



The Roots of
Chocolate®

**CIOCCOLATA
CALDA &
FREDDA**

100%
MADE IN ITALY



CIOCOYO'

Italian passion chocolate
www.ciocoyo.com



The Roots of
Chocolate®



CALDA & FREDDA

Un caldo e vellutato piacere in 21 variazioni di gusto

La cioccolata calda è un piacere unico, in cui ritrovare il gusto e la dolcezza delle cose semplici. Con "The Roots of Chocolate" Artemia propone una selezione delle migliori cioccolate in 21 ricette esclusive.

A hot and velvety pleasure in 21 different tastes

Hot chocolate is unique pleasure that allows rediscovering the taste and sweetness of simplicity. With "The Roots of Chocolate", Artemia proposes a range of the best varieties of chocolate in 21 exclusive recipes.

2

Rinfrescante dolcezza, in 21 originali ricette

Golosa, intensa, avvolgente. Ma freschissima. Dall'unione di due opposti non può che nascere un'emozione unica: la cioccolata fredda. Per una pausa di fresco piacere in 21 varianti di gusto, tutte da provare.

Refreshing sweetness in 21 original recipes

Tasty, intense and wrapping. But very fresh. Unique emotions can originate from the combination of two opposites: iced chocolate. For a fresh and tasty snack in 21 different flavours, each to enjoy.

3



CIOCCOLATA FREDDA

ICED CHOCOLATE

Ciocolata Bianca

- 1 - Ciocolata bianca. - White chocolate.
- 2 - Ciocolata bianca v ariegata al mou con Bayles, panna montata e cubetti di mou.
White chocolate with toffee ripples, Bayles, whipped cream and toffee cubes.
- 3 - Ciocolata bianca v ariegata alla nocciola con panna montata e granella di nocciola.
White chocolate with hazelnut ripples, whipped cream and hazelnut chips.
- 4 - Ciocolata bianca v ariegata al cioccolato bianco con panna montata e meringhe.
White chocolate with white chocolate ripples, whipped cream and meringues.

Ciocolata Fondente

- 5 - Ciocolata fondente. - Dark chocolate.
- 6 - Ciocolata fondente variegata al cioccolato bianco con panna montata e meringhe.
Dark chocolate with white chocolate ripples, whipped cream and meringues.
- 7 - Ciocolata fondente v ariegata alla nocciola con panna montata e granella di nocciola.
Dark chocolate with hazelnut ripples, whipped cream and hazelnut chips.
- 8 - Ciocolata fondente v ariegata al caffè con Rum, panna montata e peperoncino.
Dark chocolate with coffee ripples, Rum, whipped cream and chilli peppers.

Ciocolata al Latte

- 9 - Ciocolata al latte. - Milk chocolate.
- 10 - Ciocolata al latte variegata al mou con panna montata e cubetti di mou.
Milk chocolate with toffee ripples, whipped cream and toffee cubes.
- 11 - Ciocolata al latte variegata alla nocciola con panna montata e cubetti colorati al cioccolato bianco.
Milk chocolate with hazelnut ripples, whipped cream and coloured cubes of white chocolate.
- 12 - Ciocolata al latte variegata al caffè con Bayles e panna montata.
Milk chocolate with coffee ripples, Bayles and whipped cream.



Ciocolata al Gianduia

- 13 - Ciocolata al gianduia. - Gianduia chocolate.
- 14 - Ciocolata al gianduia v ariegata alla nocciola con panna montata e granella di nocciola.
Gianduia chocolate with hazelnut ripples, whipped cream and hazelnut chips.
- 15 - Ciocolata al gianduia v ariegata al caffè con panna montata e meringhe.
Gianduia chocolate with coffee ripples, whipped cream and meringues.
- 16 - Ciocolata al gianduia v ariegata all'Amaretto di Saronno con panna montata e polvere di cacao.
Gianduia chocolate with Amaretto di Saronno ripples, whipped cream and cocoa powder.

Ciocolata al Cocco

- 17 - Ciocolata al cocco. - Coconut chocolate.
- 18 - Ciocolata al cocco v ariegata al caffè con panna montata e meringhe.
Coconut chocolate with coffee ripples, whipped cream and meringues.
- 19 - Ciocolata al cocco v ariegata al Rum con panna montata e polvere di cacao.
Coconut chocolate with Rum ripples, whipped cream and cocoa powder.

