

Michele Busia
Managing Director
info@ciocoyo.com

Federico Fiorentini
Development Director
direzione@brdconsulting.it
+393289769097



Ciocoyo UK

Book 2016

www.ciocoyo.com



Ciocoyò, per il proprio progetto di qualità, seleziona in Italia e nel mondo solo i locali migliori, invitandoli a far parte di una rete esclusiva.

SELEZIONIAMO I MIGLIORI LOCALI

We select the best shops.
Ciocoyò selects in Italy and in the world the best shops for its quality project inviting them to join an exclusive network.



Ciocoyò costruisce con il locale una relazione diretta. Nessuna intermediazione di grossisti, con servizi e prodotti introvabili nella grande distribuzione.

**PRODOTTO
ESCLUSIVO,
NON PRESENTE
NELLA GRANDE
DISTRIBUZIONE**

An exclusive product, which isn't sold by large-scale distribution. Ciocoyò establishes with the shop a direct relationship. No intermediation of wholesalers; with services and products unavailable in the large-scale distribution.



Ciocoyò crea da sempre prodotti nuovi e nuove modalità di preparazione in grado di diventare dei veri trend di settore.

INNOVAZIONE

Innovation.

Ciocoyò has always created new products and new methods of preparation able to become industry trends.

1°

Il primo
tè freddo
ad infusione
naturale.

IN 8 GUSTI

The first ice tea
with natural infusion,
in 8 flavours.



- Prodotti in stabilimenti certificati ISO;
- Autorizzazione Ministeriale Dietetici;
- Certificazione Prodotti Biologici e bollo CE;
- Prodotti unici sul mercato per qualità e selezione delle materie prime;
- Oltre 10.000 controlli annui sulle materie prime e sui prodotti finiti.

QUALITÀ GARANTITA

Guaranteed quality.

Produced in ISO-certified plants,
Dietetic Ministerial Permit,
Organic Product Certification and CE stamp;
Unique products on the market due to their
quality and the selection of raw materials;
Over 10,000 annual inspections on raw materials
and finished products.



Ciocoyò fa vivere ogni prodotto con un servizio esclusivo e una comunicazione caratterizzata da un' immagine di alto prestigio.

IMMAGINE E SERVIZIO

Image and service set.
Ciocoyò enhances every product by means of exclusive sets and promotion characterised by a top level image.



Ciocoyò pone come obiettivo principale la soddisfazione e dunque la fedeltà nel tempo del consumatore.

FIDELIZZARE IL CLIENTE

Achieving the customer loyalty.

Ciocoyò' sforemost objective is satisfaction; therefore, the long-term customer loyalty.



- Massima tutela del consumatore grazie a:
- Prodotti senza OGM;
 - Gluten Free;
 - Preparati con latte biologico di alta qualità;
 - Senza coloranti artificiali.

COMUNICAZIONE, IMMAGINE E QUALITÀ

Advertising, image and quality.

The highest protection of consumers thanks to:
Product without GMOs;
Gluten Free;
Prepared with high-quality organic milk;
No artificial colourings.



COMUNICARE AL CLIENTE LA COMMUNICATING TO THE CUSTOMER THE QUALITY OF PRODUCTS

IL NOSTRO LOCALE HA
SELEZIONATO PER VOI

The Roots
of
Tea

Un' esclusiva linea di tè ed infusi inimitabile
sul mercato per qualità, varietà di gusti,
raffinatezza del servizio ed in grado di offrirvi
un' esperienza di degustazione unica.

Per preservare al meglio le qualità del prodotto
utilizziamo per la preparazione esclusivamente
acqua minerale naturale e serviamo il tè
ad una temperatura controllata di 80°C.

Per noi tutto questo è importante
perché crediamo che la soddisfazione
dei nostri clienti sia il migliore stimolo
per continuare a migliorarci.

GRAZIE PER AVERCI SCELTO

QUALITÀ DEI PROPRI PRODOTTI

IL NOSTRO LOCALE HA
SELEZIONATO PER VOI

Orzo & Ginseng

Prodotti in stabilimenti certificati ISO,
con Autorizzazione Ministeriale Dietetici,
certificazione Prodotti Biologici e bollo CE;
prodotti unici sul mercato per qualità
e selezione delle materie prime.

ORZO BIOLOGICO
prodotto da coltivazioni biologiche italiane certificate.

CAFFÈ AL GINSENG
senza grassi idrogenati.

Per preservare al meglio le qualità dei prodotti utilizziamo
per la preparazione esclusivamente acqua minerale naturale,
pulendo e sanificando quotidianamente la macchina per espresso.

Per noi tutto questo è importante perché crediamo che
la soddisfazione dei nostri clienti sia il migliore
stimolo per continuare a migliorarci.

GRAZIE PER AVERCI SCELTO

Ciocoyò: il partner più sicuro ed esperto del settore per realizzare al meglio il vostro business.

ALTI MARGINI DI GUADAGNO PER L' ESERCENTE

High profit margins for the shopkeeper.
Ciocoyò is the most reliable and expert partner in the industry to make the best in your business.



The Roots of
Chocolate[®]

Con The Roots of Chocolate, Ciocoyò ha ideato un sistema completo che rispetta i desideri di ogni locale: da chi vuole presentare un'offerta sintetica ma comunque di qualità, a chi desidera offrire un'esperienza di consumo completa e totalizzante.

Thanks to The Roots of Chocolate, Ciocoyò created a complete system that meets the needs of every shop: from the shop offering a short range of high quality products to those offering a complete and absorbing experience.

PRODOTTO AD ALTA SOLUBILITÀ

HIGH-SOLUBLE PRODUCT



The Roots of Chocolate

UN'OFFERTA COMPLETA

A COMPLETE OFFER TO SATISFY EVERY SHOP'S NEEDS

PER LE NECESSITÀ DI OGNI LOCALE



THE ROOTS OF CHOCOLATE
73 RICETTE - 73 RECIPES



THE ROOTS OF CHOCOLATE
14 GUSTI - 14 FLAVOURS



THE ROOTS OF CHOCOLATE
8 GUSTI - 8 FLAVOURS



CALDE CREME
4 GUSTI - 4 FLAVOURS



LA CIOCCOLATA IN CIOCCOLATIERA
9 RICETTE - 9 RECIPES

GUSTI

Latte - Fondente
Bianca - Nocciola
Bianca Nocciola
Gianduia - Mou
Light - Caffè
Arancia e Cannella
Peperoncino - Cocco
Classica - Meringa
Crema Calda Chantilly
Crema Calda Ginseng
Crema Calda Zabaione
Crema Calda Nocciola

FLAVOURS

Milk - Dark
White - Hazelnut
White Hazelnut
Gianduia - Toffee
Light - Coffee
Orange and Cinnamon
Hot Pepper - Coconut
Classic - Meringue
Chantilly Hot Cream
Ginseng Hot Cream
Zabaione Hot Cream
Hazelnut Hot Cream

FARCITURE

Fragola - Marron Glacé
Caffè - Mou - Pistacchio

FILLINGS

Strawberry - Marron Glacé
Coffee - Toffee - Pistachio

DECORAZIONI

Granella di Nocciola
Meringhe - Cubetti di Mou
Confetti di Cioccolato
Gelée alla Frutta

DECORATIONS

Hazelnut Chips
Meringues - Toffee Cubes
Milk Chocolate Candies
Fruit Gelée

GUSTI

Latte
Fondente
Bianca
Nocciola
Bianca Nocciola
Gianduia
Mou
Light
Caffè
Arancia e Cannella
Peperoncino
Cocco
Classica
Meringa

FLAVOURS

Milk
Dark
White
Hazelnut
White Hazelnut
Gianduia
Toffee
Light
Coffee
Orange and Cinnamon
Hot Pepper
Coconut
Classic
Meringue

DECORAZIONI

Granella di Nocciola
Meringhe
Cubetti di Mou
Confetti di Cioccolato

DECORATIONS

Hazelnut Chips
Meringues
Toffee Cubes
Milk Chocolate Candies

GUSTI

Latte
Fondente
Bianca
Cocco
Bianca Nocciola
Gianduia
Arancia e Cannella
Nocciola

FLAVOURS

Milk
Dark
White
Coconut
White Hazelnut
Gianduia
Orange and Cinnamon
Hazelnut

GUSTI

Chantilly
Ginseng
Zabaione
Nocciola

FLAVOURS

Chantilly
Ginseng
Zabaione
Hazelnut

GUSTO

Classica

FARCITURE

Nocciola - Mou
Cocco - Caffè
Arancia
Marron Glacé
Cioccolato Bianco

DECORAZIONI

Meringhe

FLAVOUR

Classic

FILLINGS

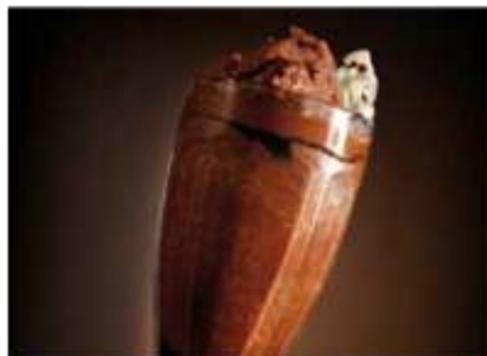
Hazelnut - Toffee
Coconut - Coffee
Orange - Marron Glacé
White Chocolate

DECORATIONS

Meringues

The Roots of Chocolate

LA CIOCCOLATA



CIOCCOLATA CALDA E FREDDA
42 RICETTE - 6 GUSTI
42 RECIPES - 6 FLAVOURS



GELATO & CIOCCOLATO
36 RICETTE - 6 GUSTI
36 RECIPES - 6 FLAVOURS



WAFEL E CIOCCOLATA
4 RICETTE
4 RECIPES

GUSTI

Latte - Fondente - Bianca - Cocco
Gianduia - Arancia e Cannella

FARCITURE

Mou - Nocciola
Caffè - Cioccolato Bianco

DECORAZIONI

Meringhe - Riso Soffiato
Granella di Nocciola - Marshmallow
Cubetti di Mou - Peperoncino
Confetti di Cioccolato

FLAVOURS

Milk - Dark - White - Coconut
Gianduia - Orange and Cinnamon

FILLINGS

Toffee - Hazelnut
Coffee - White Chocolate

DECORATIONS

Meringues - Puffed Rice
Hazelnut Chips - Marshmallow
Toffee Cubes - Hot Pepper
Milk Chocolate Candies

GUSTI

Latte - Fondente - Bianca - Gianduia
Cocco - Arancia e Cannella

FARCITURE

Mou - Nocciola
Caffè - Cioccolato Bianco

DECORAZIONI

Meringhe - Riso Soffiato
Granella di Nocciola - Cubetti di Mou
Peperoncino - Confetti di Cioccolato
Marshmallow

FLAVOURS

Milk - Dark - White - Coconut
Gianduia - Orange and Cinnamon

FILLINGS

Toffee - Hazelnut
Coffee - White Chocolate

DECORATIONS

Meringues - Puffed Rice
Hazelnut Chips - Marshmallow
Toffee Cubes - Hot Pepper
Milk Chocolate Candies

GUSTO

Classica

FARCITURE

Cioccolato Bianco
Cioccolato al Latte
Nocciola
Frutti di Bosco

FLAVOUR

Classic

FILLINGS

White Chocolate
Milk Chocolate
Hazelnut
Forest Fruits

PER TUTTE LE STAGIONI

CHOCOLATE FOR EVERY SEASON



IN ESCLUSIVA
IN QUESTO LOCALE
LA CIOCCOLATA DI
KNAM
BY ARTHEMIA

Ciocoyò propone in esclusiva la nuova cioccolata calda firmata da Ernst Knam, uno dei più affermati cioccolatieri del mondo per la bontà e la qualità delle sue creazioni. Una cioccolata dal gusto regale, composta dai migliori cru di cacao e dalle migliori materie prime.

