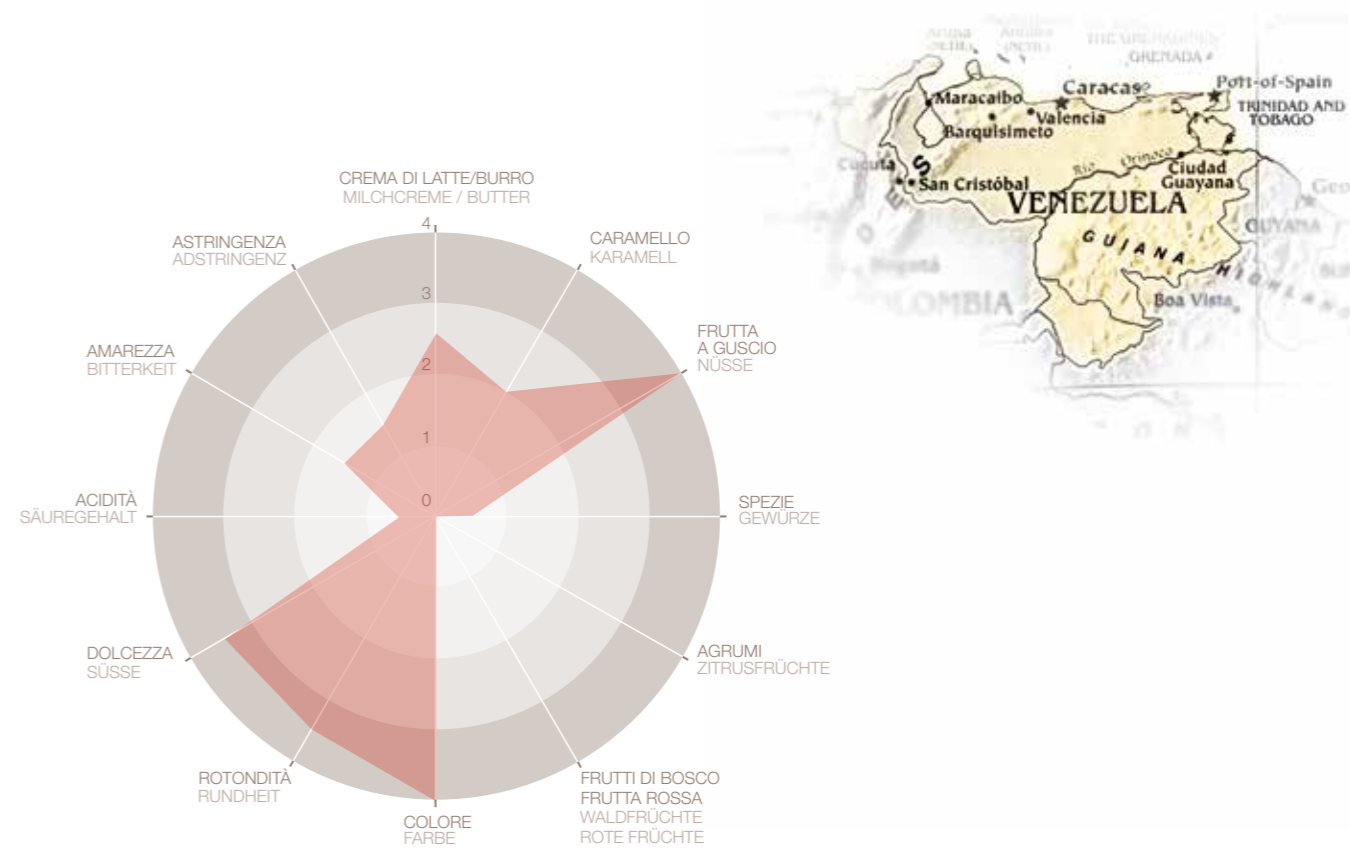
Sensorische Eigenschaften

Die zu 100% weißen Bohnen verleihen der Schokolade eine außergewöhnliche Süße und Rundheit mit Noten von Milchcreme, Honig und Trockenfrüchten.

Klassifizierung

Chuao, der bekannteste Criollo. Auf der Domori Plantage in Venezuela seit 2002 angebaute Kakao, der das Ergebnis einer Auswahl von auch in der Küstenregion von Chuao gefundenem Erbmaterial ist.

SUR DEL LAGO



Origine

Venezuela, selezione di piantagioni di pochi ettari in una vasta area che abbraccia gli stati occidentali di Merida, Trujillo, Tachira e Zulia a sud del lago di Maracaibo.

Caratteristiche organolettiche

Note di mandorle e caffè. Grande finezza, rotondità e persistenza.

