



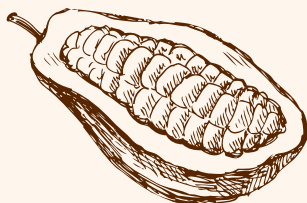
VITTORIO VANINI
SWISS CHOCOLATE HOUSE

2024



L'ALBERO DI CACAO

Gli alberi di cacao crescono meglio all'interno della fascia tropicale tra 15 gradi nord e 15 gradi a sud dell'equatore. Per crescere gli alberi richiedono ottime condizioni vegetative, tra cui un terreno ricco. Un clima armonico con temperature medie di 25 gradi e precipitazioni elevate in aree con altro tasso di umidità sono requisiti importanti. Le zone ideali per la coltivazione degli alberi di cacao si trovano nei pressi delle montagne, vicino alle coste e sulle isole. Nonostante la loro preferenza per il calore, gli alberi di cacao devono evitare luce diretta del sole e si sono evoluti per essere un albero della foresta pluviale che ha bisogno di una protezione. Essi sono spesso coltivati sotto gli alberi come la banana, la gomma e il mango.



DER CACAOBAUM

Der Cacaobaum wächst in einem Band rund um den Äquator und fühlt sich bis 15° Nord sowie 15° Süd am wohlsten. Die Pflanze braucht optimale Vegetationsbedingungen damit sie sich voll entwickeln kann; die Temperatur sollte im Jahresdurchschnitt ca. 25° C betragen und keine grossen Schwankungen aufweisen. Zudem ist das feuchte, regenreiche Klima mit einer hohen Luftfeuchtigkeit eine wichtige Voraussetzung. Obwohl der Cacaobaum die Wärme liebt, vermeidet er nach Möglichkeit die direkte Sonneneinstrahlung und gedeiht im Schatten grösserer Bäume wesentlich besser.



LE CACAOYER

On trouve le cacaoyer à la hauteur de la ceinture tropicale, à savoir de part et d'autre de l'équateur entre le 15° degré de latitude Nord et le 15° degré de latitude Sud. L'arbre est délicat et il dépend des caractéristiques de son milieu naturel, essentielles à son épanouissement: si son environnement n'est plus en parfait équilibre, il dépérit. Le cacaoyer aime tout particulièrement les températures situées entre 25° et 28° C et le thermomètre ne doit pas chuter en dessous de 20° C. En outre, le climat doit être humide et pluvieux. Les régions situées proches des montagnes et de la côte ou des îles sont prédestinées pour la culture des fèves de cacao. Bien que le cacaoyer aime bien la chaleur, il n'aime pas la lumière directe du soleil et vit à l'ombre d'autres végétaux.

L'IMPORTANZA DELLE ORIGINI

VITTORIO VANINI SWISS CHOCOLATE si è posta delle linee guida per garantire la sostenibilità del suo cacao. Queste linee guida comprendono la tracciabilità completa dei semi di cacao alle loro origini. Abbiamo posto un forte accento sul fatto che la coltivazione del cacao deve essere in armonia con la natura, oltre ad essere economicamente vantaggiosa per gli agricoltori e le loro famiglie. Il nostro impegno a lungo termine deve garantire il sostentamento delle future generazioni di coltivatori di cacao. Per fare un buon cioccolato bisogna partire da molto lontano perché la qualità dipende innanzitutto dalla qualità delle materie prime.

NACHHALTIGKEIT

Die VITTORIO VANINI SWISS CHOCOLATE hat sich selber Richtlinien auferlegt, um die Nachhaltigkeit des verarbeiteten Cacaos sicherzustellen und dessen Herkunft lückenlos rückverfolgen zu können. Nachhaltigkeit bewirkt mit Rücksicht auf Mensch und Umwelt zu arbeiten. Erfolgreich zu wirtschaften, um mehr Wohlstand für alle zu erreichen und die natürlichen Ressourcen heute so zu nutzen, dass sie auch künftigen Generationen erhalten bleiben. Einen besonderen Beitrag dazu wollen wir bei der Beschaffung unserer Cacaos leisten, indem wir uns an strenge Regeln halten, mit dem Ziel die Qualität des Cacaos und die Zusammenarbeit mit den Bauern und Partnern vor Ort zu fördern.

DURABILITÉ

VITTORIO VANINI SWISS CHOCOLATE s'est personnellement fixé une ligne de conduite concernant la durabilité et la traçabilité des cacaos qu'elle utilise. Pourtant, la durabilité signifie travailler en respectant l'être humain et l'environnement. Créer des richesses pour accroître le bien-être de tous et préserver les ressources naturelles pour les générations futures. En nous conformant à des règles très strictes lors de l'achat de notre cacao, nous voulons contribuer activement à la promotion de la qualité du cacao et du développement des partenariats avec les producteurs et les agriculteurs locaux.



VARIETÀ DEL CACAO

CRIOLLO E TRINITARIO

Cacao nobile “fine flavour” (Criollo e Trinitario): gli esclusivi e aromatici cacao Criollo rappresentano meno del 10% di tutto il cacao coltivato nel mondo. È quasi impossibile trovare puro Criollo, in quanto questo tipo è stato incrociato con il Forastero più resistente alle malattie.

Nella maggior parte dei paesi di coltivazione, il frutto del cacao, noto come “cabossa o cabosside”, matura al termine della stagione umida ed è quindi pronto per essere raccolto. L'agricoltore utilizza un coltello affilato per tagliare con attenzione il frutto maturo dall'albero prestando attenzione a non danneggiare il tronco, i frutti o i fiori.



AROMA - ODER EDELCACA

CRIOLLO E TRINITARIO

Edelcacao (Criollo und Trinitario): der Anteil der hocharomatischen Bohnen Criollo und Trinitario an der gesamten Welternte wird auf deutlich unter zehn Prozent geschätzt. Reinsortig ist die Criollo kaum mehr zu finden, weil sie mit der Sorte Forastero gekreuzt wurde um gegen Krankheiten widerstandsfähiger zu sein.