Ciocoyò offers a new hot chocolate signed by Ernst Knam, one of the most famous chocolate makers in the world due to the taste and quality of his creations. Chocolate with a royal taste made from the best cocoa crus and raw materials.



IN CIOCCOLATIERA
IN THE CHOCOLATE MACHINE



IN BUSTA MONOPORZIONE
IN SINGLE-PORTION BAG

La Cioccolata Ciocoyò firmata Knam è semplice e veloce da preparare sia in cioccolatiera (da 3 o 5 litri), che in busta monoporzione. La cioccolata può essere servita liscia o declinata in 5 varianti di gusto con la linea di farciture Cream Selection Ciocoyò.

The Ciocoyò Chocolate signed by Knam is easy and quick to prepare both in the chocolate machine (3 or 5 litres) and in single-portion bags. The chocolate can be served alone or in 5 taste variants with the Cream Selection Ciocoyò filling line.

6 RICETTE

Classica - Pistacchio
Cioccolato Bianco - Meringa
Marron Glacé - Frutti di Bosco

FARCITURE

Pistacchio - Cioccolato Bianco
Frutti di Bosco

DECORAZIONI

Riso soiato - Cubetti di Mou
Granella di Nocciola
Meringhette

6 RECIPES

Classic - Pistachio
White Chocolate - Meringue
Marron Glacé - Forest Fruits

FILLINGS

Pistachio - White Chocolate
Forest Fruits

DECORATIONS

Puffed Rice - Toffee Cubes
Hazelnut Chips
Meringues



Una cioccolata unica,
con i migliori cru di cacao,
firmata dal Maestro
Cioccolatiere Ernst Knam

Unique chocolate with
the best cocoa crus
signed by Chocolate
Master Ernst Knam

The Roots of Chocolate

TUTTI GLI STRUMENTI PER UNA PREPARAZIONE SEMPLICE E VELOCE

Per chi ha un alto consumo di cioccolata, da servire in modo pratico e veloce, Ciocoyò ha ideato 3 macchine pratiche e dalle dimensioni compatte: la Cioccolatiera da 3 o 5 litri, la Cioccolata Espresso ed Art System; la macchina ideale per la preparazione di cioccolate monoporzione.

All the tools for an easy and quick preparation. Ciocoyò created the 3 following easy machines with small sizes for those with high consumption of chocolate to serve in a practical and quick way: the 3 or 5 litres Chocolate Maker, Express Chocolate and Art System; the ideal machine to prepare single-portion of chocolate.

Art System: per cioccolata monoporzione
Art System: for single portion chocolate



Busta monoporzione
Single-portion bag



Cioccolata Espresso
Express Chocolate



Preparato speciale da 500 g
500 g special powder



Cioccolatiera da 5 o 3 litri
3 or 5 litres chocolate machine



Preparato speciale da 500 g per la preparazione di ottime cioccolate in cioccolatiera.

GUSTI

Classica
Cioccolato Bianco
Cioccolato al Latte
Cioccolato Fondente
Cioccolata di Knam

500 g special powder for the preparation of very good chocolate in the chocolate machine.

FLAVOURS

Classic
White Chocolate
Milk Chocolate
Dark Chocolate
Knam's Chocolate

The Roots
of
Tea[®]

La collezione di tè The Roots of Tea comprende 18 miscele di tè ed infusi in foglia di altissima qualità, 16 gusti selezionati di tè in filtro e 8 gusti di ice tea per degustare questa strepitosa bevanda anche nella stagione calda. Con The Roots of Tea il tè diventa un viaggio tra i più esclusivi giardini del mondo per far scoprire ai propri clienti il prestigio di una bevanda leggendaria.

The Roots of Tea collection includes 18 tea mixes and top-quality infusions in leaves, 16 selected flavours of tea in bags and 8 flavours of ice tea to taste this great drink even in summer. Thanks to The Roots of Tea, the tea becomes a travel throughout the most exclusive gardens in the world to offer the customers a prestigious legendary drink.

18 GUSTI IN FOGLIA
16 GUSTI IN FILTRO
8 GUSTI ICE

18 FLAVOURS IN LEAVES
16 FLAVOURS IN TEABAGS
8 ICE FLAVOURS



The Roots of Tea
in foglia

LA NUOVA PRIMAVERA
DEL TÈ SFUSO

Per preservare al meglio l'aroma e la fragranza di The Roots of Tea in foglia, Ciocoyò ha ideato dei pratici caddy in metallo con un raffinato motivo loreale dorato. La collezione delle 18 essenze di tè può essere poi ordinata nell'elegante espositore in legno laccato.

*The new way to taste tea leaves.
In order to keep the aroma and fragrance
of The Roots of Tea in leaves, Ciocoyò
created practical caddies in metal with
a refined gilded floral pattern. The collection
with 18 tea scents can be put in the elegant
lacquered wood displayer.*



18 GUSTI IN FOGLIA

18 FLAVOURS IN LEAVES



The Roots of Tea in filtro

TÈ IN FILTRO:
GUSTO E SEMPLICITÀ

Il tè in filtro The Roots of Tea è qualità e facilità di servizio. Un modo agevole e raffinato per offrire ai propri clienti una linea di 16 fragranze tra le più amate al mondo. Servire il tè in bustina è sì semplice, ma il piacere del suo intenso aroma vale quello del migliore tè in foglia.

*Tea bags: taste and ease.
The Roots of Tea bags mean quality and ease in serving. An easy and refined way to offer our customers a line including 16 tastes among the most appreciated in the world. Serving tea bags is simple, but the pleasure of their bold aroma is worth of the best tea in leaves.*



16 GUSTI IN FILTRO

16 FLAVOURS IN TEABAGS





Il nuovo samovar Ciocoyò è un oggetto attualissimo dalla linea compatta ed essenziale che può fare mostra di sé anche nei locali più moderni e di tendenza. Ciocoyò fornisce in dotazione anche un elegante attestato per comunicare direttamente alla clientela tutta la qualità del prodotto e del servizio di The Roots of Tea.

*The ancient tradition of samovar with a new life.
The new Ciocoyò samovar is a very modern object
with a compact and essential style that can be displayed
even in the most modern and trendy shops.
Ciocoyò gives equipment with an elegant certificate to
make the customer aware of the top-quality
of the product and service of The Roots of Tea.*

IL NOSTRO LOCALE
HA SELEZIONATO PER VOI

The Roots
of
Tea[®]

Un' esclusiva linea di tè ed infusi inimitabile sul mercato per qualità, varietà di gusti, raffinatezza del servizio ed in grado di offrirvi un' esperienza di degustazione unica.

Per preservare al meglio le qualità del prodotto utilizziamo per la preparazione esclusivamente acqua minerale naturale e serviamo il tè ad una temperatura controllata di 80°C.

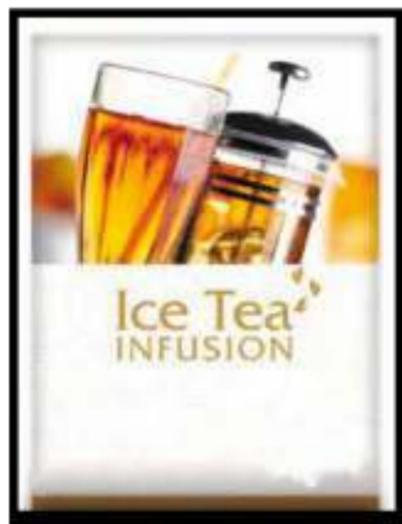
Per noi tutto questo è importante perché crediamo che la soddisfazione dei nostri clienti sia il migliore stimolo per continuare a migliorarci.

GRAZIE PER AVERCI SCELTO

Ice Tea INFUSION

Le pregiate miscele monoporzione di Ice Tea Infusion, costituite da vere foglie di tè, ti permettono di servire un freschissimo tè ghiacciato che libera il proprio gusto ed aroma attraverso il naturale processo dell'infusione, da ottenere nell'esclusiva infusiera dedicata.

The precious single-portion mixes of Ice Tea Infusion, with true tealeaves, allow you serving a fresh ice tea that releases its taste and aroma through the natural process of infusion in its exclusive dedicated teapot.



Busta monoporzione
Single-portion bag

PRONTO IN 20 SECONDI

READY IN 20 SECONDS

1°

Il primo
tè freddo
ad infusione
naturale.

IN 8 GUSTI

The first ice tea
with natural infusion,
in 8 flavours.



Ice Tea Infusion

FIDELIZZA IL TUO CLIENTE
AUMENTA I TUOI GUADAGNI

Per offrire un ottimo tè freddo ad infusione naturale Ciocoyò ha ideato un servizio dedicato composto da vassoio in legno laccato, bicchiere in vetro e dall'esclusiva infusiera in vetro.

Make your customer loyal. Increase your profits. In order to offer a very good ice tea with natural infusion, Ciocoyò created a dedicated set including a tray in lacquered wood, a glass and an exclusive glass teapot.

8 GUSTI

- Breakfast Lemon Tea (limone)
- Peach Tea (pesca)
- Melon Tea (melone)
- Forest Fruit Tea (frutti di bosco)
- Liquorice Tea (liquirizia)
- Green Lemon Tea (limone verde)
- Green Mint Tea (menta)
- Red Fruit Infusion (frutti rossi)

8 FLAVOURS

- Breakfast Lemon Tea*
- Peach Tea*
- Melon Tea*
- Forest Fruit Tea*
- Liquorice Tea*
- Green Lemon Tea*
- Green Mint Tea*
- Red Fruit Infusion*



Ice Tea in frigobibita

PREGIATA MISCELA
DI TÈ SOLUBILE



Per chi punta ad un alto consumo di tè freddo Ciocoyò ha ideato Ice Tea da preparare in frigobibita e disponibile in 3 freschissimi e dissetanti gusti.

A precious mix of soluble tea. For people aimed at a high consumption of ice tea, Ciocoyò created Ice Tea to be prepared in a machine, and available in 3 fresh and thirst-quenching flavours.