Classificazione

Sur del Lago è un mix di cacao trinitari con alto contenuto di sangue Criollo. La sua fermentazione dura 4 giorni.

Herkunft

Venezuela, ausgewählte, wenige Hektar große Plantagen in einem großflächigen Gebiet, das sich von den westlichen Staaten Merida, Trujillo, Tachira und Zulia bis südlich des Maracaibo Sees erstreckt.

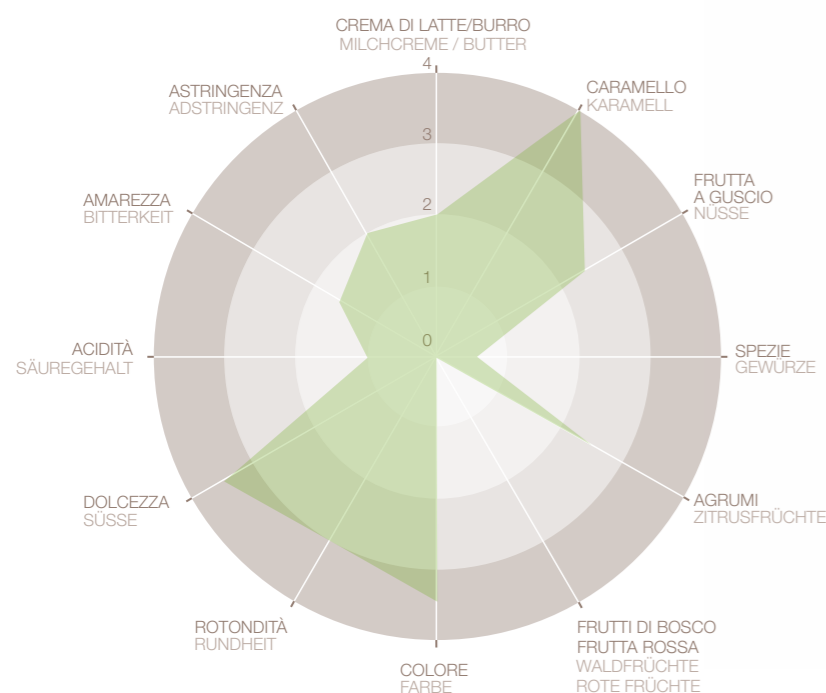
Sensorische Eigenschaften

Noten nach Mandeln und Kaffee. Sehr fein, abgerundet und lang anhaltend.

Klassifizierung

Sur del Lago ist eine Mischung aus Trinitario Kakao mit hohem Criollo Gehalt. Die Fermentation dauert 4 Tage.

APURIMAC



Origine

Sud del Perù, esattamente nella valle dell'Apurimac.

Caratteristiche organolettiche

Note di fiori, caramello e crema di latte. Molto delicato, discretamente acido.

Classificazione

Apurimac, è un ibrido trinitario creato negli anni '90 in seguito a una doppia ibridazione di ICS95 con IMC67 e poi con Nacional. La fermentazione di questo cacao dura 6 giorni.

Herkunft

Aus dem Süden von Peru, genau gesagt aus dem Apurimac Tal.

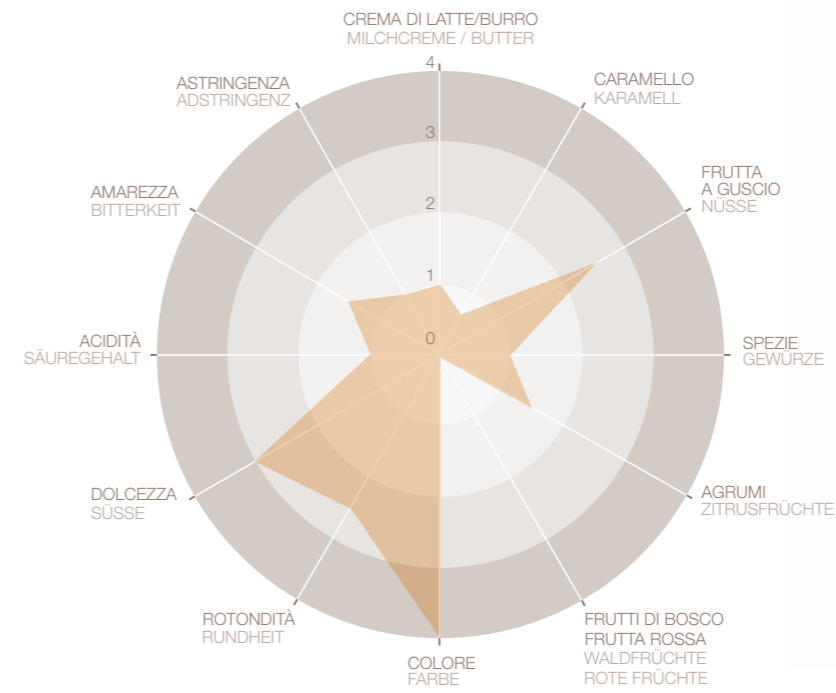
Sensorische Eigenschaften

Noten nach Blüten, Karamell und Milchcreme. Sehr mild, unaufdringlich sauer.