In den meisten Anbauländern ist die Cacaofrucht am Ende der Regenzeit reif und die Ernte kann beginnen. Sehr sorgfältig trennt der Bauer mit Hilfe eines scharfen Messers die reifen Früchte vom Baum. Dabei achtet er darauf, weder Stamm und Blüten, noch unreife Früchte zu verletzen oder abzuschlagen.



FÈVES NOBLE OU AROMATIQUES

CRIOLLO E TRINITARIO

Fèves nobles (Criollo et Trinitario): les deux grandes variétés Criollo et Trinitario – des fèves très aromatiques et riches en saveurs – ne représentent pas même un dixième de la production mondiale de cacao. On ne trouve plus le Criollo comme une sorte exclusivement pure, car il fut croisé et coupé pour devenir plus résistant aux maladies.

Les fruits du cacaoyer, les cabosses, mûrissent dans la majorité des pays d'origine à la fin de la saison des pluies et sont récoltées à ce moment-là. L'agriculteur cueille très soigneusement les fruits mûrs de l'arbre au moyen d'un bon couteau.



LA FERMENTAZIONE

La polpa ed i semi vengono estratti dalla cabosside, posti in grandi casse di legno e coperti con grandi foglie di banano. A causa del contenuto di zucchero della polpa, si innesca un processo di fermentazione con conseguente aumento della temperatura. I semi di cacao devono essere regolarmente mescolati per garantire una fermentazione costante e una sufficiente areazione. Questo processo può anche durare fino a cinque giorni.



FERMENTATION

Die Samen und das Fruchtfleisch werden in eine grosse Holzkiste gefüllt und mit grossen Blättern, z.B. von einem Bananenbaum, zugedeckt. Wegen des hohen Zuckeranteils im Fruchtfleisch beginnt die Masse zu gären, was einen Temperaturanstieg bewirkt. Essigsäuren entstehen und verflüchtigen sich über die Zeit. Während des Gärprozesses, der bis zu fünf Tage dauert, müssen die Cacaobohnen immer wieder durchmischt werden um eine gleichmässige Fermentation zu erreichen.

FERMENTATION

Ensuite l'agriculteur extrait les fèves et la pulpe pour les mettre à fermenter dans des caisses en bois - couvertes par des feuilles - par exemple par des feuilles de bananier. L'objectif de la fermentation étant le déclenchement d'un processus de maturation au cours duquel le sucre contenu dans la pulpe commence à bouillonner grâce à l'intervention de multiples micro-organismes et à produire ainsi de la chaleur. Il se forme des acides acétiques qui s'évaporent avec le temps. Pendant la fermentation qui dure jusqu'à cinq jours il faut brasser régulièrement les fèves, afin de bien les aérer.



ESSICCAZIONE AL SOLE

Alla fine della fermentazione, l'agricoltore stende i semi di cacao sotto il sole tropicale ad asciugare. Un rastrello di legno viene utilizzato per mescolare regolarmente il cacao. Il sapore dei semi si sviluppa ulteriormente nel corso del processo di essiccazione al sole che può durare alcuni giorni. Il contenuto di umidità del cacao deve essere inferiore al 6,5% per evitare la formazione di muffe.

I semi di cacao vengono di seguito ordinati per dimensione e qualità. Questo passaggio viene realizzato prevalentemente a mano per separare semi grandi da quelli piccoli. Le fave di cacao selezionate vengono poi versate in sacchi di juta permeabili all'aria, pesati e chiusi. I semi di cacao sono ora pronti per essere trasportati in container su navi con destinazione Europa.

SONNENTROCKNUNG

Nach abgeschlossener Gärung leert der Bauer die Holzkisten und legt die Bohnen in die Sonne zur Trocknung. In regelmässigen Abständen wird der Cacao mit einem Holzrechen gewendet. Die Sonnentrocknung ist ebenfalls ein wichtiger Prozess für die Aromenbildung des Cacaos. Nach rund fünf bis sechs Tagen ist der natürliche Entwicklungsvorgang im Innern der Bohne abgeschlossen. Danach erfolgt eine Schnittprobe; dabei werden bis zu 100 Bohnen der Länge nach aufgeschnitten und kontrolliert, ob sie genug getrocknet sind. Um eine spätere Schimmelbildung zu verhindern, darf die Feuchtigkeit der Bohne nicht über 6,5 % ihres Gewichtes steigen.

Als nächstes werden die Bohnen nach Grösse und Qualität sortiert. Entweder wird von Hand ausgelesen oder mittels einfachster Sortiereinrichtungen, mit dem Ziel die zu kleinen aber auch die zu grossen Bohnen auszusondern. Dies ist von grosser Wichtigkeit, da im späteren Prozess möglichst gleich grosse Bohnen weiter verarbeitet werden sollten. Die sortierten Bohnen werden danach in Jute oder spezielle Kunststoffsäcke abgefüllt, gewogen und dann zugenäht. Nun sind sie bereit für den Transport im Schiff nach Europa.

SÉCHAGE AU SOLEIL

Une fois la fermentation terminée, les fèves sont soumises au séchage. Le paysan retourne le cacao fréquemment au râteau. Le séchage influe sur la formation des arômes du cacao. Après cinq à six jours le processus de développement à l'intérieur de la fève est fini. La séchage a pour but de ramener le taux d'humidité à 6,5 % afin d'éviter les moisissures. Ensuite on coupe les fèves pour les examiner: pour cela on découpe 100 fèves dans le sens longitudinal et on contrôle le taux d'humidité.

Puis on exclut les fèves trop petites ou trop grandes afin d'éviter un résultat hétérogène lors de la torréfaction. Les fèves sont triées par grandeur et qualité, manuellement ou au moyen d'installations simples. Les fèves, maintenant triées, sont mises dans des sacs de juta ou de matière synthétique; emballées, elles sont alors pesées et prêtes pour être transportées en Europe.