3 GUSTI

Limone
Pesca
Tè verde

3 FLAVOURS

Lemon
Peach
Green Tea



Busta da 315 g
per 3 litri d'acqua

315 g bag for 3 litres of water





18 GUSTI IN FOGLIA

18 FLAVOURS IN LEAVES

London Prince
Forest Treasure
Apple Witch Tea
Assam
Orange Pekoe
Indian Spirit Tea
Oolong
Drops of Energy
Ray of Light
White Flower
Green Tangerine
Emperor Fruit Tea
Rooibos
Ibiscus Carcadè
Night Flowers
Green Emerald
Yerba Mate
Sweet Sensation

Lemon Sun Tea
Velvet Peach Tea
Darjeeling
Ancient Ceylon
Green Pearl
Scent of Jasmine
Japanese Matcha
Warrior Malawi
Southern Star
Red Symphony
Oriental Garden
Sweet Vanilla
Pure Fennel

8 GUSTI ICE TEA INFUSION

8 ICE TEA INFUSION FLAVOURS

Breakfast Lemon Tea
Peach Tea
Melon Tea
Forest Fruit Tea
Liquorice Tea
Green Lemon Tea
Green Mint Tea
Red Fruit Infusion

16 GUSTI IN FILTRO

16 FLAVOURS IN TEABAG

English Breakfast
Earl Grey
Light Heart

18 GUSTI IN FOGLIA

18 FLAVOURS IN LEAVES

London Prince
Forest Treasure
Apple Witch Tea
Assam
Orange Pekoe
Indian Spirit Tea
Oolong
Drops of Energy
Ray of Light
White Flower
Green Tangerine
Emperor Fruit Tea
Rooibos
Ibiscus Carcadè
Night Flowers
Green Emerald
Yerba Mate
Sweet Sensation

16 GUSTI IN FILTRO

16 FLAVOURS IN TEABAG

English Breakfast
Earl Grey
Light Heart
Lemon Sun Tea
Velvet Peach Tea
Darjeeling
Ancient Ceylon
Green Pearl
Scent of Jasmine
Japanese Matcha
Warrior Malawi
Southern Star
Red Symphony
Oriental Garden
Sweet Vanilla
Pure Fennel

GUSTI

FLAVOURS

London Prince
Forest Treasure
Apple Witch Tea
Assam
Orange Pekoe
Indian Spirit Tea
Oolong
Drops of Energy
Ray of Light
White Flower
Green Tangerine
Emperor Fruit Tea
Rooibos
Ibiscus Carcadè
Night Flowers
Green Emerald
Yerba Mate
Sweet Sensation

GUSTI

FLAVOURS

English Breakfast
Earl Grey
Light Heart
Lemon Sun Tea
Velvet Peach Tea
Darjeeling
Ancient Ceylon
Green Pearl
Scent of Jasmine
Japanese Matcha
Warrior Malawi
Southern Star
Red Symphony
Oriental Garden
Sweet Vanilla
Pure Fennel

GUSTI

FLAVOURS

Breakfast Lemon Tea
Peach Tea
Melon Tea
Forest Fruit Tea
Liquorice Tea
Green Lemon Tea
Green Mint Tea
Red Fruit Infusion

RegalCiocoyò

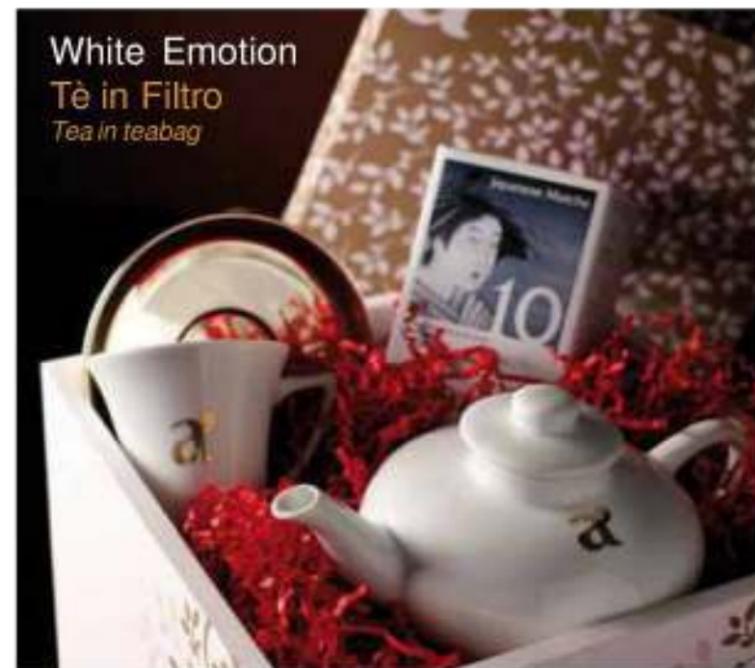
LEESCLUSIVE CONFEZIONI REGALO

Per gustare una cremosa cioccolata calda The Roots of Chocolate o un ottimo tè The Roots of Tea direttamente a casa, Ciocoyò ha ideato delle esclusive confezioni regalo come l'originale White Tea Book. Una confezione che raccoglie una selezione di pregiati tè in filtro, accompagnata da splendide pagine che raccontano il magico mondo del tè.

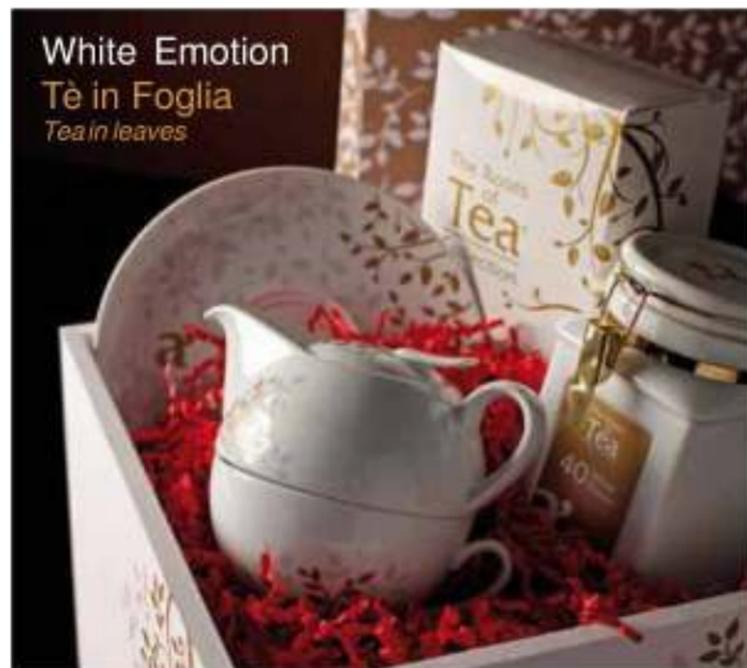
*The exclusive gift confection.
In order to taste directly at home a creamy hot chocolate, The Roots of Chocolate or very good The Roots of Tea, Ciocoyò created exclusive gift confections such as the original White Tea Book. A package including a range of precious teabags and wonderful pages telling the magic world of tea.*



White Emotion
Cioccolata Calda
Hot Chocolate



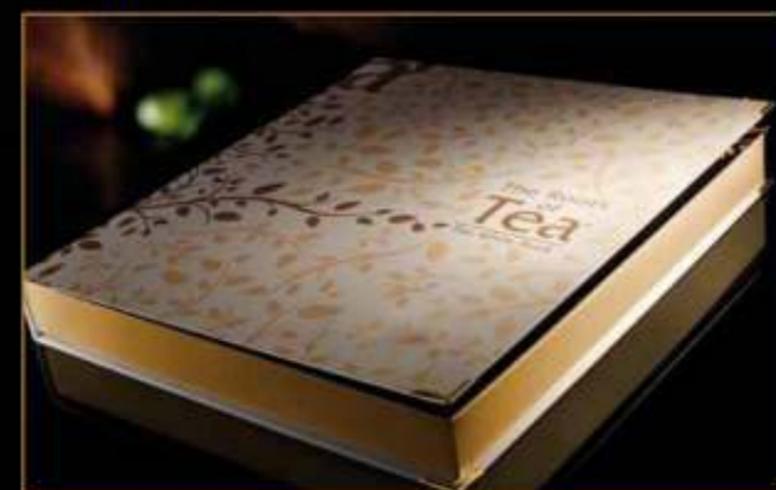
White Emotion
Tè in Filtro
Tea in teabag



White Emotion
Tè in Foglia
Tea in leaves



The White Book



Madame la
Crêpe[®]

Madame la Crêpe Ciocoyò è l'originale sistema adatto a ogni locale per servire crêpes gustose in mille ricette: con aggiunta di gelato, per i più golosi, e per i bambini, più piccole e presentate in un piatto dedicato.

Madame la Crêpe Ciocoyò is the original system suitable for any premise to serve tasty crêpes in one thousand recipes: with the addition of ice-cream, for the gourmands, and smaller on a dedicated dish for children.

Roller Point Ciocoyò: la soluzione pratica e compatta, da collocare sia all'interno che all'esterno del locale, per preparare ottime Crêpes.

Roller Point Ciocoyò: the practical and compact solution to put both inside and outside the shop and to prepare tasteful Crêpes.



**PRONTA IN 30 SECONDI
IN 48 RICETTE**

READY IN 30 SECONDS AND IN 48 RECIPES





ALLE CREME
WITH CREAMS



ALLA FRUTTA
WITH FRUIT



BABY



CON GELATO
WITH ICE-CREAM



CESTINO D' AUTORE



SALATA
SALTED

Madame
la Crêpe

SUBITO PRONTA E BUONA
COME FATTA IN CASA

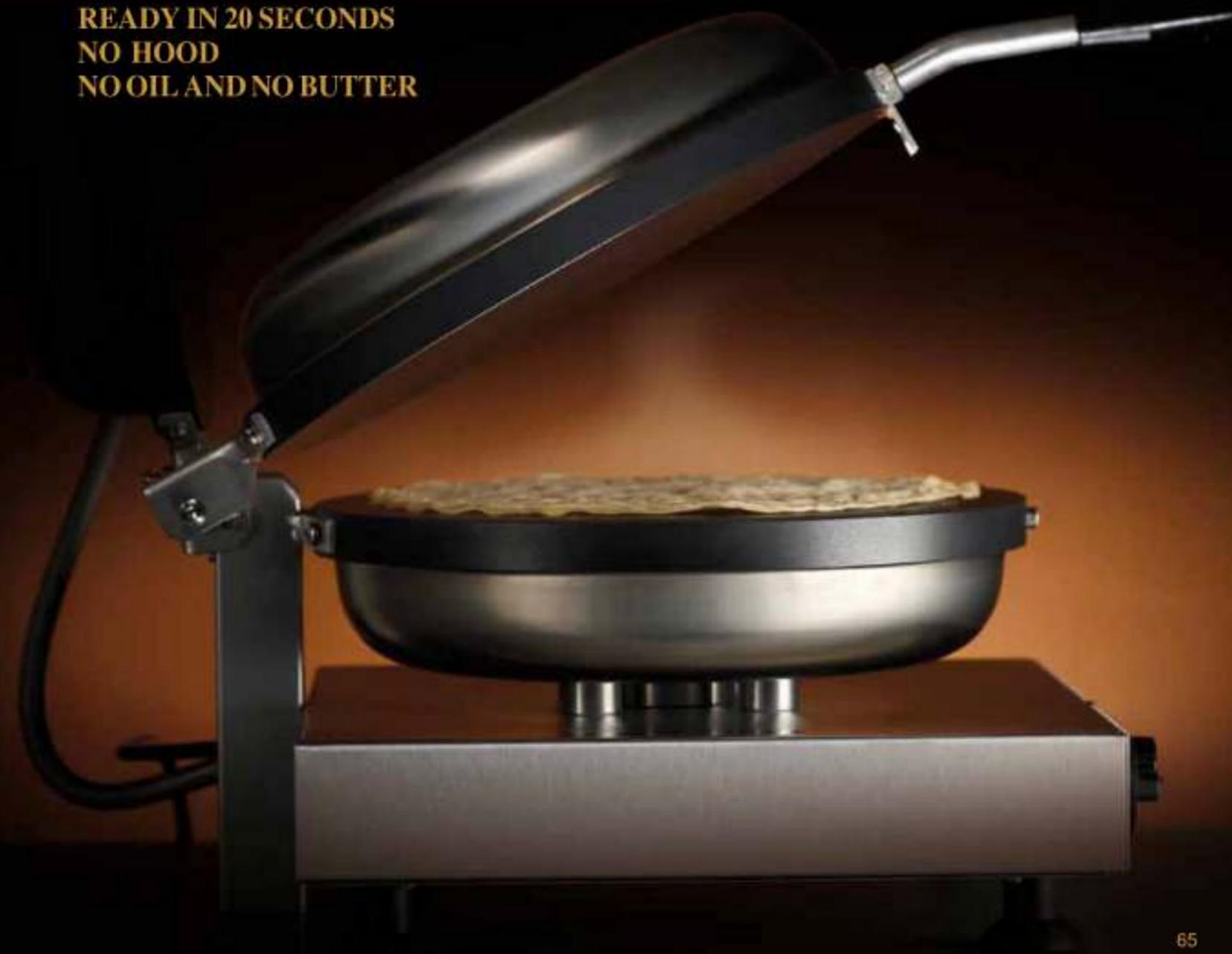
Con Madame la Crêpe fare le crêpes è oggi ancora più semplice. Grazie al comodo preparato in polvere a base di latte, uova e farina, per preparare la pastella bastano pochi istanti. Buonissima e naturale come quella fatta in casa, è comodissima da conservare nel flacone per base dato in dotazione, ino al successivo utilizzo. Inoltre la Piastra Professional Speedy Crêpe di Madame la Crêpe Ciocoyò offre il meglio di quello che propone oggi il mercato in termini di prestazioni e innovazione. Una macchina leggera e compatta, semplice e veloce da usare grazie alla strumentazione posta sul fronte della piastra.