Klassifizierung

Apurimac, eine in den 90er Jahren geschaffene Züchtung infolge einer doppelten Kreuzung aus ICS95 und IMC67 und anschließend mit Nacional. Die Fermentation dieses Kakaos dauert 6 Tage.

ARRIBA NACIONAL



Origine

E' selezionato in Ecuador nella provincia di Bolivar e nella provincia di Esmeraldas grazie ad accordi di cooperazione e sviluppo con piccoli coltivatori.

Caratteristiche organolettiche

Note di nocciola, banana e agrumi. Fresco e delicato.

Classificazione

Arriba, più propriamente cacao di tipo Nacional, geneticamente è un cacao Forastero che si ritiene abbia subito una mutazione e viene classificato tra i cacao fini per le sue caratteristiche. La fermentazione del cacao dura 4 giorni.

Herkunft

Eine Auslese in Ecuador in den Provinzen Bolivar und Esmeraldas, was durch Partner- und Entwicklungsabkommen mit den kleinen lokalen Erzeugern möglich wurde.

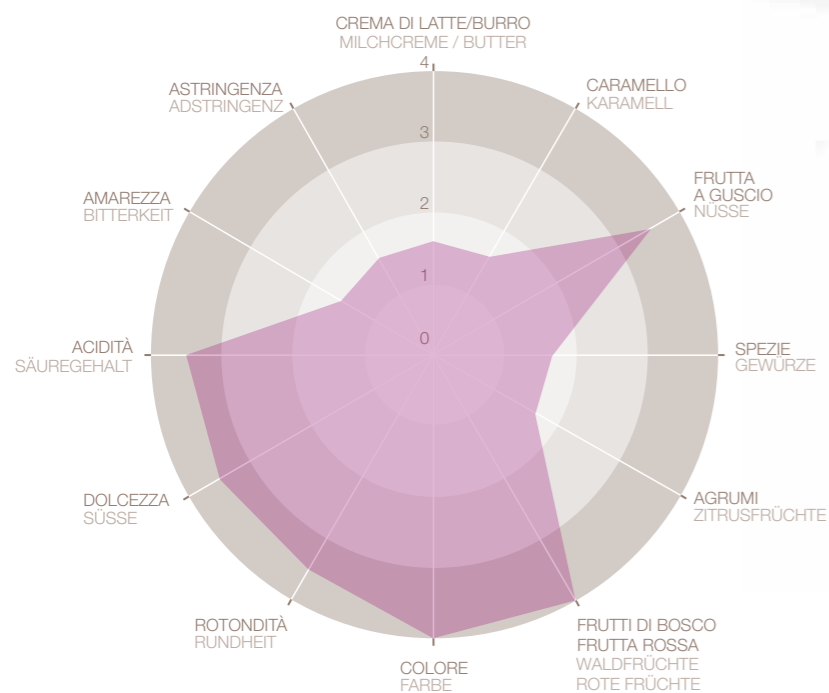
Sensorische Eigenschaften

Noten nach Haselnuss, Banane und Zitrusfrüchten. Frisch und mild.

Klassifizierung

Arriba, ein Nacional ähnlicher Kakao, bei dem es sich genetisch um einen Forastero handelt, der wohl mutiert ist und aufgrund seiner Eigenschaften zu den edlen Kakaos zählt. Die Fermentation dieses Kakaos dauert 4 Tage.

SAMBIRANO



Origine

Si coltiva nella valle omonima ubicata nel Madagascar nord-occidentale.

Caratteristiche organolettiche

Note di frutti rossi accompagnati da una gradevole acidità.
Dolce e rotondo, grande persistenza.

Classificazione

Sambirano è un cacao trinitario con alto contenuto di sangue Criollo.
La sua fermentazione dura 5 giorni.

Herkunft

Er wird im gleichnamigen Tal im Nordwesten Madagaskars angebaut.