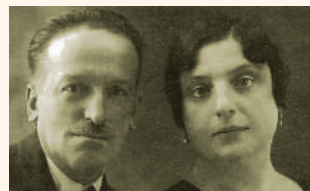
GESCHICHTE

Mitte des 19. Jahrhunderts gab es in Lugano die Konditorei (Offelleria) Arioli. Offelleria ist eine alte Bezeichnung für Konditorei (Pasticceria). Am 24. Juni 1871 bereitete Giovanni Arioli sich darauf vor, sein Geschäft aus Altersgründen aufzugeben. In diesem Moment trat Vittorio Vanini in Erscheinung. Im Jahre 1856 machte der junge Vanini die ersten Erfahrungen in Lugano als Kellner im damaligen Kaffeehaus Jacchini an der Piazza Riforma. Durch seine langen Auslandsaufenthalte erwarb er grosse Erfahrung als Konditor und in der Kunst der Herstellung von Süßwaren. Anschliessend kehrte er nach Lugano zurück.



LA STORIA

Verso la prima metà dell'Ottocento esisteva a Lugano l'offelleria Arioli. Offelleria è un'antica denominazione sinonimo di pasticceria. Il 24 giugno del 1871 Giovanni Arioli allestì l'inventario del negozio che intendeva cedere per raggiunti limiti di età e a tal momento entra in scena Vittorio Vanini. Nel 1856 il giovane Vanini fece le sue prime esperienze a Lugano come garzone dell'allora caffè Jacchini in Piazza Riforma. Lunghi soggiorni all'estero gli diedero l'opportunità di acquisire grande esperienza nella professione di pasticciere e nell'arte della confetteria e di ritornare a Lugano.



L'HISTOIRE

Vers la première moitié du XIXe siècle, on trouvait à Lugano l'offelleria Arioli. Le terme "Offelleria" est un mot italien ancien qui signifie pâtisserie. Le 24 juin 1871, Giovanni Arioli prépare l'inventaire de la boutique qu'il souhaite vendre pour des raisons d'âge, et c'est là qu'entre en scène Vittorio Vanini. En 1856, le jeune Vanini faisait ses premiers pas à Lugano en tant que serveur au café Jacchini, alors situé Piazza Riforma. De longs séjour à l'étranger lui avaient permis d'acquérir une grande expérience dans le domaine de la pâtisserie et dans l'art de la confiserie, et de revenir ensuite à Lugano.

IL CIOCCOLATO FRESCO

Fresco come tutte le cose buone. Il cioccolato fresco è il fiore all'occhiello del nostro assortimento, dall'aroma unico e intenso, prodotto con metodi artigianali dai nostri maîtres chocolatiers. Materie prime di altissima qualità e grande cura del processo di produzione contribuiscono alla riuscita di questi gioielli di dolcezza.

FRISCHE SCHOKOLADE

Frisch wie alle guten Dinge. Frische Schokolade ist das Flaggschiff unseres Sortiments, mit einem einzigartigen und intensiven Aroma, hergestellt mit handwerklichen Methoden von unseren Maitres Chocolatiers.

Die Rohstoffe von höchster Qualität und die sorgfältige Verarbeitung tragen zum Erfolg dieser süßen Köstlichkeiten bei.

LE CHOCOLAT FRAIS

Frais comme toutes les bonnes choses. Le chocolat frais est le fleuron de notre gamme, avec un arôme unique et intense, élaboré artisanalement par nos maitres chocolatiers.

Des matières premières de la plus haute qualité et un grand soin du processus de production contribuent au succès de ces bijoux de douceur.

SELEZIONE CLASSICA
AL LATTE

CHF 9.50 / 100 gr



LA BARCHETTA GOURMET

I cestini gourmet racchiudono una selezione fresca della nostra cioccolata e vengono preparati quotidianamente dai nostri maîtres chocolatiers nel nostro laboratorio.

Die Gourmet-Körbe beinhalten eine frische Auswahl unserer exquisiten Schokolade und werden täglich von unseren Maître Chocolatiers in unserem Atelier zubereitet.

Les paniers gourmets renferment une sélection fraîche de notre chocolat et sont préparés quotidiennement par nos maîtres chocolatiers dans notre laboratoire.



Cioccolato al latte 37%
280.138



Cioccolato al latte 37%
con mandorle caramellate
280.136



Cioccolato al latte 37%
con nocciole caramellate
280.135



Cioccolato al latte 37%
con pistacchi caramellati
280.139



Cioccolato al latte 37%
con cereali al Grand Cru
280.141



Cioccolato al latte 37%
con croccantini al lampone
280.207



Cioccolato al latte 37%
con Smarties
280.140

**SELEZIONE CLASSICA
BIANCA**

CHF 9.50 / 100 gr



Cioccolato bianco 36%
280.144



Cioccolato bianco 36%
con pistacchi caramellati
280.143



Cioccolato bianco 36%
con frutta secca
280.361



Cioccolato bianco 36%
con frutti di bosco
280.142



Cioccolato bionda
caramello 36%
280.205

**SELEZIONE CLASSICA
FONDENTE**

CHF 9.50 / 100 gr



Cioccolato fondente 52%
280.128



Cioccolato fondente 52%
con nocciole caramellate
280.129



Cioccolato fondente 52%
con mandorle caramellate
280.132



Cioccolato fondente 52%
con cereali al Grand Cru
280.133



Cioccolato fondente 52%
con riso soffiato
280.127

I SACCHETTI

Immergiti in un'esperienza sensoriale irresistibile con i nostri sacchetti di cioccolato fresco: una scelta meticolosamente curata della nostra cioccolata fresca, abilmente confezionata ogni giorno nel cuore del nostro negozio



Cioccolato fondente 52%
con limone
280.194



Fondente 52%
con granella di arancia
280.131

Tauche ein in ein unwiderstehliches sensorisches Erlebnis mit unseren Beuteln frischer Schokolade: eine sorgfältig ausgewählte Auswahl unserer frischen Schokolade, geschickt jeden Tag im Herzen unseres Geschäfts verpackt.

Plongez dans une expérience sensorielle irrésistible avec nos sachets de chocolat frais : une sélection méticuleusement élaborée de notre chocolat frais, habilement confectionnée chaque jour au cœur de notre magasin.

280.433 — CHF 9.50 / ca. 100 gr
280.434 — CHF 14.25 / ca. 150 gr
280.435 — CHF 28.50 / ca. 300 gr
280.436 — CHF 47.50 / ca. 500 gr





Cioccolato fondente 52%
con zenzero
280.269

**SELEZIONE RÉSERVE
FONDENTE**

CHF 13.50 / 100 gr

Esclusivo cioccolato Grand Cru dal gusto elegante ed equilibrato con una delicata nota di caffè, un pizzico di fiori d'arancio e prugna; ottenuto da pregiate fave di cacao Criollo de Maracaibo, Venezuela.



