

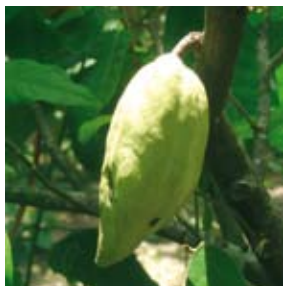
Domori



Domori - Feinste Bitterschokolade



Domori öffnet Schokoladenliebhabern die Tür zur vielfältigen Aroma-Welt des Kakaos. Dank des umfangreichen Wissens über Kakao-Bohnen und den Anbau, ausgefeilten Verarbeitungstechniken und den edlsten Zutaten stösst die Domori Schokolade weltweit auf Begeisterung.



- Domori hat sich an der Küste Venezuelas erfolgreich auf die Rückzüchtung ursprünglicher und hoch aromatischer Kakaosorten wie Criollo und Trinitario konzentriert.
- Die Schokoladen werden aus reinen Kakao Bohnen einer Sorte und eines Anbaugesbietes zubereitet
- Durch innovative und sorgfältigste Zubereitung in kleinen Chargen werden die natürlichen Aromen der verschiedenen sortenreinen Kakao-Bohnen erhalten.
- Die Domori Criollo und Blend Lines Schokoladen entfalten Ihr ganzes Temperament nur durch die wertvollen Bohnen und feinsten Rohrzucker – ganz ohne weitere Zusätze.
- Somit bietet Domori Schokoladengenüsse von höchster Qualität und absoluter Einzigartigkeit.



Domori - Genuss-Vielfalt



- **Criollo - Der König der Schokolade**
Tafeln und Napolitains
- **Single origins - Sinfonie in sechs Sätzen**
Tafeln, Napolitains und Kakao
- **Blend Line - Die Seele Domoris**
Tafeln und Dragées
- **D-Fusion - Der edle Kakao und die feine Zutat**
Tafeln



S. 3

S. 4

S. 5

S. 6

Criollo

Der König der Kakaobohnen aus Venezuela begeistert durch seine Einzigartigkeit, Eleganz und Kostbarkeit. Criollo zählt zur seltensten Kakaosorte seiner Art, deren Verarbeitung rund 0,001% der weltweiten Kakao-Ernte ausmacht.

NEUES DESIGN



Porcelana 70%

Aroma

Noten

Art.Nr. 2105 (12 x 25g)

fruchtig, nussig, blumig

Brot, Butter, Marmelade

Puertomar 75%

Aroma

Noten

Art.Nr. 2106 (12 x 25g)

fruchtig, würzig

Buttercreme, Gewürze, Mandeln, Kirschmarmelade

Puertofino 70%

Aroma

Noten

Art.Nr. 2107 (12 x 25g)

herb, würzig

Karamell, Tabak, Nuss, Papaya, Unterholz, Pilzen, Datteln

Javablond 70%

Aroma

Noten

Art.Nr. 2108 (12 x 25g)

würzig, fruchtig, erdig

Tabak, rote Früchte, Geräuchertem

Canoabo 70%

Aroma

Noten

Art.Nr. 2109 (12 x 25g)

fruchtig, nussig, Buttercream

Sahne, Datteln, Mandeln, getrocknete Marillen, Sonnenblumensamen

Chuoao 70%

Aroma

Noten

Art.Nr. 2110 (12 x 25g)

fruchtig, süß

Rahm, Honig, Trockenobst



Criollo Napolitains

2 Displays à 18 Böxchen

Sorten

Art.Nr. 2111

6 Napolitains à 4.7g

Porcelana, Puertomar, Pertofino, Javablond, Canoabo, Chuoao

Single Origins

Erleben Sie die Renaissance der Single Origins in den sechs verschiedenen Crus von Domori. Die Kakao-Bohnen verinnerlichen wie die Rebsorten eines Weines die einzigartige Vielfalt und Ausgeglichenheit der Herkunft.



Apurimac 70%
Geographische Lage
Noten

Art.Nr. 2112 (12 x 25g)
Perù (am Fluss Apurimac)
Blüte, Karamell, Rahm

Arriba 70%
Geographische Lage
Noten

Art.Nr. 2113 (12 x 25g)
Ecuador (Salinas de Guaranda)
Haselnuss, Banane, Zitrusfrüchte

Rio Caribe 70%
Geographische Lage
Noten

Art.Nr. 2114 (12 x 25g)
Venezuela (Halbinsel Paria)
Früchte, Rosinen, Tabak, Blattgrün