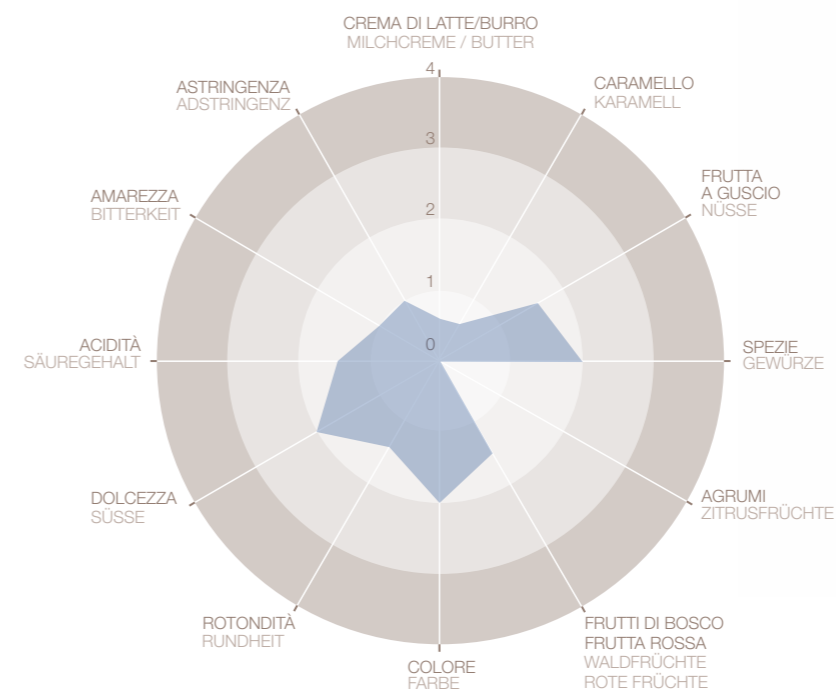
Sensorische Eigenschaften

Noten nach roten Früchten, begleitet von einer angenehmen Säure.
Süß und abgerundet, mit besonderer Nachhaltigkeit.

Klassifizierung

Sambirano ist ein Trinitario Kakao mit hohem Criollo Gehalt.
Die Fermentation dauert 5 Tage.

MOROGORO



Origine

Tipico della Tanzania, una regione altamente concentrata, a sud della Mbeya, nel distretto del Rungwe e di Kyela. Area caratteristica per il suo terreno vulcanico e per la vicinanza delle montagne, che assicurano abbondanti piogge.

Caratteristiche organolettiche

Primario gusto di cacao, dalle note speziate e legnose, senza i difetti tipici del cacao Forastero (acidità, amarezza, astringenza).

Classificazione

Il Morogoro è un Cacao Trinitario.

Herkunft

Eine typische Sorte aus Tansania, einer hochkonzentrierten Region im Süden von Mbeya in den Bezirken Rungwe und Kyela. Kennzeichnend für diese Gegend ist ihr vulkanisches Erdreich und das ausreichend Regen sicherstellende nahegelegene Gebirge.

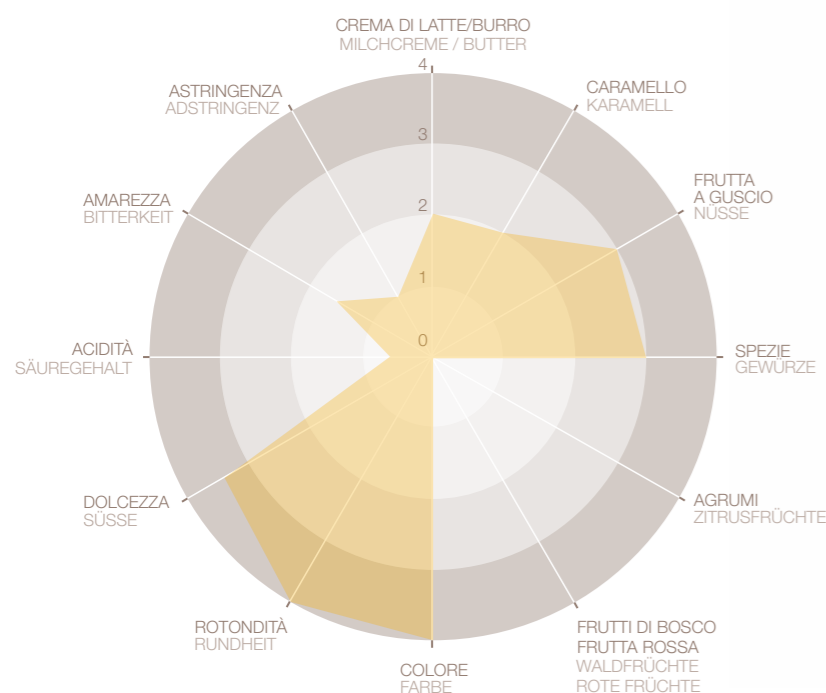
Sensorische Eigenschaften

Vorherrschender Geschmack nach Kakao, mit Noten nach Gewürzen und Holz, ohne die gewöhnlichen Mängel eines Forastero (Säure, Bitterkeit, Adstringenz).