Cioccolato fondente Grand Cru
Maracaibo 88%
280.522



Cioccolato fondente 52%
con fior di sale e petali
280.329



Cioccolato fondente 52%
con peperoncino
280.267



Cioccolato fondente 52%
con amaretti
280.196

LE VETTE

Ogni confezione è una sinfonia di gusti, un viaggio attraverso la perfezione artigianale e la qualità superiore. La nostra selezione variegata di cioccolato fresco spezzato a mano vi offre un assortimento di sapori raffinati, da quelli ricchi e intensi a quelli leggermente fruttati, per soddisfare ogni palato.

Jede Verpackung ist eine Symphonie der Geschmacksrichtungen, eine Reise durch Handwerksperfektion und höchste Qualität. Unsere vielfältige Auswahl an frischer, von Hand gebrochener Schokolade bietet Ihnen eine Palette raffinierter Geschmacksrichtungen, von reichhaltigen und intensiven bis zu leicht fruchtigen, um jeden Gaumen zu befriedigen.

Chaque emballage est une symphonie de saveurs, un voyage à travers la perfection artisanale et la qualité supérieure. Notre sélection variée de chocolat frais brisé à la main vous offre un assortiment de saveurs raffinées, des plus riches et intenses aux plus légèrement fruitées, pour satisfaire chaque palais.

280.552 — CHF 9.90 / 100 gr



LE TAVOLETTE FRESCHE

Il meglio dell'arte del cioccolato fresco racchiuso in quattro pratiche confezioni.

BIANCO CON PISTACCHI — 280.302

AL LATTE CON NOCCIOLE PIEMONTE IGP — 280.301

FONDENTE CON MANDORLE TOSTATE — 280.303

FONDENTE AL LIMONE — 280.304

CHF 7.90 / 50 gr

PRALINE

Le praline sono il simbolo dell'artigianalità dei prodotti VITTORIO VANINI SWISS CHOCOLATE. Ogni singola pralina è, infatti, tagliata, decorata e confezionata a mano, un'arte di equilibrio e delicatezza. Una linea che nasce dall'unione tra il miglior cacao, fondente e al latte, ed ingredienti attentamente selezionati che danno vita ad accostamenti originali. Le confezioni, dal design contemporaneo, perfette per un regalo di classe, propongono una selezione assortita dei vari gusti e delle diverse lavorazioni. 26 gusti che uniscono la sapienza nella scelta della materia prima all'immane selezione dei Grand Cru. Bellissime da vedere, favolose da assaggiare.

PRALINEN

Die Pralinen sind das Aushängeschild der kunsth Handwerklichen Produkte von VITTORIO VANINI SWISS CHOCOLATE. Jede einzelne Praline wird von Hand geschnitten, dekoriert und verpackt - eine Kunst, die Kreativität und Feingefühl erfordert. Diese Produkte entstehen aus den besten Kakaosorten, Fondant und Milch sowie handverlesener weiterer Zutaten, die zu einmaligen Rezepturen komponiert werden. Die modernen Packungen erfüllen die Erwartungen an ein hochklassiges Geschenk und enthalten eine Auswahl verschiedener Sorten und Kreationen. 26 Geschmacksrichtungen, in denen das ganze Wissen über die Auswahl der Rohstoffe für die Grand Cru zusammenkommt - wunderschön anzuschauen und ein unvergleichliches Erlebnis für den Gaumen.

LES PRALINES

Les pralines symbolisent l'artisanat des produits VITTORIO VANINI SWISS CHOCOLATE. Chaque praline est en effet coupée, décorée et confectionnée à la main : tout un art d'équilibre et de délicatesse. Une ligne qui naît du mariage d'un cacao supérieur, fondant et au lait, avec des ingrédients soigneusement sélectionnés afin de donner vie à des combinaisons originales. Les coffrets, d'un design moderne et parfaits pour un cadeau raffiné, proposent un assortiment des différentes saveurs et réalisations. 26 saveurs qui marient savoir-faire dans le choix des matières premières et sélection





PISTACCHIO
Marzapane al pistacchio



MANDORLA
Praliné mandorla con waffel



CARAMELLO
Caramello salato
con granella di mandorle



MOKKA
Caffè con praliné nocciola



CREMINO
Praliné nocciola ai 3 cioccolati



TRONCHETTO
Praliné nocciola con noci



CHIARA GIANDUIA
Gianduia alle mandorle



MANGO
Ganache al mango



NOUGAT LATTE
Croccante di mandorla
e cioccolato al latte



PEPERONCINO
Ganache fondente
con peperoncino



MONT NOISETTE
Gianduia alle nocciole
con nocciole



BIANCARANCIO
Cioccolato bianco
con zeste d'arancia



AMANDINE
Praliné mandorla



PIEMONTESE
Praliné nocciola
e cioccolato al latte



NOCCIOLA
Praliné nocciola
e cioccolato fondente



GRENOBLE
Marzapane alle noci
con caramello salato



ESOTICO
Gelée e ganache al frutto della
passione

CAPOLAVORI PER FORMA E GUSTO

I mastri confettieri VITTORIO VANINI SWISS CHOCOLATE soddisfano ogni palato con piccoli capolavori per forma e gusto: dai sapori classici come il nero fondente a piccole curiosità come i cioccolatini alle spezie, alla frutta o al liquore. I gustosi cioccolatini sono creati attraverso una lavorazione tradizionale, utilizzando cioccolato purissimo, proveniente dalle coltivazioni più rinomate e selezionate secondo criteri molto rigorosi sia per qualità che per sostenibilità.