*Ready very quickly and tasteful as homemade.
Today making crêpes is easier with Madame la Crêpe. Thanks to this practical powder mix with milk, eggs and flour, the batter can be prepared in a few minutes. Tasty and natural as it was homemade, it is practical to store in the given empty bottle for future use. Moreover, today the Madame la Crêpe Professional Speedy Crêpe machine offers the best on the market in terms of performances and innovation. A light and compact machine, easy and quick to use thanks to the controls on the griddle's front.*



**PRONTA IN 20 SECONDI
SENZA CAPP
SENZA OLIO E BURRO**

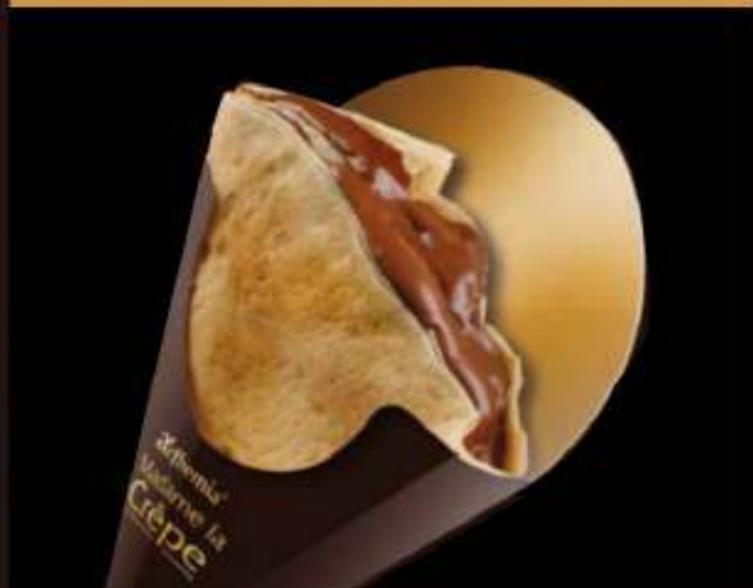
**READY IN 20 SECONDS
NO HOOD
NO OIL AND NO BUTTER**



FARCITURE - FILLINGS



CARTONE D' ASPORTO - TAKE AWAY BOX



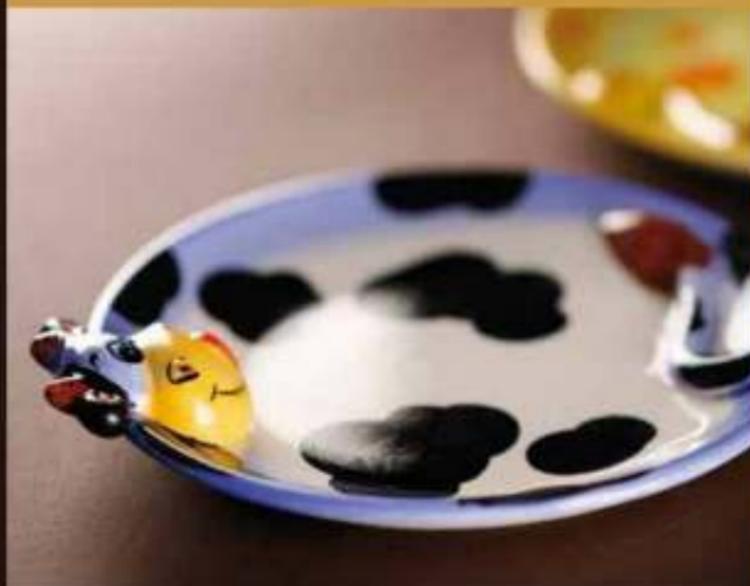
CAVALLETTO IN TELA - CANVAS TRESTLE



MENU E PORTAMENU - MENU



PIATTO BIMBO - KID' S PLATE



PIATTO RETTANGOLARE - RECTANGULAR PLATE



QUADRO SU TELA - PICTURE ON CANVAS



Herr
Wafel[®]

Herr Wafel è la cialda morbida e fragrante da servire in tante ricette. Grazie a una selezione di gustose farciture, in un attimo Herr Wafel si trasforma in un dolce originalissimo adatto a grandi e piccini.

Herr Wafel is the soft and fragrant waffle to be served in different recipes. And thanks to the selection of four tasty types of filling, Herr Wafel can be transformed in a while into a peculiar dessert suitable for adults and beloved by kids.

NOVITÀ!!!
ANCHE IN VERSIONE
MONOPORZIONE

WAFEL MONOPORZIONE
SINGLE-PORTIONS WAFEL



PIASTRA IN TEFLONE ACCIAIO
TEFLON AND STAINLESS STEEL GRIDDLE



**PRONTO IN 60 SECONDI
IN 23 RICETTE**

READY IN 30 SECONDS AND IN 23 RECIPES



le Vellutate

Quattro vellutate nate da selezionate materie prime, per offrire le migliori ricette della cucina internazionale. Un'alternativa esclusiva che distingue il tuo locale fidelizzando il cliente. Ogni ricetta, fornita come prodotto liofilizzato in busta, si prepara in soli 60 secondi con il vaporizzatore della macchina per caffè espresso.

Four velvety creams made from selected raw materials to offer the best recipes of international cuisine. An exclusive alternative that distinguishes your shop and makes your customer loyal. Every recipe, supplied as freeze-dried bags, can be prepared in 60 seconds with the nozzle of the espresso coffee machine.



Funghi porcini / Porcini mushrooms



Zucca / Pumpkin



Asparagi / Asparagus

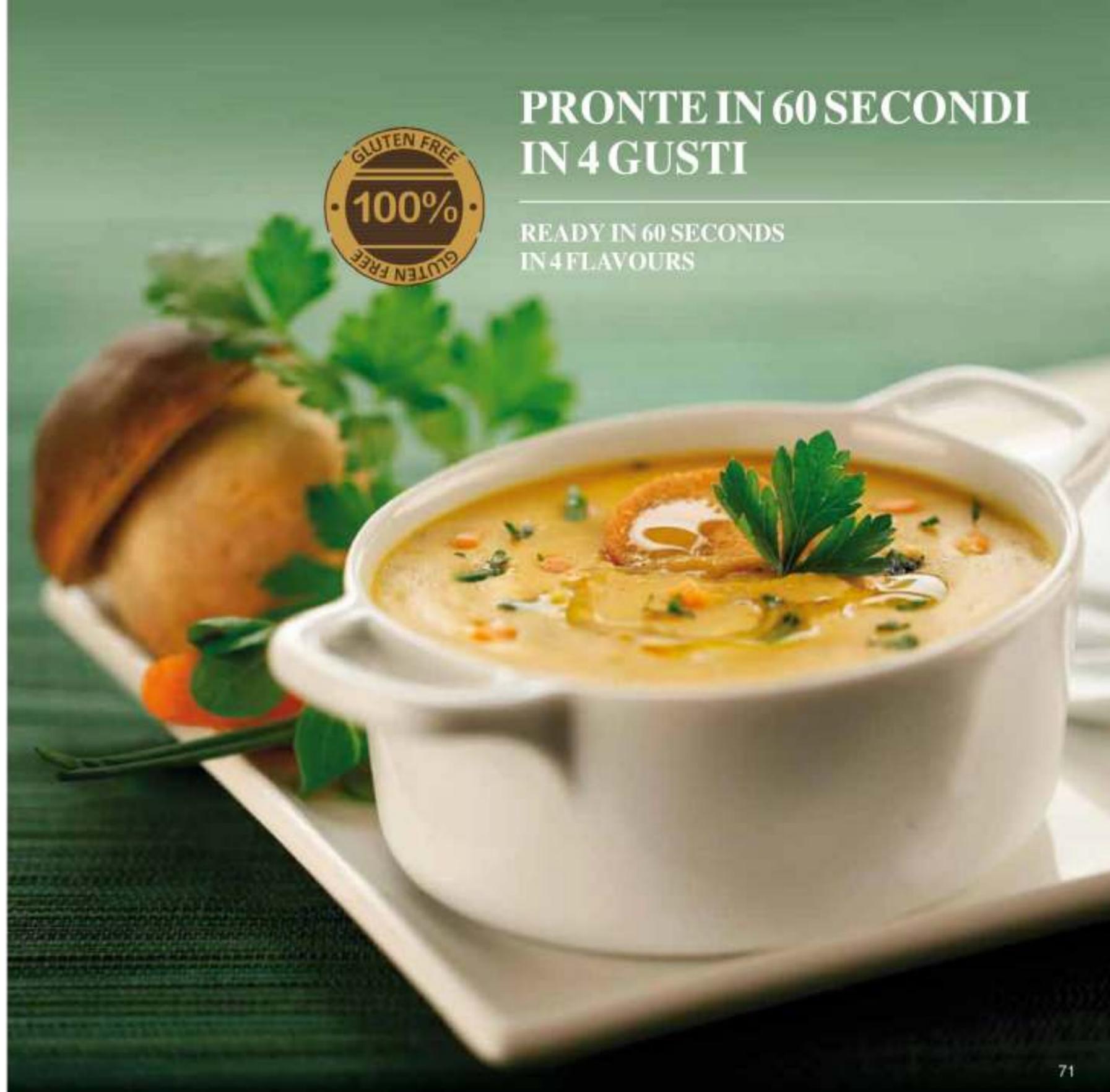


Verdure / Vegetables



PRONTE IN 60 SECONDI IN 4 GUSTI

READY IN 60 SECONDS
IN 4 FLAVOURS



Orzo Ginseng

Due bevande uniche, rigorosamente senza caffeina, dal sapore intenso e vellutato, ideali per tutti grazie alle provate proprietà salutistiche. 100% vitalità ed energia, anche in versione shakerata fredda.