Klassifizierung

Der Morogoro ist ein Trinitario Kakao.

CARTAGENA DE INDIAS



Origine

Un Cacao di tipo Trinitario, che porta il nome del porto della città coloniale sudamericana, nella regione di Sant'Andèr, zona tradizionale colombiana per la produzione di cacao.

Caratteristiche organolettiche

Dolcezza e finezza rare, con note di anacardi e un retrogusto di miele.

Classificazione

Il Cartagena de Indias è un cacao Trinitario.

Herkunft

Ein Trinitario Kakao, dessen Namen auf den Hafen der südamerikanischen Kolonialstadt in der Region Sant'Andèr zurückgeht, eine für die traditionelle Kakaoherstellung bekannte kolumbianische Gegend.

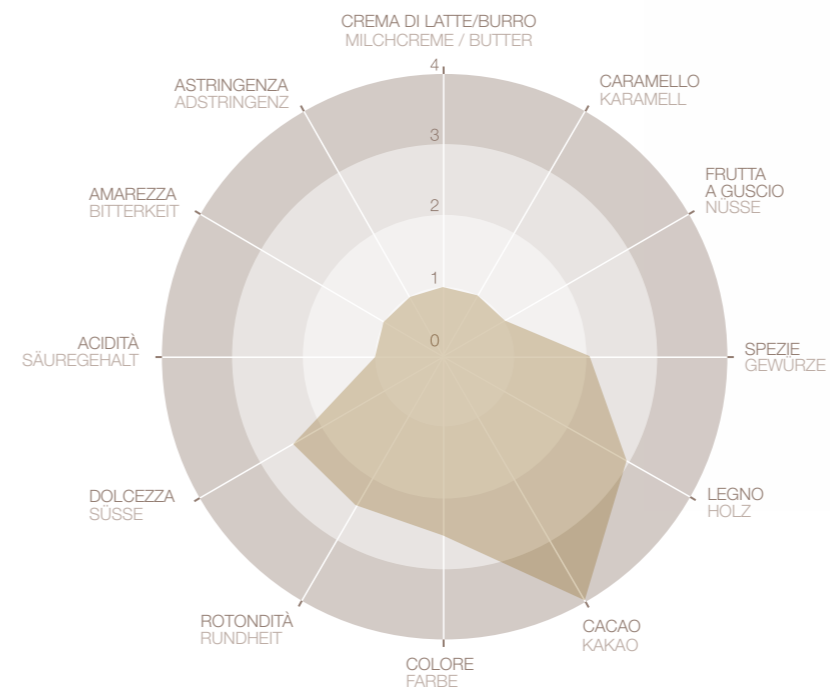
Sensorische Eigenschaften

Seltene Süße und Feinheit, mit einer Cashew-Note und einem Nachgeschmack von Honig.

Klassifizierung

Der Cartagena de Indias ist ein Trinitario Kakao.

VIDAMÀ



Origine

Il cacao della provincia di Oulaidon prende il nome dal villaggio omonimo, microscopico universo di duemila anime, collocato tra la regione delle Lagune, vicino a Tiassalé, e la provincia di Divo, al centro di una costellazione di altri villaggi, alcuni distanti anche 20 km, che lo riconoscono come cuore pulsante e epicentro sociale della zona. Il cacao della provincia di Oulaidon è un progetto di filiera equosolidale seguita direttamente dalla rete ChocoFair Cote d'Ivoire, che si occupa di tutelare la biodiversità delle piantagioni promiscue e lo sviluppo della lavorazione a pietra del cacao per il miglioramento culturale.

Caratteristiche organolettiche

Il cacao è tutto fermentato "a scivolo" per 6 giorni su foglie di banana e l'essiccazione dura tra i 7 e i 10 giorni. È un cacao profumato grazie anche allo scambio di pollini con le piante selvatiche di arancio, mango, caffè selvaggio e cardamomo, tra cui è coltivato.

Note aromatiche

Note primarie di cacao, legno e spezie. Bassa amarezza, bassa acidità, bassa astringenza.