MEISTERWERKE IN FORM UND GESCHMACK

Die Confiseure von VITTORIO VANINI SWISS CHOCOLATE wissen, wie sie mit ihren kleinen Meisterwerken jeden Gaumen durch Form und Geschmack begeistern können: Von klassischen Geschmacksrichtungen, wie z.B. Zartbitterschokolade, bis hin zu kleinen Spezialitäten, wie Cioccolatini mit Gewürzen, und Frucht- oder Likör-Spezialitäten. Die Herstellung der köstlichen Cioccolatini erfolgt in einem traditionellen Verfahren unter Verwendung reiner Schokolade aus den renommiertesten Plantagen, die nach strengen Kriterien hinsichtlich der Qualität und Nachhaltigkeit ausgewählt werden.

CHEFS-D'ŒUVRE DE FORME ET DE GOÛT

Les maîtres confiseurs VITTORIO VANINI SWISS CHOCOLATE comblent les palais grâce à des petits chefs-d'œuvre de forme et de goût, allant des saveurs classiques telles le noir fondant, à de petites fantaisies comme les chocolats aux épices, aux fruits ou à la liqueur. Ces savoureux petits chocolats sont fabriqués de manière traditionnelle à partir d'un chocolat extrêmement pur, provenant des cultures les plus renommées et sélectionnées selon des critères très rigoureux, aussi bien en termes de qualité que de développement durable.





280.000 — CHF 19.80 / 9 pz
 280.001 — CHF 31.20 / 16 pz
 280.002 — CHF 45.00 / 25 pz

OFFELLERIA SAN CARLO

Nel 1871 compie il grande passo che segna la storia del prestigioso marchio VITTORIO VANINI SWISS CHOCOLATE. Rileva l'offelleria Arioli e cambia la ragione sociale in offelleria San Carlo, in riferimento al Santo cui è dedicata la dirimpettaia chiesetta. Nel 1904 il figlio maggiore Giuseppe subentrerà a padre Vittorio nella conduzione dell'attività. Giuseppe Vanini, conosciuto popolarmente come “ul sciur Pepo”, riuscì a farsi apprezzare non solo in Ticino ma anche in tutta la Svizzera per la qualità e l'originalità dei suoi prodotti dolciari.

Das Jahr 1871 markiert den Beginn der Geschichte der prestigeträchtigen Marke VITTORIO VANINI SWISS CHOCOLATE. Der Name Offelleria Arioli wurde in Offelleria San Carlo geändert, in Anlehnung an den Heiligen, dem die gegenüber liegende Kirche gewidmet ist. Im Jahr 1904 folgte der älteste Sohn Giuseppe seinem Vater in der Führung des Geschäfts. Giuseppe Vanini, im Volksmund auch als “ul sciur Pepo” bekannt, gelang es, sich nicht nur im Tessin einen Namen zu machen, sondern er wurde in der ganzen Schweiz für die Qualität und Originalität seiner Süßwaren bekannt.



En 1871, il franchit le pas qui va marquer à jamais l'histoire de la prestigieuse marque VITTORIO VANINI SWISS CHOCOLATE: il reprend la pâtisserie Arioli et change le nom en “Offelleria San Carlo”, en référence au Saint auquel est dédiée la petite église située en face. En 1904 Giuseppe, le fils aîné de Vittorio, succède à son père à la tête de l'entreprise. Grâce à la qualité et à l'originalité de ses pâtisseries, Giuseppe Vanini - connu de tous comme “ul sciur Pepo” (Monsieur Pepo) - parvient à se faire apprécier non seulement au Tessin, mais aussi dans tout le reste de la Suisse.

VANINI “DOLCE E CAFFÈ”

Il commercio ebbe uno sviluppo sorprendente grazie alle straordinarie doti di Giuseppe Vanini che riuscì a conquistare subito il palato dei confederati e dei numerosi stranieri che soggiornavano in Ticino. La serietà della ditta e la qualità del cioccolato diedero un notevole impulso alla Vittorio Vanini che cominciò a ricevere ordinazioni dai diversi paesi europei e anche da oltre oceano tanto che le squisitezze luganesi furono conosciute e apprezzate a livello internazionale. Tale fatto permise alla società di espandersi tanto che nel 1939 fu aperta la caffetteria Vanini “Dolce e Caffè” in Piazza Riforma, tutt'oggi esistente, e successivamente diversi negozi.

Dank Giuseppe Vaninis aussergewöhnlichem Talent erlebte das Geschäft einen enormen Aufschwung. Bald verführte er die Gaumen der Eidgenossen und vieler ausländischer Gäste im Tessin. Die Seriosität des Unternehmens und die Qualität der Schokolade brachten Vittorio Vanini grossen Erfolg. Bestellungen aus verschiedenen europäischen Ländern und sogar Übersee folgten, sodass die Luganeser Köstlichkeiten weltweit bekannt wurden. Dies ermöglichte Vanini, sein Geschäft zu expandieren. 1939 wurde das erste öffentliche Lokal auf der Piazza Riforma eröffnet, das bis heute als Vanini «Dolce e Caffè» besteht. Später folgten weitere Geschäfte und Chocolaterien.

La boutique connut un incroyable essor grâce aux talents extraordinaires de Giuseppe Vanini, qui savaient séduire immédiatement le palais des Suisses et des nombreux étrangers de passage au Tessin. Le sérieux de la marque et la qualité du chocolat donnèrent une immense impulsion à l'entreprise, qui commença à recevoir des commandes de différents pays européens et même d'outre-mer, à tel point que les délices de Lugano devinrent célèbres et appréciés à l'international. Cela permit à l'entreprise de se développer, tant et si bien qu'en 1939 un établissement public ouvrit ses portes (il existe encore aujourd'hui et s'appelle “Vanini dolce e caffè”), puis différentes boutiques et chocolateries.

TRUFFES

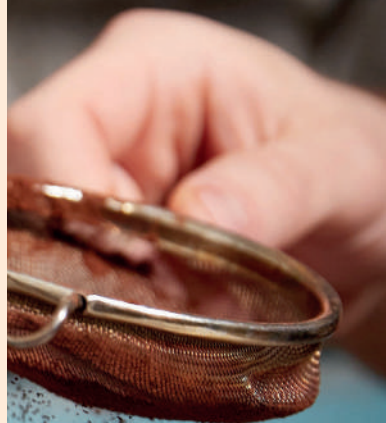
Il nome truffes deriva dalla parola “tartufo”, di cui richiamano la forma arrotondata e irregolare. Nella tradizione svizzera, le truffes vengono realizzate mescolando panna, burro e cioccolato fuso per creare una morbida ganache, racchiusa in un guscio di cioccolato. È un prodotto estremamente fresco che va consumato il prima possibile per gustarne al massimo il sapore.