Two unique drinks, rigorously caffeine-free, with an inebriating and strong flavour, ideal for everybody thanks to their well-known healthy properties. 100% of vitality and energy, even in a cold shaken version.

MACCHINA ESPRESSO
SINGOLA O DOPPIA

SINGLE OR DOUBLE ESPRESSO MACHINE



MENU CON PORTAMENU

MENU WITH MENU-HOLDER



IN 6 RICETTE ANCHE IN VERSIONE SHAKERATA FREDDA

IN 6 RECIPES
ALSO IN AN ICY SHAKEN VERSION

Orzo
italiano
100% bio
con fibre



Rich flavour 100% bio
Italian barley with fibres

- I prodotti Ciocoyò rispettano i più alti standard qualitativi.
 - Vengono prodotti in stabilimenti certificati ISO, con autorizzazione ministeriale dietetici, certificazione prodotti biologici (orzo), bollo CE e Gluten Free.
 - Ogni anno per garantire la qualità dei prodotti vengono effettuate 10.000 analisi sulle materie prime e sui prodotti finiti.
- *Ciocoyò products satisfy the highest quality standards.*
 - *They are made in ISO-certified plants, with the dietetic ministerial permit and the organic product certification (barley), CE stamp and Gluten Free stamp.*
 - *10,000 tests on raw materials and finished products are made every year to guarantee the products' quality.*

Plus Orzo e Ginseng

- Orzo biologico prodotto da coltivazioni biologiche italiane certificate.
- Caffè al ginseng senza grassi idrogenati.
- Preparati solo con acqua minerale naturale.
- Sanificazione quotidiana della macchina per espresso.

Plus Barley and Ginseng

- *Organic barley produced by Italian certified organic cultivations.*
- *Ginseng coffee without hydrogenated fats.*
- *Prepared with natural mineral water only.*
- *Daily sanitisation of the espresso machine.*

IL NOSTRO LOCALE
HA SELEZIONATO PER VOI

Orzo & Ginseng

Prodotti in stabilimenti certificati ISO, con Autorizzazione Ministeriale Dietetici, certificazione Prodotti Biologici e bollo CE; prodotti unici sul mercato per qualità e selezione delle materie prime.

ORZO BIOLOGICO

prodotto da coltivazioni biologiche italiane certificate.

CAFFÈ AL GINSENG

senza grassi idrogenati.

Per preservare al meglio le qualità dei prodotti utilizziamo per la preparazione esclusivamente acqua minerale naturale, pulendo e sanificando quotidianamente la macchina per espresso. Per noi tutto questo è importante perché crediamo che la soddisfazione dei nostri clienti sia il migliore stimolo per continuare a migliorarci.

GRAZIE PER AVERCI SCELTO

Bocconcini di mandorla

I Bocconcini di mandorla sono morbidi pasticcini confezionati uno ad uno, pensati per dare un tocco di dolcezza e arricchire il tuo servizio. Ideali per accompagnare il caffè espresso, deliziosi insieme alla linea di creme della collezione Ciocoyò

The almond Bocconcini are soft pastries packed in single-portion. They were thought to give a touch of sweetness and enrich your service. Ideal served with espresso coffee and delicious together with the collection of Ciocoyò creams.



CONFEZIONATI UNO A UNO IDEALI CON IL CAFFÈ ANCHE IN CONFEZIONE REGALO



PACKED ONE BY ONE,
IDEAL WITH COFFEE
EVEN IN GIFT CONFECTION

Creme di Gelato

Le Creme di Gelato Ciocoyò sono una linea di creme fredde, morbide, mai ghiacciate, da preparare in granitore. Una collezione di sette creme unica sul mercato, che va dalla classica crema al caffè ai gusti della vera tradizione mediterranea.

The "Creme di Gelato" Ciocoyò are a range of cold, soft, delicious and never icy creams to prepare by means of a slush machine. Unique collection on the market including seven creams starting from the traditional coffee cream of true Mediterranean tradition.

DISPONIBILI IN 7 CREME

AVAILABLE IN 7 CREAMS

Caffè
Ginseng
Pistacchio
Mandorla
Chantilly
Limoncello
Sorbetto al Limone

Coffee
Ginseng
Pistachio
Almond
Chantilly
Limoncello
Lemon Sorbet

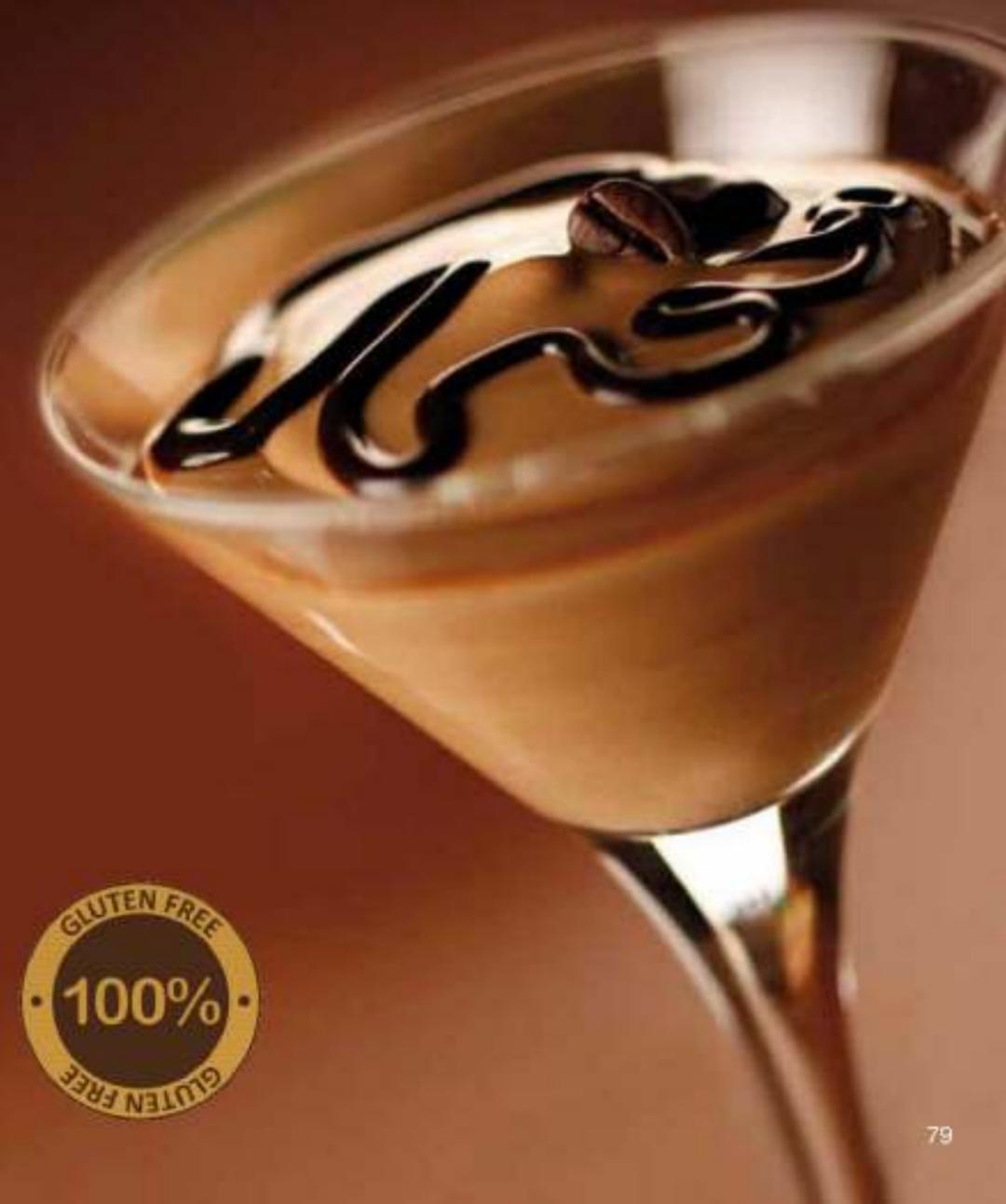


Preparato speciale
per granitore

Special powder for slush machine

DISPONIBILI IN 7 CREME PRODOTTE CON MATERIE PRIME DI QUALITÀ

AVAILABLE IN 7 CREAMS
PRODUCTS WITH HIGH-QUALITY RAW MATERIALS



Creme
Gelato

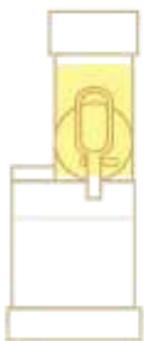
SEMPLICI E VELOCI
DA PREPARARE IN GRANITORE

Creme Gelato Ciocoyò è un prodotto ben calibrato che non richiede l'aggiunta di panna o altri ingredienti per ottenere un prodotto ben montato, senza cristalli di ghiaccio e senza glutine. Inoltre Ciocoyò mette a disposizione le migliori attrezzature per produrre un ottimo prodotto nel quantitativo corretto in base alle esigenze di ciascun locale.

Easy and quick to prepare in the slush machine. Creme Gelato Ciocoyò is a well-balanced product which doesn't require the addition of cream or other ingredients to obtain a product well whipped, without ice crystals and gluten free. Moreover, Ciocoyò offers the best devices to produce a very good product in the right amount depending on the needs of every shop.

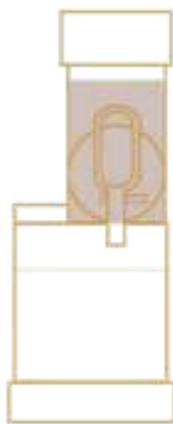
SCEGLI IL GRANITORE CHE PIÙ SI ADATTA
ALLE POTENZIALITÀ DEL TUO LOCALE

CHOOSE THE MOST SUITABLE SLUSH MACHINE FOR YOUR SHOP



GRANITORE 3 L
75 porzioni al giorno

*3-l SLUSH MACHINE
75 portions per day*



GRANITORE 6 L
150 porzioni al giorno

*6-l SLUSH MACHINE
150 portions per day*



GRANITORE 10 L
250 porzioni al giorno

*10-l SLUSH MACHINE
250 portions per day*



MATERIE PRIME DI QUALITÀ
PERFETTA SOLUBILITÀ
CREME MAI GHIACCIAE E
PERFETTAMENTE MONTATE
PRESERVA L'USURA
DELLA MACCHINA

QUALITY RAW MATERIALS
PERFECTLY SOLUBLE
NEVER ICED AND PERFECTLY WHIPPED CREAMS
IT PROTECTS THE MACHINE FROM WEAR

frutta &
Yogurt

Frutta&Yogurt è una freschissima crema allo yogurt in 13 ricette; superiore per intensità di gusto e genuinità, per riscoprire in ogni momento il piacere di una delle più amate dolcezze della cultura mediterranea. Pronta in un minuto, basta un blender o un frullatore.

Frutta&Yogurt is a fresh yoghurt cream in 13 recipes, high quality in terms of taste and genuineness, to rediscover in each moment the pleasure of one of the most beloved sweet flavours in the Mediterranean culture. Ready in one minute with a blender or a mixer.



IN 13 RICETTE
SUBITO PRONTE

IN 13 IMMEDIATELY READY RECIPES



frutta &
Yogurt

Frutta&Yogurt è una freschissima crema allo yogurt in 13 ricette, superiore per intensità di gusto e genuinità, per riscoprire in ogni momento il piacere di una delle più amate dolcezze della cultura mediterranea. Pronta in un minuto con Art Blender System. In dotazione: set per il servizio al tavolo e materiale di comunicazione.