Herkunft

Der Kakao der Provinz Oulaidon wurde nach dem gleichnamigen 2000-Seelen-Ort benannt, der zwischen der Region der Lagunen in der Nähe von Tiassalé und der Provinz Divo umgeben von anderen, bis zu 20 km entfernten Dörfern liegt und als Pulsschlag und soziales Epizentrum der Gegend bekannt ist. Der Kakao der Provinz Oulaidon gehört zu einem Fair-Trade-Projekt des Netzwerks ChocoFair Cote d'Ivoire, das sich für den Schutz der Biodiversität in Mischplantagen und die Verarbeitung des Kakaos für einen verbesserten Anbau einsetzt.

Sensorische Eigenschaften

Zur Fermentation gärt der Kakao 6 Tage lang auf Bananenblättern, die Trocknung dauert zwischen 7 und 10 Tagen. Ein aromatischer Kakao dank des Pollenaustauschs mit wilden Orangen-, Mango-, Kaffee- und Kardamonbäumen, zwischen denen er angebaut wird.

Aromatische Eigenschaften

Noten nach Kakao, Holz und Gewürzen. Geringe Bitterkeit, geringe Säure, geringe Adstringenz.



domori academy

DOMORI ACADEMY È IL CENTRO DI FORMAZIONE REALIZZATO DA DOMORI IN COLLABORAZIONE CON AGRIMONTANA E IL TEAM MASSARI.

Domori Academy si presenta annualmente con cicli di corsi che vede protagonisti, in qualità di docenti, alcuni fra i più grandi professionisti della pasticceria e della cioccolateria, italiani ed internazionali. I corsi vengono tenuti dal Team Massari, la squadra coordinata dal Maestro Iginio Massari e composta da Diego Crosara, Fabrizio Donatone, Emmanuele Forcone e Francesco Boccia. Obiettivo del Team Massari è far emergere la "maestria" artigiana, tramite supporti tecnici sul territorio, ricette, suggerimenti, nuove proposte. Collaborano inoltre, come docenti, i Maestri Lionel Lallement, e Stéphane Glacier, entrambi M.O.F. (Mellieur Ouvrier de France) che hanno dato all'Academy il loro prezioso contributo con argomenti innovativi. La Domori Academy prevede un ciclo di corsi ad ampio spettro, pensati per chi vuole arricchire la propria vetrina di pralineria e pasticceria e per realizzare una carta dei dessert raffinata e moderna, i corsi sono suddivisi per livelli e oltre alle date normalmente previste sono possibili corsi "su misura" per esigenze specifiche. Tutti i corsi, previa prenotazione, sono disponibili anche in inglese o in francese.



TEAM MASSARI. PROFESSIONISTI DELLA PASTICCERIA.

Il Team Massari, by Agrimontana, è una squadra di professionisti della pasticceria italiana ed internazionale, nata nel 2010 e coordinata dal Maestro Iginio Massari. A comporre il gruppo, esponenti di rilievo quali Davide Comaschi, Diego Crosara, Fabrizio Donatone, Emanuele Forcone e Francesco Boccia. Obiettivo del Team Massari è divulgare una pasticceria innovativa nel rispetto della tradizione italiana. Le capacità tecniche e la creatività dei nostri preziosi collaboratori è stata premiata in occasione di Sirha 2015 - Salone internazionale della ristorazione, dell'hotellerie e dell'alimentazione, dove la squadra italiana composta da Emmanuele FORCONE, Francesco BOCCIA e Fabrizio DONATONE hanno conquistato il podio più alto della Coupé du Monde del la Patisserie 2015.



DIE DOMORI ACADEMY IST EIN SCHULUNGS- UND BILDUNGSZENTRUM, DAS DOMORI GEMEINSAM MIT AGRIMONTANA UND DEM TEAM MASSARI INS LEBEN GERUFEN HAT.

Die Domori Academy veranstaltet jedes Jahr Kurse, für die große italienische und internationale Namen, wahre Meister der Konditorei- und Chocolatierkunst, als Dozenten gewonnen werden konnten. Die Kurse werden vom Team Massari, dem Team um Maestro Iginio Massari abgehalten, dem Diego Crosara, Fabrizio Donatone, Emmanuele Forcone und Francesco Boccia angehören. Ziel des Team Massari ist es, das Kunsthandwerk durch technische Hilfsmittel über die Gebiete, Rezepte, Tipps und neue Vorschläge zu fördern. Des Weiteren sind die Meister Lionel Lallement und Stéphane Glacier, beide M.O.F. (Mellieur Ouvrier de France) als Dozenten beteiligt und bereichern die Academy mit neuen, innovativen Themen. Die Domori Academy plant ein vielfältiges Kursangebot, das sich an Alle richtet, die auf der Suche nach einer Bereicherung für ihre Konditorei- und Konditoreiauslagen suchen oder eine moderne, raffinierte Dessertkarte erstellen möchten. Die Kurse sind in verschiedene Levels gegliedert und zusätzlich zu den festen Terminen können auch individuelle, kundenspezifische Kurse vereinbart werden. Alle Kurse können auch auf Englisch oder Französisch gebucht werden.