TRÜFFEL

Die Truffles haben ihren Namen von dem Wort “Trüffel”, von dem sie an die abgerundete und unregelmäßige Form erinnern. In der Schweizer Tradition werden Betrügereien durch Mischen von Sahne, Butter und geschmolzener Schokolade zu einer weichen Ganache, die in einer Schokoladenschale eingeschlossen ist, hergestellt. Es ist ein extrem frisches Produkt, das so schnell wie möglich verzehrt werden sollte, um sein Aroma in vollen Zügen zu genießen.

TRUFFES

Les Truffles tirent leur nom du mot “truffe”, dont ils rappellent la forme arrondie et irrégulière. Dans la tradition suisse, les escroqueries sont faites en mélangeant la crème, le beurre et le chocolat fondu pour créer une ganache molle, enfermée dans une coquille de chocolat. C'est un produit extrêmement frais qui devrait être consommé dès que possible pour profiter pleinement de son arôme.





TRUFFE LATTE

Ganache al cioccolato al latte



TRUFFE BIANCO

Ganache al cioccolato bianco



TRUFFE FONDENTE

Ganache al cioccolato fondente



280.004 — CHF 19.80 / 9 pz

280.005 — CHF 31.20 / 16 pz

280.006 — CHF 45.00 / 25 pz



ARANCINI

La morbida consistenza
delle arance di Sicilia
in contrasto con il finissimo
cioccolato fondente

280.017 — CHF 10.90 / 100 gr



ZENZERO

Filetti di zenzero
ricoperti da finissimo
cioccolato fondente

280.018 — CHF 10.90 / 100 gr



ALBICOCCA

Albicocca mediterranea
finemente ricoperta
da cioccolato fondente

280.019 — CHF 10.90 / 100 gr

TOSTATURA

Giunti a destinazione i semi
vengono sottoposti ad un ulteriore
processo di pulizia. Batteri o germi
vengono eliminati durante la
sterilizzazione a vapore ad una
temperatura di 170 gradi. La
tostatura tradizionale del cacao è
eseguita in piccoli lotti, lentamente
e delicatamente.

La temperatura e la durata di
tostatura dipendono dalle
caratteristiche dei semi di cacao e
dal sapore che si desidera dare
al cioccolato.





FAVE DI CACAO

Fave intere di cacao del Madagascar, sgusciate e leggermente tostate

280.068 — CHF 12.50 / 100 gr



ROCHER

Bastoncini di mandorle tostate e caramellati ricoperti da cioccolato finissimo al latte e fondente

280.016 — CHF 10.90 / 100 gr



RÖSTEN

Als erster Verarbeitungsschritt in der Fabrikation erfolgt die Reinigung des Cacaos. Die traditionelle Röstung des Cacaos erfolgt langsam und schonend in kleinen Chargen. Temperatur und Röstzeit sind abhängig von den Charaktereigenschaften der Cacaobohne und den erwünschten Röstaromen in der Schokolade.

Die individuelle Abstimmung ermöglicht die bestmögliche Entfaltung des noblen Charakters der unterschiedlichen Cacaobohnen. Der Vorgang erfolgt ohne Zeitdruck, bis zum Geschmacksoptimum.

LA TORRÉFACTION

Le traitement de la fève de cacao débute par le nettoyage et l'élimination des corps étrangers tels que pierres, bois et des éventuels morceaux de métal. Le procédé traditionnel de torréfaction est tout en douceur, se passe lentement et en petite quantité. La température et le degré de torréfaction dépendent du caractère de la fève de cacao et varient selon les arômes de torréfaction désirés pour le chocolat.

En adaptant de façon individuelle et sans aucune pression de temps il est possible de développer le meilleur arôme du noble caractère des différentes fèves de cacao.





MARACAIBO GRAND CRU

Ciocolato Grand Cru Maracaibo al latte

33% cacao

280.300 — CHF 12.50 / 80 gr



RIO HUIMBI GRAND CRU

Ciocolato Grand Cru Rio Huimbi

42% cacao

280.297 — CHF 12.50 / 80 gr

IL CONCAGGIO

I nostri maestri cioccolatai sfruttano diverse tecnologie di concaggio per aggiungere il tocco finale al suo nobile cioccolato. Il metodo tradizionale di conca longitudinale permette, attraverso ore di movimento e di areazione, il migliore sviluppo degli aromi delicati del cioccolato. Il concaggio può richiedere fino a 72 ore, a seconda della ricetta e delle caratteristiche dei semi di cacao. I sapori indesiderati evaporano durante il concaggio, mentre gli aromi floreali, di frutta, delle spezie, di cacao e caffè si possono sviluppare.

CONCHIEREN

Das ursprüngliche, traditionelle Verfahren in der Längsreiber-Conche bringt die vorhandenen Aromen im Cacao durch stundenlanges Bewegen und Belüften der Schokolade wohl am besten zur Geltung. Das Conchieren kann bis zu 72 Stunden dauern und wird bestimmt von den Charaktereigenschaften der Cacaobohne und der Rezeptur. Durch das langsame Erwärmen der Schokolade verflüchtigen sich gewisse unerwünschte Aromastoffe, während die feingliedrigen Aromen (wie Blumen, Blüten, Früchte, Gewürze, Cacao, Kaffee etc.) durch die schonende Bearbeitung langsam in den Vordergrund treten.

LE CONCHAGE

Différents processus d'affinage sont employés pour ajouter la dernière touche au chocolat. Les meilleurs résultats sont encore et toujours obtenus dans les conches longitudinales. Ce procédé de transformation traditionnel permet aux arômes de s'épanouir pendant que la pâte de chocolat est lentement remuée et aérée des heures durant. Le conchage peut durer jusqu'à 72 heures, cela dépend de la caractéristique de la fève de cacao et de la recette. A la chaleur croissante l'eau s'évapore et la vapeur emporte avec elle les substances volatiles comme l'acide acétique qui s'est formé pendant la fermentation. En même temps se constitue le plus bigarré des bouquets aromatiques (de fleurs, fruits, épices, cacao et café, par exemple).