Ciocolata Arancia e Cannella

- 20 - Ciocolata arancia e cannella .
Orange and cinnamon chocolate.
- 21 - Ciocolata arancia e cannella v ariegata al Grand Marnier con panna montata e scorza d'arancia.
Orange and cinnamon chocolate with Grand Marnier ripples, whipped cream and orange peel.



CIOCOYO

CIOCCOLATA CALDA

HOT CHOCOLATE



Ciocolata Bianca

- 22 - Ciocolata bianca. - White chocolate.
- 23 - Ciocolata bianca v ariegata al mou con Bayles, panna montata e cubetti di mou.
White chocolate with toffee ripples, Bayles, whipped cream and toffee cubes.
- 24 - Ciocolata bianca v ariegata alla nocciola con panna montata e granella di nocciola.
White chocolate with hazelnut ripples, whipped cream and hazelnut chips.
- 25 - Ciocolata bianca v ariegata al cioccolato bianco con panna montata e meringhe.
White chocolate with white chocolate ripples, whipped cream and meringues.

Ciocolata Fondente

- 26 - Ciocolata fondente. - Dark chocolate.
- 27 - Ciocolata fondente variegata al cioccolato bianco con panna montata e meringhe.
Dark chocolate with white chocolate ripples, whipped cream and meringues.
- 28 - Ciocolata fondente v ariegata alla nocciola con panna montata e granella di nocciola.
Dark chocolate with hazelnut ripples, whipped cream and hazelnut chips.
- 29 - Ciocolata fondente v ariegata al caffè con Rum, panna montata e peperoncino.
Dark chocolate with coffee ripples, Rum, whipped cream and chilli peppers.

Ciocolata al Latte

- 30 - Ciocolata al latte. - Milk chocolate.
- 31 - Ciocolata al latte variegata al mou con panna montata e cubetti di mou.
Milk chocolate with toffee ripples, whipped cream and toffee cubes.
- 32 - Ciocolata al latte variegata alla nocciola con panna montata e cubetti colorati al cioccolato bianco.
Milk chocolate with hazelnut ripples, whipped cream and coloured cubes of white chocolate.
- 33 - Ciocolata al latte variegata al caffè con Bayles e panna montata.
Milk chocolate with coffee ripples, Bayles and whipped cream.



CIOCOYO

CIOCCOLATA CALDA

HOT CHOCOLATE



Ciocolata al Gianduia

- 34 - Ciocolata al gianduia. - Gianduia chocolate.
- 35 - Ciocolata al gianduia v ariegata alla nocciola con panna montata e granella di nocciola.
Gianduia chocolate with hazelnut ripples, whipped cream and hazelnut chips.
- 36 - Ciocolata al gianduia v ariegata al caffè con panna montata e meringhe.
Gianduia chocolate with coffee ripples, whipped cream and meringues.
- 37 - Ciocolata al gianduia v ariegata all'Amaretto di Saronno con panna montata e polvere di cacao.
Gianduia chocolate with Amaretto di Saronno ripples, whipped cream and cocoa powder.

Ciocolata al Cocco

- 38 - Ciocolata al cocco. - Coconut chocolate.
- 39 - Ciocolata al cocco v ariegata al caffè con panna montata e meringhe.
Coconut chocolate with coffee ripples, whipped cream and meringues.
- 40 - Ciocolata al cocco v ariegata al Rum con panna montata e polvere di cacao.
Coconut chocolate with Rum ripples, whipped cream and cocoa powder.

Ciocolata Arancia e Cannella

- 41 - Ciocolata arancia e cannella .
Orange and cinnamon chocolate.
- 42 - Ciocolata arancia e cannella v ariegata al Grand Marnier con panna montata e scorza d'arancia.
Orange and cinnamon chocolate with Grand Marnier ripples, whipped cream and orange peel.

The Roots of
Chocolate®

**CIOCCOLATA
CALDA &
FREDDA**

100%
MADE IN ITALY

Le immagini di prodotto sono puramente illustrative e in alcuni casi possono non corrispondere alla realtà.
The product images are only illustrative and in some cases they could be different from the final product.



Italian passion chocolate
www.ciocoyo.com