TEAM MASSARI. MEISTER DER KONDITORKUNST

Das Team Massari by Agrimontana ist ein Team aus italienischen und internationalen Konditoreiexperten um Meister Iginio Massari, das 2010 ins Leben gerufen wurde. Zu dem Team gehören namhafte Personen wie Davide Comaschi, Diego Crosara, Fabrizio Donatone, Emanuele Forcone, und Francesco Boccia. Ziel des Team Massari ist die Verbreitung einer innovativen Konditoreikunst unter Wahrung der italienischen Tradition. Das technische Können und die Kreativität unserer hochgeschätzten Partner wurde auf der Messe Sirha 2015 - der internationalen Trendschieme für Hotel- und Gastronomiegewerbe in Lyon, prämiert, wo das italienische Team mit Emmanuele FORCONE, Francesco BOCCIA und Fabrizio DONATONE zum Gewinner in der Kategorie Coupé du Monde del la Patisserie 2015 gekürt wurde.



AGRILAND ORGANIZZA I SUOI CORSI NELL'APPREZZATA SCUOLA DI STÉPHANE GLACIER PÂTISSERIES & GOURMANDISES

a Colombes, alle porte di Parigi e nelle più importanti città di Francia e in numerosi altri Paesi del mondo, sempre valendosi di grandi professionisti della pasticceria e della cioccolateria, come i Meilleurs Ouvriers de France. L'obiettivo prioritario della formazione Agriland è proporre dei corsi concepiti da un artigiano al servizio degli artigiani.

Stéphane Glacier Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2000, vincitore del Campionato del mondo della Pasticceria nel 2006, ha creato nel 2011 una vera e propria Scuola dedicata alla pasticceria e alle « gourmandises » più raffinate, uno spazio dedicato ad accogliere i migliori professionisti e appassionati del settore. Glacier continua a guidare il suo atelier di pasticceria creando una sinergia virtuosa tra didattica e le sue note creazioni, è inoltre autore di numerose pubblicazioni dedicate al mondo della pasticceria e della « chocolaterie ».

Pascal Brunstein è considerato dal mondo della « chocolaterie » come uno dei suoi più abili ambasciatori. Professore all'Ecole Lenôtre, diventa il primo Meilleur Ouvrier de France in « chocolaterie » e vince il titolo di Campione del mondo UCPG in pasticceria nel 1993. Forte delle esperienze fatte e dei premi conquistati la sua carriera prosegue collaborando con PCB Creation, dove si focalizza sulla decorazione. Dopo un intenso lavoro di ricerca fonda Chocolatree azienda completamente dedicata alla realizzazione di decorazioni di cioccolato di altissima maestria tecnica.

Anche **Lionel Lallement** si fregia del prestigioso titolo di Meilleur Ouvrier de France, è capo pasticcere del « Saint-Clair le Traiteur », uno dei più prestigiosi servizi traiteur francesi. Da più di quindici anni, collabora con Agriland e con Agrimontana. La sua filosofia parte da presupposti importanti: lavorare sempre con prodotti di grande qualità e razionalizzare i metodi di lavoro per proporre i migliori prezzi al cliente finale. Con i suoi corsi Lionel Lallement attrae un pubblico di professionisti che è sensibile alla qualità e che viene a scoprire le ultime tendenze della pasticceria, le nuove ricette e le tecniche di lavoro più avanguardiste.

Originario di Belfort, **Thierry Kleiber** inizia la sua carriera da Jacques a Mulhouse, dopo alcune esperienze in diverse città francesi e ottenuti i diplomi necessari nel 1992 succede ai suoi genitori alla testa dell'impresa familiare. E' allora che con sua moglie decide di lanciarsi in nuova avventura: creare un nuovo concept basato sul vero gelato all'italiana e la chocolaterie.

Figlio d'arte, **Alessandro Racca** intuisce molto presto quale sarà la sua strada. La sua passione e il suo talento emergono già nel 1985 quando vince la Medaglia d'oro come miglior Giovane Gelataio italiano. Pasticciere dal 1991, Alessandro Racca ha frequentato scuole e corsi di alta specializzazione in molti paesi stranieri. Collabora con Agrimontana contribuendo allo sviluppo di nuovi prodotti e tecniche di lavoro. Oggi, è Professore Senior di Pasticceria e Gelateria alla Carpigiani Gelato University.