**BIONDA CARMELLO**

Cioccolato Grand Cru Bionda Caramello

36% cacao

280.298 — CHF 12.50 / 80 gr

**BIANCO LATTE**

Cioccolato bianco con scaglie di limone

36% cacao

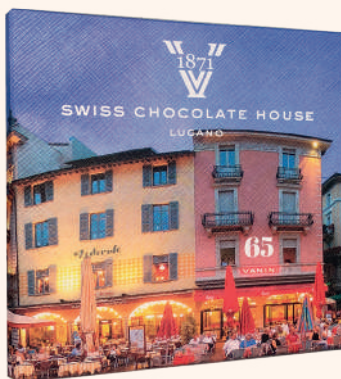
280.299 — CHF 12.50 / 80 gr

**FIOR DI SALE**

Cioccolato Venezuela fior di sale

52% cacao

280.295 — CHF 12.50 / 80 gr

**MARACAIBO GRAND CRU**

Cioccolato Grand Cru Maracaibo

65% cacao

280.294 — CHF 12.50 / 80 gr



JAVA GRAND CRU

Indonesia, Java, Criollo, 64% cacao
280.292 — CHF 9.50 / 50 gr

ECUADOR GRAND CRU

Ecuador, Arriba, 72% cacao
280.290 — CHF 9.50 / 50 gr

SANTO DOMINGO GRAND CRU

Repubblica Dominicana, Criollo, 74% cacao
280.289 — CHF 9.50 / 50 gr

MARACAIBO GRAN CRU

Venezuela, Criollo Scuro, 88% cacao
280.288 — CHF 9.50 / 50 gr

DEGUSTAZIONE

La degustazione del cioccolato premium richiede tranquillità interiore per apprezzare appieno l'esperienza. Inizia con la vista, passa al tatto, all'udito, all'olfatto e infine al gusto. Spezza un piccolo pezzo di cioccolato per percepire lo "snap", più evidente con un alto contenuto di cacao. Il cioccolato al latte ha uno "snap" più morbido per la presenza di materia grassa. Mentre si scioglie lentamente in bocca, emergono una varietà di aromi.

DEGUSTIEREN

Für die Degustation hochwertiger Schokolade benötigen Sie Zeit und innere Ruhe. Auge, Tastsinn, Ohr, Nase und Gaumen werden angesprochen. Brechen Sie ein kleines Stück ab und lauschen Sie dem „Klack“ des Bruchs, besonders bei dunkler Schokolade. Dies ermöglicht es, Feinheiten und Strukturen zu erkennen. Durch Reiben zwischen Daumen und Zeigefinger werden beim Erwärmen Duftstoffe freigesetzt. Im Mund, beim Zerbeißen, erleben Sie erneut das Knacken, die Weichheit und den Schmelz. Milkschokoladen fühlen sich samtiger an und sind weicher im Biss. Beim Zerfallen auf der Zunge entfalten sich langsam die vielfältigen Aromen.

DÉGUSTATION

Déguster du chocolat de grande qualité demande du temps, de la préparation et du calme intérieur. Le chocolat doit être vu, touché, senti, dégusté et savouré. Cassez un petit morceau de chocolat pour entendre le craquement, plus prononcé avec une teneur en cacao plus élevée. En le brisant, vous percevrez les subtilités et la structure. Pétrissez le chocolat entre le pouce et l'index pour libérer ses composantes olfactives. Les chocolats riches en cacao sont plus durs, tandis que les chocolats au lait sont veloutés. Lorsque le morceau fond sur la langue, les arômes s'épanouissent dans la bouche.

IL PANETTONE CLASSICO

Una vera delizia! Sapori e profumi naturali sono il segreto del panettone VITTORIO VANINI SWISS CHOCOLATE, selezionati con passione tra gli ingredienti più pregiati e ricercati. Una ricetta antica, ricca di significati, custodita e tramandata nel tempo, con uvetta sultanina, scorze d'arancia e cubetti di cedro canditi.

Ein wahrer Genuss! Natürliche Aromen und Düfte sind das Geheimnis des Panettone VITTORIO VANINI SWISS CHOCOLATE, der mit Leidenschaft aus den besten und begehrtesten Zutaten ausgewählt wird. Ein altes Rezept, reich an Bedeutung, bewahrt und überliefert im Laufe der Zeit, mit Sultaninen, Orangenschalen und kandierten Zitronenwürfeln.

Un vrai délice ! Les saveurs et les arômes naturels sont le secret du panettone VITTORIO VANINI SWISS CHOCOLATE, sélectionné avec passion à partir des ingrédients les plus fins et les plus recherchés. Une recette ancienne, riche de sens, conservée et transmise au fil du temps, avec des raisins secs, des écorces d'orange et des cubes de cédrat confits.

PANETTONE CLASSICO

280.094 — CHF 3.90 / 100 gr

280.108 — CHF 20.35 / 500 gr

280.095 — CHF 34.65 / 1000 gr



PANETTONE AL CIOCCOLATO

280.098 — CHF 38.90 / 1000 gr

PANETTONE AI MARRONS GLACÉS

280.096 — CHF 35.45 / 750 gr

PANETTONE CON UVETTA

280.076 — CHF 37.25 / 1000 gr



SIGARI DI CIOCCOLATO

Ideali come regalo o come simpatico snack, in 4 gusti classici. I sigari di cioccolato sono consigliati dopo cena in abbinamento a whisky o amari.

Ideal als Geschenk oder als Snack, in 4 klassischen Geschmacksrichtungen. Schoko-Zigarren werden nach dem Abendessen in Kombination mit Whiskey oder Bitter empfohlen.

Idéal comme cadeau ou comme collation, en 4 saveurs classiques. Les cigares au chocolat sont recommandés après le dîner en combinaison avec du whisky ou des amers.