Frutta&Yogurt is a fresh yoghurt cream in 13 recipes, high quality in terms of taste and genuineness, to discover in each moment the pleasure of one of the most beloved sweet flavours in the Mediterranean culture. Ready in a minute with Art Blender System. Equipment: set for table service and promotional material.



In busta monoporzione
In single-portion bag



Tutta la
la freschezza
dello yogurt
in 13 ricette
genuine e
sfiziose



The whole freshness
of yoghurt in 13 genuine
and tasty recipes

Frutta & Yogurt

SEMPLICE E VELOCE DA PREPARARE SIA IN BUSTA MONOPORZIONE CHE IN GRANITORE

Frutta&Yogurt Ciocoyò è disponibile sia in busta monoporzione che in granitore. È una crema superiore per consistenza ed intensità, sempre pronta per essere versata in coppa e completata con le farciture Cream Selection Ciocoyò.

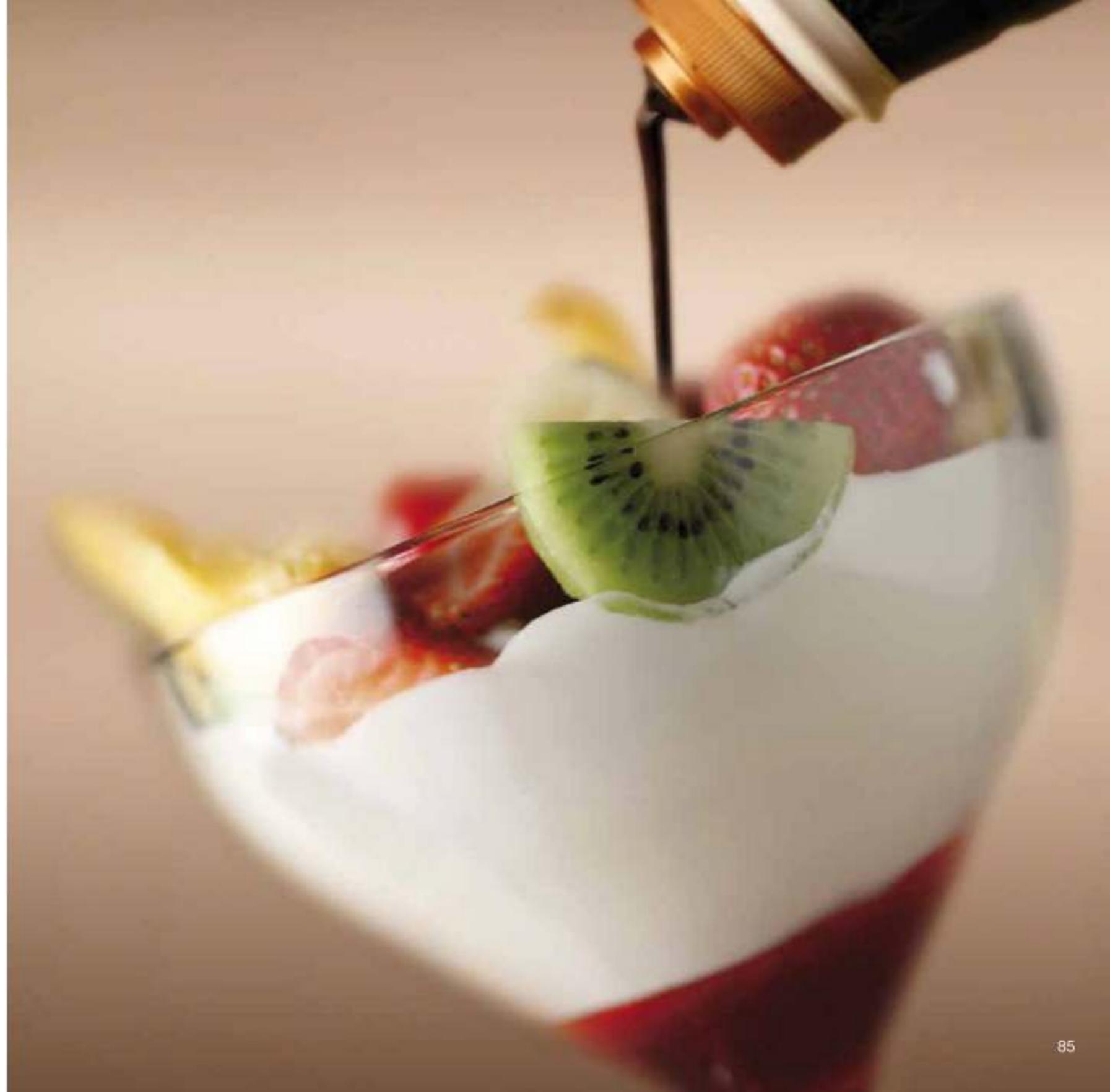
Easy and quick to prepare both with single-portion bag and in the slush maker. Frutta&Yogurt Ciocoyò is available both with single-portion bags and for the slush maker. It's a top cream due to its consistency and intensity, always ready to be poured into a cup and completed with the Cream Selection Ciocoyò fillings.



In busta monoporzione
In single-portion bag



Preparato speciale per granitore
In single-portion bag



il Gelato & Yogurt Gelato

100% Naturali

- Senza aromi
- Senza conservanti
- Senza coloranti
- Senza grassi idrogenati
- Senza emulsionanti
- Con fruttosio
- Con il 30% in meno di calorie rispetto al gelato industriale

100% Natural

- No aromas
- No preservatives
- No colourings
- No hydrogenated fats
- No emulsifying agents
- With fructose
- 30% less calories compared with industrial ice cream

Il Gelato Ciocoyò è un prodotto fresco, cremoso, adatto a ogni stagione. Sempre mantecato fresco, mai ghiacciato grazie all'attenta preparazione e agli ingredienti genuini. Ottimo al naturale, è sorprendente con le variegature alle creme o alla frutta. Perfetto da preparare sia con il mantecatore che con la pratica gelatiera griffata Ciocoyò.

The Ciocoyò Gelato is a fresh and creamy product ideal in every season. Always fresh whipped, never too icy thanks to careful preparation and genuine ingredients. Very good alone, it becomes surprising with cream of fruit ripples. Perfect if prepared by means of batch freezer or practical Ciocoyò-branded gelato maker.



MANTECATI FRESCHI LEGGERI MAI GHIACCIATI

CREAMY, FRESH, LIGHT AND NEVER ICED





Il mantecatore Ciocoyò è una macchina professionale, resistente e potente, ma al tempo stesso molto facile da usare che in poco tempo vi servirà un ottimo gelato o yogurt gelato, perfettamente mantecato, subito pronto per essere decorato e servito.

Ciocoyò batch freezer is a resistant and powerful professional machine, but also easy to use; it will make very good ice cream or frozen yoghurt in a very short time, perfectly creamy, and immediately ready to be decorated and served.



Preparato speciale
per mantecatore

Special powder for batch freezer



Per chi non vuole rinunciare alla bontà e alla freschezza del gelato e dello yogurt ma ha poco spazio a disposizione, i laboratori Arthemias hanno ideato un prodotto specifico perfetto da preparare in gelatiera. Una macchina innovativa, dalle alte prestazioni e dal design esclusivo, con la quale preparare ottimi gelati e yogurt gelati, sempre morbidi, cremosi e perfettamente mantecati.

For people who do not want to renounce to the taste and freshness of ice cream and frozen yoghurt, but with little available space, the Arthemias laboratories created a specific product, ideal to prepare in the ice-cream machine. An innovative machine with high performance and exclusive design, with which is possible to prepare very good ice cream and frozen yoghurt, always soft, creamy and perfectly whipped.



Preparato speciale
per gelatiera

Special powder for ice-cream machine

il Gelato & YogurtGelato

TANTE FARCITURE PER UNA FRESCHEZZA INFINITA

Grazie alle farciture Cream Selection Ciocoyò è semplice e veloce trasformare un classico gelato o uno yogurt gelato in un dessert con qualcosa in più!

Many fillings for infinite freshness. Thanks to Cream Selection Ciocoyò fillings, the classical ice cream or frozen yoghurt can be easily transformed into a dessert with a plus!



Gusti farciture "il Gelato"

Cioccolato al Latte
Cioccolato Fondente
Cioccolato Bianco
Nocciola
Frutti di Bosco
Mango, Pesca, Albicocca
Arancia e Cioccolato Fondente
Fragola

Flavours of "il Gelato" fillings

Milk Chocolate
Dark chocolate
White chocolate
Hazelnut
Forest Fruit
Mango, Peach, Apricot
Orange and Dark Chocolate
Strawberry

Gusti farciture "YogurtGelato"

Cioccolato al Latte
Cioccolato Fondente
Banana
Caffè
Frutti di Bosco
Mango, Pesca, Albicocca
Arancia
Fragola

Flavours of "YogurtGelato" fillings

Milk Chocolate
Dark chocolate
Banana
Coffee
Forest Fruit
Mango, Peach, Apricot
Orange
Strawberry



il Gelato & YogurtGelato

UN SERVIZIO AD HOC
SIA AL TAVOLO CHE D' ASPORTO

Per il Gelato e YogurtGelato Ciocoyò ha ideato tazze e bicchieri ad hoc sia per il servizio al tavolo, come ad esempio le simpatiche tazzine baby, che per l'asporto.

A specific set at the table and for take-away. For ice cream and frozen yoghurt, Ciocoyò created specific cups and glasses both for table service, as for example the nice baby cups, and for take-away service.

Tazza in vetro
Glass cup



Tazza baby
Baby cup



Cialda
Wafel



Vaschetta
Tray



Bicchiere d'asporto
Take-away glass





White Point Ciocoyò offre la possibilità di avere un'autentica gelateria o yogurteria nel proprio locale. È un pratico e resistente mobile su ruote dalla struttura in metallo rivestita in modo impattante e comunicativo. White Point ha al suo interno tutto il necessario per preparare in modo semplice ed immediato il Gelato o YogurtGelato Ciocoyò: il mantecatore, le coppe e le cialde per il servizio al tavolo e per l'asporto e tutto l'occorrente per creare le numerose ricette.

White Point Ciocoyò: enhancing the freshness in your shop. White Point Ciocoyò offers the opportunity to have a true ice cream or frozen yoghurt corner in your shop. It's a practical and resistant piece of furniture on wheels, the metal frame with a high-impact and an attractive covering. White Point includes all necessary tools to prepare easily and immediately the ice cream or frozen yoghurt Ciocoyò: batch freezer, cups and waffles for table service and take-away, in addition to all ingredients to prepare many recipes.



Roller Point è un simpatico chiosco su ruote in cui posizionare l'esclusiva gelateria Artemia per creare un pratico corner per il gelato o lo yogurt gelato. Se collocato all'esterno del locale è un ottimo richiamo per i passanti grazie al pannello frontale luminoso, con comunicazione intercambiabile, ed alla cappottina che illumina perfettamente il pratico piano di lavoro in acciaio.

Roller Point Artemia: a freshness corner in your shop. Roller Point is a nice stall on wheels, where to put the exclusive Artemia gelato in order to create a practical corner for gelato or frozen yoghurt. Outside the shop, it's a nice attraction for passers-by thanks to its luminous frontal panel with interchangeable promotional messages and to the little dome, which illuminates it perfectly, in addition to its practical steel worktop.