AGRILAND HÄLT KURSE IN DER RENOMMIERTEN SCHULE VON STÉPHANE GLACIER PÂTISSERIES & GOURMANDISES

in Colombes, vor den Toren von Paris, in zahlreichen weiteren Städten Frankreichs sowie in verschiedenen Ländern weltweit ab, wobei stets namhafte Vertreter aus der Konditorei- und Confiserie-Branche wie z.B. die Meilleurs Ouvriers de France mitwirken. Dabei geht es bei den Agriland Schulungen vor allem darum, von Handwerkern für Handwerker speziell konzipierte Kurse anzubieten.

Stéphane Glacier Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2000, Gewinner der Konditoren-Weltmeisterschaft 2006, hat im Jahre 2011 eine richtige Schule für höchste Konditoreikunst und raffinierte « Gourmandises » ins Leben gerufen, die sich insbesondere an die großen Namen und Kenner der Branche richtet. Bei der Führung seines Studios erweist sich Glacier als wahrer Virtuose zwischen Didaktik und Vermittlung kreativen Wissens und ist des Weiteren Verfasser zahlreicher Publikationen rund ums Thema Konditoreiwesen und Confiserie.

Pascal Brunstein gilt unter Fachleuten der Confiserie als einer der größten Köpfer. Er lehrt an der Ecole Lenôtre, wird zu Frankreichs erstem Meilleur Ouvrier in « Chocolaterie » ernannt und gewinnt im Jahre 1993 die Konditoren-Weltmeisterschaft UCPG. Der erfahrene und mehrfach preisgekrönte Meister setzt seine Karriere mit PCB Creation fort, wo er sich vor allem auf Dekor und Verzierungen fokussiert. Nach intensiver Forschungstätigkeit gründet er schließlich Chocolatree, einen Fachbetrieb für Schokoladendekore höchster Meisterkunst.

Auch **Lionel Lallement** ist stolzer Träger der Auszeichnung Meilleur Ouvrier de France und Konditoreichef des renommierten Traiteur-Services « Saint-Clair le Traiteur ». Seit mehr als fünfzehn Jahren arbeitet er mit Agriland und Agrimontana zusammen. Seine Philosophie basiert auf zwei Grundsätzen: die Verarbeitung von ausschließlich erstklassiger, hochwertiger Ware zum einen, die Rationalisierung der Arbeitsmethoden zum anderen, um dem Endkunden einen guten Preis bieten zu können. Die Kurse von Lionel Lallement ziehen ein Fachpublikum an, das vor allem auf Qualität achtet und sich für die neuesten Branchentrends, neue Rezepte und fortschrittliche Arbeitstechniken interessiert.

Der aus Belfort stammende **Thierry Kleiber** beginnt seine Karriere bei Jacques in Mulhouse, und nach verschiedenen Erfahrungen in mehreren Städten Frankreichs und Erhalt der erforderlichen Abschlüsse übernimmt er den Familienbetrieb seiner Eltern im Jahre 1992. Zu diesem Zeitpunkt beschließt er, gemeinsam mit seiner Frau neue Wege zu gehen: die Schaffung eines neuen Konzepts, basierend auf echt italienischer Speiseeis- und Confiserieherstellung.

Ayant baigné dans un environnement familial de pâtisserie, **Alessandro Racca** schon sehr früh, wohin sein Weg ihn führt. Seine Leidenschaft und sein Talent zeigen sich bereits 1985 mit dem Gewinn der Goldmedaille als bester Giovane Gelataio Italiano. Der seit 1991 als Konditormeister tätige Alessandro Racca hat im In- und Ausland zahlreiche hochspezialisierte Fachkurse und -Schulen besucht. Er arbeitet mit Agrimontana zusammen und ist an der Entwicklung neuer Produkte und Arbeitstechniken beteiligt. Heute ist er Senior Professor für Konditoreiwesen und Speiseeisherstellung an der Carpigiani Gelato University.

DOMORI PROFESSIONAL LINE

Distributore italiano / Vertrieb in Italien:

Azienda Agrimontana S.p.A.

Località Ponte della Sale - 12011 Borgo S. Dalmazzo - Cuneo, Italia

Tel +39 0171 261157 - Fax +39 0171 261670

agrimontana@agrimontana.it

Distributore internazionale / Internationaler Vertrieb:

Agriland s.a.m.

27 Blvd. d'Italie - 98000 Montecarlo - Monaco

Tel. +377 93306173 - Fax +377 93150120

agriland@agriland.mc

Domori srl Via Pinerolo 72/74 - 10060 None (TO) Italia - tel. +39 011 98.63.465 fax commerciale +39 011 99.04.601

www.domori.com


gruppo illy