NOUGAT NOCCIOLA

280.306 — CHF 10.50 / 80 gr

NOUGAT ARANCIO & LIMONE

280.307 — CHF 10.50 / 80 gr

NOUGAT LATTE

280.308 — CHF 10.50 / 80 gr

NOUGAT FONDENTE

280.309 — CHF 10.50 / 80 gr

MARRONS GLACES

E' una particolare lavorazione confettiera della castagna (in particolare della varietà denominata marrone) sciroppata e candita, conosciuto come dolce ricercato e particolarmente fine.

Die Marron Glacé ist eine besondere Konditorenverarbeitung von Kastanien (insbesondere der braunen Sorte) in Sirup und kandiert, bekannt als raffiniertes und besonders feines Dessert.

Le marron glacé est un confiseur particulier traitant la châtaigne (en particulier la variété brune) au sirop et confite, connu comme un dessert raffiné et particulièrement fin.



280.438 — CHF 4.50 / 1 pz

280.499 — CHF 9.00 / 2 pz

280.500 — CHF 17.00 / 4 pz

280.501 — CHF 32.00 / 8 pz

GEMME AL KIRSCH



280.026 — CHF 3.90 / 1 pz

280.060 — CHF 14.90 / 4 pz

280.055 — CHF 23.90 / 7 pz

Soffici biscotti al kirsch ricoperti di buona cioccolata. Una specialità Vanini conosciuta ed apprezzata nel mondo intero.

Leichtes Kirschgebäck, umhüllt von feiner Schokolade. Eine Spezialität von Vanini, die in aller Welt bekannt ist und geschätzt wird.

Des biscuits moelleux au kirsch enrobés d'un délicieux chocolat. Une spécialité Vanini connue et appréciée dans le monde entier.

SOUVENIR

Porta a casa un dolce ricordo! I nostri souvenir rappresentano la nostra anima svizzera, sono decorati con i principali simboli delle città in cui nascono le nostre boutiques.

Nehmen Sie ein süßes Souvenir mit nach Hause! Unsere Souvenirs repräsentieren unsere Schweizer Seele: Sie sind mit den wichtigsten Symbolen der Städte verziert, in denen sich unsere Boutiquen befinden.

Ramenez un doux souvenir à la maison ! Nos souvenirs représentent notre âme suisse et sont décorés des principaux symboles des villes où se trouvent nos boutiques.



280.082 — CHF 18.00 / 4 pz

280.083 — CHF 34.00 / 8 pz



AMARETTI BIANCHI

Gli amaretti bianchi rivestono una grande importanza nell'arte pasticceria ticinese, biscottini leggermente amari, molto friabili all'esterno, morbidi all'interno.

Die weissen Amaretti besitzen in der Konditorenkunst des Tessins einen hohen Stellenwert: Gebäck mit einer leicht bitteren Note. Unter der weichen Hülle verbirgt sich der zarte Kern des amaretto bianco.

Les amaretti blancs, qui occupent une place importante dans l'art de la pâtisserie tessinoise, sont des macarons légèrement amers, très friables à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.



280.553 — CHF 99.90 / 1000 gr



AMARETTI AL KIRSCH

Un'antica ricetta e tradizione VITTORIO VANINI SWISS CHOCOLATE conosciuta in tutto il mondo. Delicato biscotto alle mandorle con ganache aromatizzata al Kirsch (liquore originale proveniente dal Canton Zugo) e artigianalmente trappato nel cioccolato Grand Cru proveniente dal Venezuela.

Ein altes Rezept und eine Tradition von VITTORIO VANINI SWISS CHOCOLATE, weltweit bekannt. Zarter Mandelkeks mit mit Kirsch aromatisierter Ganache (ein Original-Likör aus dem Kanton Zug), handwerklich in venezolanischer Grand Cru-Schokolade getaucht.

Une ancienne recette et tradition de VITTORIO VANINI SWISS CHOCOLATE, connue dans le monde entier. Délicat biscuit aux amandes avec ganache aromatisée au Kirsch (liqueur originale du canton de Zoug) et artisanalement trempé dans le chocolat Grand Cru vénézuélien.

280.552 — CHF 129.90 / 1000 gr

280.448 — CHF 16.90 / 4 pz

DOLCE AROMA



280.404 — CHF 32.- / 1000 gr

Pregiata miscela ideata per chi desidera un caffè fruttato con sentori di mandorla e nocciola. Le sensazioni gustative e tattili presentano un corpo denso e cremoso, caratterizzato da un gusto dolce. Visivamente si presenta con una crema compatta dalle striature tigrate e dal color nocciola.

Eine feine Mischung für alle, die einen fruchtigen Kaffee mit einem Hauch von Mandel und Haselnuss wünschen. Geschmacklich und haptisch präsentiert sich ein dichter und cremiger Körper, der sich durch einen süßen Geschmack auszeichnet. Optisch präsentiert er sich mit einer kompakten Crema mit tigerartigen Schlieren und einer haselnussartigen Farbe.

Un mélange fin conçu pour ceux qui désirent un café fruité avec des notes d'amande et de noisette. Les sensations gustatives et tactiles présentent un corps dense et crémeux, caractérisé par un goût sucré. Visuellement, il se présente sous la forme d'une crème compacte avec des stries tigrées et une couleur noisette.

GUSTO INTENSO

Miscela di caffè provenienti da Vietnam e dal Brasile. In tazza da espresso questo caffè presenta una crema molto densa di color nocciola scuro con piccole venature marroni. All'olfatto si percepiscono sentori di pane tostato e caramello.

Eine Mischung von Kaffees aus Vietnam und Brasilien. In der Espressotasse präsentiert dieser Kaffee eine sehr dichte, dunkle Haselnusscreme mit kleinen braunen Adern. In der Nase sind Noten von Toast und Karamell wahrnehmbar.

Mélange de cafés du Vietnam et du Brésil. Dans une tasse à espresso, ce café présente une crème de noisette foncée très dense avec de petites veines brunes. Au nez, on perçoit des notes de pain grillé et de caramel.



280.413 — CHF 32.- / 1000 gr

**“Il caffè è
il balsamo del
cuore e dello
spirito”**

GIUSEPPE VERDI





Giuseppe Vanini SA
Via Nassa 26a | 6900 Lugano

Prezzi aggiornati il 01.02.2024 | IVA inclusa 8.1%