I nuovi trend di mercato evidenziano una crescente attenzione da parte del consumatore nei confronti dei prodotti biologici. Per questo Ciocoyò consiglia l'uso di latte biologico: gustoso, naturale e genuino.

Follow the new consumption trends: make an organic choice. The new market trends reveal a growing attention of the consumer to organic products. Therefore, Ciocoyò suggests the use of organic milk: tasteful, natural and genuine.

Latte Bio

- Latte microfiltrato pastorizzato e omogeneizzato, intero, proveniente da agricoltura biologica.
- La scelta della materia prima, proveniente solo da allevamenti italiani selezionati e quotidianamente soggetti a controllo di filiera, fa del latte bio una perfetta alchimia naturale di gusto e bontà.

Organic Milk

- Whole, homogenised, pasteurised and micro-filtered milk coming from organic farming.
- The choice of raw materials coming from Italian selected farming, daily subject to inspections, makes the organic milk a perfect combination of natural taste and wellness.

CIOCOYO' CONSIGLIA: LATTE PROVENIENTE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA ED ESCLUSIVAMENTE DA ALLEVAMENTI ITALIANI

CIOCOYO' SUGGESTS:
MILK COMING FROM ORGANIC FARMING
EXCLUSIVELY FROM ITALIAN BREEDING



L'utilizzo di latte biologico nella preparazione dei prodotti Ciocoyò è sicuramente un valore fortemente percepito in grado di fidelizzare anche la clientela più attenta ed esigente. Ciocoyò offre a tutti i clienti che utilizzano latte biologico nella preparazione dei prodotti un bollo adesivo da applicare ai menu e che comunica chiaramente al cliente l'uso del latte biologico.



Adesivo da applicare ai menu dei prodotti Ciocoyò preparati con latte biologico.

The sticky label has to be sticked on menus of Ciocoyò products prepared with organic milk.

Make your customer loyal: choose organic milk. The use of organic milk to prepare Ciocoyò products is surely a value which is highly perceived by consumers enabling you to make loyal even the most demanding customers. Ciocoyò offers all customers using organic milk to prepare products a sticky label to stick on the menus informing clearly the customers about the use of organic milk.

Prepara i prodotti Ciocoyò con latte biologico

The Roots of Chocolate

Crema Gelato

Gelato

Yogurt

Prepare Ciocoyò products with organic milk

The Roots of Chocolate

Crema Gelato

Gelato

Yoghurt



ART BLENDER SYSTEM

Art Blender System è il nuovo ed esclusivo progetto di Ciocoyò per portare al massimo i vantaggi del sistema monoporzione: prodotti sempre freschi, ampia varietà di gusti, velocità di preparazione. Il sistema si basa su uno speciale blender di dimensioni compatte e molto semplice da utilizzare, perfetto per arricchire e variare ogni giorno l'offerta del vostro locale.

Art Blender System is the new exclusive project of Ciocoyò to achieve the utmost advantage from single-portion system: always-fresh products, wide range of tastes and quickness in preparation. The system is based on a special compact blender easy to use, ideal to enrich and vary everyday offers in your shop.



GRANITE

SMOOTHIES

FROZEN SPRITZ



FRUTTA
& YOGURT



FROZEN



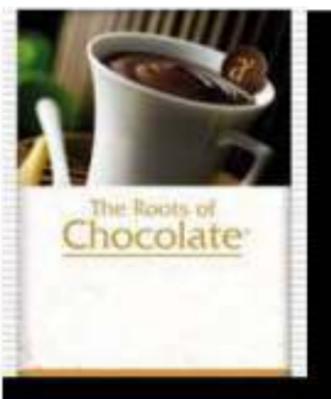
CIOCCOLATA
FREDDA



The Roots of
Chocolate
**CIOCCOLATA
FREDDA**

Golosa, intensa, avvolgente. Mai ghiacciata.
Dall'unione di due opposti non può che nascere
un'emozione unica: quella di una cioccolata fredda
in sedici ricette, capace di rinfrescare con quel
vellutato piacere che solo la cioccolata sa dare.
In dotazione: set per il servizio al tavolo e materiale
di comunicazione.

*Tasty, intense and wrapping. Never iced. From the combination
between two opposites, only unique emotion can originate:
an iced chocolate in sixteen recipes able to refresh thanks
to the velvety pleasure that only chocolate gives. Equipment:
set for table service and promotional material*



In busta monoporzione
In single-portion bag



Tutto il
piacere e
la freschezza
della
cioccolata
fredda in
16 ricette
esclusive

The pleasure
of iced chocolate's
freshness
in 16 exclusive
recipes



American SMOOTHIES

American Smoothies è una gustosa crema a base di latte fresco proposta in 8 gusti tra frutta e creme; semplici e veloci da preparare grazie all'Art Blender System e agli speciali American Smoothies. In dotazione con il prodotto: menu, quadro da banco e totem.

American Smoothies is a tasty fresh milk-based cream in 8 flavours, from fruit to creams; easy and quick to prepare thanks to the Art Blender System and the special American Smoothies. The product is equipped with menu, counter picture and totem.

8 Gusti - 8 Flavours

1 Fragola - Strawberry

2 Cioccolato - Chocolate

3 Banana - Banana

4 Nocciola - Hazelnut

5 Vaniglia - Vanilla

6 Fior di Latte - White Cream

7 Amarena - Black Cherry

8 Cocco - Coconut



Ottima frutta
o creme con
l'aggiunta
di latte fresco
in 8 variazioni
di gusto

Very good fruit
or creams with the
addition of fresh milk
in eight different fl



la Granita
è Vita

La Granita Ciocoyò è un prodotto fresco e genuino che porterà nel tuo locale tutti i sapori e le atmosfere del sud. Disponibile in tre differenti tipologie di preparazione, la Granita Ciocoyò conquisterà la voglia di freschezza di tutti i clienti.

Ciocoyò slush is a fresh and genuine product that will bring to your shop all the flavours and atmospheres of the south. Available in three different preparations, the Granita Ciocoyò will satisfy the desire of freshness of your customers.



Art Blender System

Granita monoporzione da preparare con Art Blender System in 11 gusti.

A single-portion slush to prepare with Art Blender System in 11 flavours.



Granitore

Preparazione semplice in granitore in 13 gusti partendo dalla base neutra Ice Quality.

Easy to prepare in the slush machine in 13 flavours starting from the neutral Ice Quality basic powder.



Granita in vasca

Granita artigianale con pezzi di frutta in 9 varianti di gusto.

Handmade slush with fruit pieces in 9 different flavours.



Frozen

In 7 ricette da preparare sia in granitore che con Art Blender System.

In 7 recipes to prepare either with the slush machine or with the Art Blender System.

la Granita è Vita

“La Granita è Vita” è un prodotto genuino disponibile in 11 gusti tutti freschi, pieni, mediterranei e dolcificati con zucchero d'uva. Grazie ai flaconi Fruit Selection e ad Art Blender System ci vorrà un attimo per servire freschissime granite. A completare la proposta l'esclusivo menu da banco.

“La Granita è Vita” is a genuine product available in 11 flavours, all fresh, tasty and Mediterranean. Thanks to Fruit Selection bottles and Art Blender System you will serve fresh slushes in a while. The exclusive counter menu completes the offer.

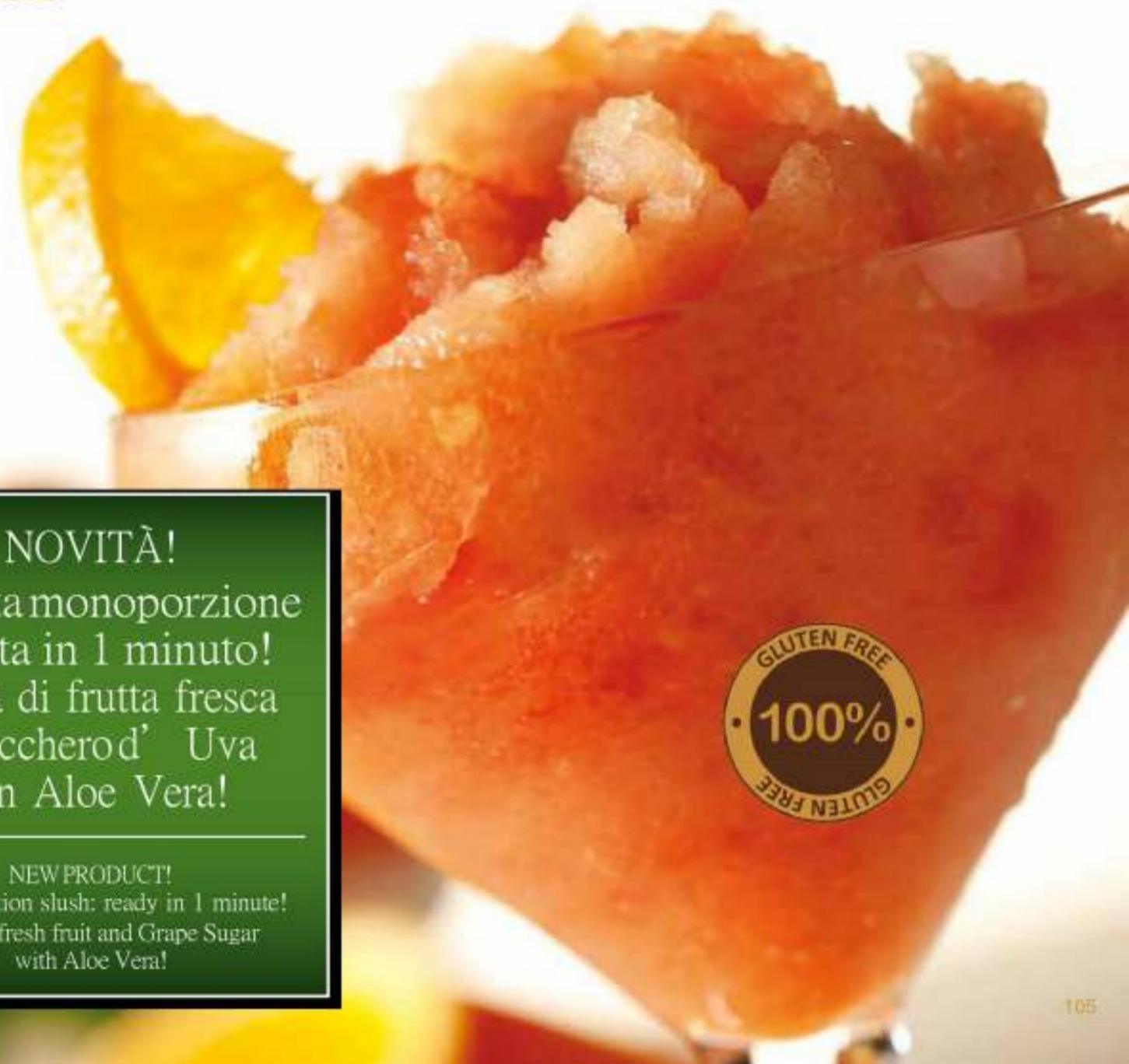
11 Gusti - 11 Flavours

- | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|--|
| 1 Fragola - <i>Strawberry</i> | 5 Cola - <i>Cola</i> | 9 Pesca - <i>Peach</i> |
| 2 Melone - <i>Melon</i> | 6 Anguria - <i>Watermelon</i> | 10 Menta - <i>Mint</i> |
| 3 Lime - <i>Lime</i> | 7 Arancia - <i>Orange</i> | 11 Frutti di Bosco
<i>Forest Fruits</i> |
| 4 Limone - <i>Lemon</i> | 8 Amarena - <i>Black Cherry</i> | |



DOLCIFICATA CON ZUCCHERO D'UVA IN 11 GUSTI

SWEETENED WITH GRAPE SUGAR
11 FLAVOURS



NOVITÀ!
Granita monoporzione
pronta in 1 minuto!
Ricca di frutta fresca
e Zucchero d' Uva
con Aloe Vera!