Sambirano 70%
Geographische Lage
Noten

Art.Nr. 2115 (12 x 25g)
Madagaskar (Sabirano Tal)
rote Früchte, Pfeffer, Zimt

Sur del Lago 70%
Geografische Lage
Noten

Art.Nr. 2116 (12 x 25g)
Venezuela (Sur del Lago)
Mandeln, Kaffee

Teyuna
Geografische Lage
Noten

Art.Nr. 2117 (12 x 25g)
Kolumbien
Cashewkerne, Honig



Single Origins Napolitains
2 Displays à 18 Böxchen
Sorten

Art.Nr. 2120
6 Napolitains à 4.7g
Apurimac, Arriba, Rio Caribe,
Sambirano, Sur del Lago, Teyuna



Cacao in polvere

Art.Nr. 2121 (12 x 150g)

Edlen Genuss des Arriba-Kakaos bietet Domori in Pulverform für Getränke-Variationen oder Konfiserie-Spezialitäten an. Hocharomatische Noten von Nuss, Banane und Zitrusfrüchte ergeben einen delikaten Geschmack.

Blend Line

Die Blend Line ist die Verbindung verschiedenster Criollos, deren Noten und Nuancen auf der Zunge zergehen und Schokoladenliebhaber dieser Welt faszinieren.



IL 100% Art.Nr. 2123 (12 x 25g)
Purer Schokoladen-Genuss aus reiner Kakaomasse, ohne Zusatz von Kakaobutter, ergibt einen intensiven und langanhaltenden Geschmack.

IL BLEND 70% Art.Nr. 2122 (12 x 25g)
Dieser einzigartiger Blend verschiedener Criollos ist das Meisterwerk von Domori Gründer Gianluca Franzoni.



Blend Line Dragées

Dark chocolate covered almonds Art.Nr. 2124 (12 x 70g)

Dark chocolate covered hazelnuts Art.Nr. 2125 (12 x 70g)

Dark chocolate covered ginger Art. Nr. 2126 (12 x 70g)



Roasted & shelled cocoa beans Art.Nr. 2127 (12 x 100g)

D-Fusion

D-Fusion ist die moderne Interpretation des Schokoladegenusses. Die Kombination hocharomatischer Schokolade mit Indischem Chili, Guérande-Salz oder feinsten Gewürzen bietet ein besonderes Geschmackserlebnis



Latte Sal
Arriba Schokolade & Guérande Salz

Art.Nr. 2129 (12 x 25g)



Peperoncino
Teyuna Schokolade & Indischem Chili

Art.Nr. 2130 (12 x 25g)



Barrique
Blend & drei Gewürze (rosa Pfeffer, Zimt und Macis)

Art.Nr. 2132 (12 x 25g)

Domori - Luxus für die Sinne



Domori steht für **Cacao Culture**. Für Domori bedeutet das, den Edelkakao zu würdigen und sein enormes Potential zum Ausdruck zu bringen. Die geschmackliche Identität der unterschiedlichen Kakaosorten zu wahren, um sie dann mit allen Sinnen degustieren zu können, ist die grosse Leidenschaft von Gianluca Franzoni, dem Gründer des Traditionsunternehmens Domori.



Die **Anerkennung des Geschmacks** bedeutet die Anerkennung des Menschen und die Anerkennung der Natur. Sich dafür einzusetzen, dass die edlen Kakaosorten nicht verschwinden und ihr Habitat der Regenwald erhalten bleibt, ist gleichbedeutend mit dem Einsatz für die Würde der Menschen und der Umwelt.

Die wichtigsten Kakaosorten sind Criollo und Trinitario. Es handelt sich hierbei um **aromatischen Kakao** mit einer Unzahl von Aromen: Blumen, Kräuter, Pilze, Gewürze, Vanille, Holz, Kaffee, Tabak, reife Früchte, rote Früchte, Zitrusfrüchte, Dörrfrüchte, Trockenfrüchte, Marmelade, Honig, Karamell, geröstetes Brot, Sahne. Der Criollo ist wahrscheinlich jene Sorte, die schon von den Mayas angebaut wurde.



Domori ist weltbekannt für seine **Ursprünglichkeit und Reinheit**:

- Nur Bohnen der **ursprünglichen aromatischen Kakaosorten** werden für die Produkte eingesetzt.
- Nur sortenreiner oder vom gleichen Anbaugebiet stammender Kakao wird verarbeitet, denn jede Pflanze mit ihrem individuellen genetischen Code verleiht ganz eigene geschmackliche Charakteristiken.
- Gemäß dem DOMORI-Code beatehend die Produkte ausschliesslich aus Kakaobohnen. Jede aromatische Kakaosorte wird als **reine Kakaomasse** eingesetzt und hebt somit die natürlichen Charakteristiken hervor.



Durch die Reinheit und die Vielfalt an geschmacklichen Charakteren der verarbeiteten Kakao-Bohnen öffnet sich mit Domori eine **Genusswelt für alle Sinne**.