NEW PRODUCT!
Single-portion slush: ready in 1 minute!
Rich in fresh fruit and Grape Sugar
with Aloe Vera!



La Granita è Vita

MONOPORZIONE: DOLCIFICATA
CON ZUCCHERO D' UVA E ALOE VERA

La Granita è Vita monoporzione è amica del benessere perchè dolcificata con Zucchero d'Uva con Aloe Vera, inoltre è semplice e veloce da preparare grazie all'esclusivo blender fornito in dotazione e ai flaconi Fruit Selection. Basterà infatti aggiungere la giusta quantità di Fruit Selection e, a piacere, della buona frutta fresca per servire un'ottima granita.

*Single-portion: sweetened with Grape Sugar and Aloe Vera.
The Granita è Vita single portion is wellness-friendly, as it is sweetened with Grape Sugar with Aloe Vera; moreover, it is easy and quick to prepare thanks to the exclusive equipped blender and to the Fruit Selection bottles. Indeed, it is sufficient to add the right amount of Fruit Selection and, at pleasure, good fresh fruit to serve a very good slush.*

11 Gusti - 11 Flavours

1 Fragola - Strawberry

5 Cola - Cola

9 Pesca - Peach

2 Melone - Melon

6 Anguria - Watermelon

10 Menta - Mint

3 Lime - Lime

7 Arancia - Orange

11 Frutti di Bosco
Forest Fruit

4 Limone - Lemon

8 Amarena - Black Cherry



Il piacere della
frutta con le
proprietà
genuine dello
Zucchero d' Uva
con Aloe Vera

The pleasure of fruit with
the genuine features
of Grape Sugar
with Aloe Vera



La Granita
è Vita

GRANITA ARTIGIANALE:
TUTTO IL GUSTO DELLA TRADIZIONE

Fresca e genuina, La Granita Artigianale Ciocoyò si prepara con una soluzione in busta da versare direttamente nel granitore. Nove gusti disponibili, tutti freschi, pieni, mediterranei. Nel preparato, anche frutta fresca a pezzi per un genuino mix di bontà.

Handmade granita: the whole taste of tradition. Fresh and genuine, La Granita Artigianale Ciocoyò is prepared through a powder bag to pour directly into the slush machine. Nine available fresh, rich and Mediterranean flavours. The mix includes also fruit pieces for a genuine mix of tastes.

9 Gusti - 9 Flavours

- 1 Fragola - Strawberry
- 2 Melone - Melon
- 3 Limone Classico
Classic Lemon
- 4 Anguria - Watermelon
- 5 Fico Rosso - Red Fig
- 6 Limone Bianco
White Lemon
- 7 Menta - Mint
- 8 Caffè - Coffee
- 9 Melograno
Pomegranate

Roller Point! - Design esclusivo: ancora più robusto, riunito nei dettagli, con graiche intercambiabili e pannelli luminosi per servire ottime granite fuori e dentro il locale!

Roller Point! - Exclusive design: even bolder, refined in detail, with interchangeable layouts and luminous panels to serve tasteful slushes inside and outside the shop!



Preparato speciale
con pezzi di frutta
per 5 litri di granita!

*Special powder with fruit pieces
for 5 litres of slush!*

9 GUSTI CON
PEZZI DI FRUTTA

9 FLAVOURS WITH FRUIT PIECES



La Granita è Vita

LA GRANITA IN 13 GUSTI: VELOCITÀ E SEMPLICITÀ NEL SERVIZIO

Ice Quality è la speciale base neutra di Ciocoyò per servire una granita perfetta, gustosa, genuina e fresca. In pratica, una miscela dolcificante altamente solubile che garantisce tanto volume e lunga durata. Basterà poi spinare dal granitore la base neutra da correggere con ben 13 gusti, naturali, tradizionali ma anche originali.

The granita in 13 flavours: easy and quick service. Ice Quality is the special Ciocoyò neutral powder to serve a perfect, tasteful, genuine and fresh slush. In short, a sweetening mix which is highly soluble and guarantees high volume and long lasting. It will be sufficient to take from the slush machine the neutral basic mix and correct it with 13 natural and traditional – but also original – flavours.

13 Gusti - 13 Flavours

- | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|--|
| 1 Fragola - <i>Strawberry</i> | 6 Anguria - <i>Watermelon</i> | 11 Frutti di Bosco
<i>Forest Fruits</i> |
| 2 Melone - <i>Melon</i> | 7 Arancia - <i>Orange</i> | 12 Melograno
<i>Pomegranate</i> |
| 3 Lime - <i>Lime</i> | 8 Amarena - <i>Black Cherry</i> | 13 Fico Rosso
<i>Red Fig</i> |
| 4 Limone - <i>Lemon</i> | 9 Pesca - <i>Peach</i> | |
| 5 Cola - <i>Cola</i> | 10 Menta - <i>Mint</i> | |



**ICE QUALITY:
NEUTRO SPECIALE CON
FRUTTOSIO, DESTROSIO,
GLUCOSIO E FIBRE PER UNA
BASE GHIACCIATA PERFETTA
PER OGNI GRANITORE.
PRESERVA IL GRANITORE,
RIDUCE DI PIÙ DEL 40%
IL CONSUMO ELETTRICO**

**SPECIAL NEUTRAL BASIC POWDER WITH FRUCTOSE,
GLUCOSE, DEXTROSE AND FIBRES TO OBTAIN
AN IDEAL ICY BASIC MIX FOR EVERY SLUSH MACHINE.
IT SAVES MORE THAN 40%
OF ELECTRICAL CONSUMPTION.**

Frozen

Frozen Ciocoyò è un'originale bevanda a base di granita, preparata con una consistenza meno densa, da servire alcolica, proposta in 7 gusti freschi e dissetanti. In dotazione: set per il servizio al tavolo e d'asporto e materiale di comunicazione.

Frozen Ciocoyò is an original sort of slush prepared with a less dense consistency and to serve alcoholic; it's proposed in 7 fresh and thirst-quenching flavours. Equipment: set for table service, set for take-away and promotional material.

7 Gusti - 7 Flavours

- | | |
|---|---|
| 1 Lime e Tequila - <i>Lime and Tequila</i> | 5 Menta e Rum - <i>Mint and Rhum</i> |
| 2 Fragola e Champagne - <i>Strawberry and Champagne</i> | 6 Cola e Gin - <i>Cola and Gin</i> |
| 3 Arancia e Campari - <i>Orange and Campari</i> | 7 Pesca e Champagne
<i>Peach and Champagne</i> |
| 4 Melone e Vodka - <i>Melon and Vodka</i> | |



Un brivido
ghiacciato
di frutta
e alcol
in 7 varianti
di gusto

An iced shiver
of fruit and alcohol
in 7 flavours



RADDOPPIA L'OFFERTA

UTILIZZANDO GLI STESSI
GUSTI DELLA GRANITA

REDOUBLE YOUR OFFER
USING THE SAME FLAVOURS
OF GRANITA

Frozen Spritz

Frozen Spritz Ciocoyò è il nuovo modo di servire il classico aperitivo italiano; un fresco aperitivo ghiacciato, leggermente alcolico, dal gusto intenso e brillante, che renderà il momento dell'aperitivo nel vostro locale ancor più divertente e creativo.

Frozen Spritz Ciocoyò is the new way to offer the classical Italian aperitif: a fresh iced and slightly alcoholic aperitif with bold and brilliant taste that will make the aperitif in your shop even more amusing and creative.

7 Gusti - 7 Flavours

1 Lime e Tequila - *Lime and Tequila*

2 Fragola e Champagne
Strawberry and Champagne

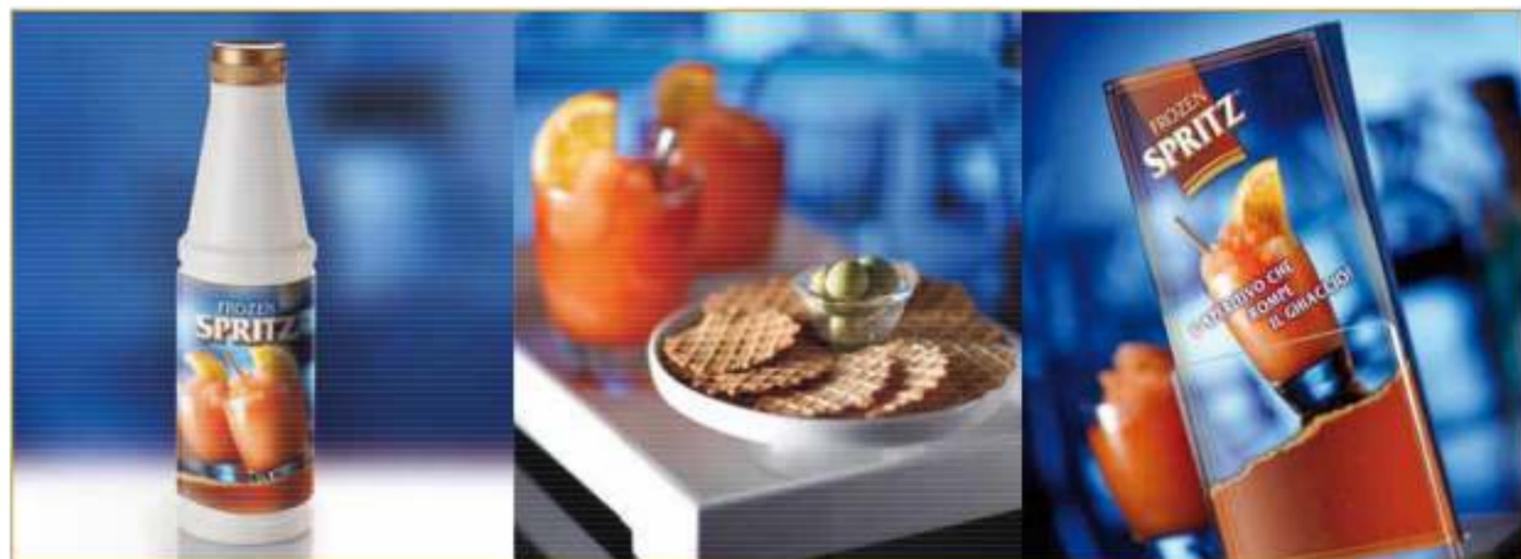
3 Arancia e Campari - *Orange and Campari*

4 Melone e Vodka - *Melon and Vodka*

5 Menta e Rum - *Mint and Rhum*

6 Cola e Gin - *Cola and Gin*

7 Pesca e Champagne
Peach and Champagne



L'aperitivo
che rompe
il ghiaccio
in 5 variazioni
alcoliche

The aperitif
that breaks ice
in five alcoholic
variants





1 Aggiungere il ghiaccio
Add ice



2 Versare Fruit Selection
Pour Fruit Selection



3 Aggiungere Dolce Natura
Add Dolce Natura



4 Frullare per 30 secondi
Mix for 30 seconds



Render

