



DOMORI

DOMORI CIOCCOLATO



Dall'America del Sud ...



RIO CARIBE 72%

Il cacao Rio Caribe è un pregiato ibrido di varietà Trinitario e rappresenta uno dei cacao più emblematici della storia Domori. Viene coltivato in Venezuela, all'interno della piantagione Hacienda San José, dove un'area dedicata è riservata alla tutela e valorizzazione degli ibridi locali. Questo cacao è profondamente legato alle origini del brand e al lavoro di ricerca di Gianluca Franzoni, che ne ha promosso la riscoperta e la diffusione

Origine: Venezuela

Gusto: Profilo aromatico deciso e riconoscibile, con note di frutti rossi aciduli, in particolare ribes, accompagnate da leggere sfumature amare e astringenti. La struttura è intensa e persistente, con una marcata impronta di cacao che si prolunga armoniosamente nel finale

COD. DOM05



5 Kg

ARRIBA NACIONAL 64%

Il cacao Nacional Fine de Aroma "Arriba" proviene dall'Ecuador ed è fornito da UNOCACE, un'organizzazione che riunisce 24 associazioni e circa 1.600 piccoli produttori, attivi su oltre 5.000 ettari distribuiti in diverse province del Paese.

L'obiettivo è promuovere una filiera sostenibile, migliorando costantemente le tecniche di coltivazione e valorizzando il lavoro delle comunità locali.

Origine: Ecuador

Gusto: Avvolgente e cremoso, con note di frutta matura, in particolare banana, e delicati sentori di frutta secca. Il profilo è fresco, equilibrato e persistente, ideale per un'esperienza sensoriale raffinata.

COD. DOM01



5 Kg

Dall'America del Sud ...



SUR DE LAGO 72%

Sur del Lago è un cacao ibrido di varietà Trinitario con un'elevata presenza di Criollo, coltivato in Venezuela nelle fertili terre a sud del Lago di Maracaibo, tra gli stati di Mérida, Trujillo, Táchira e Zulia. Proviene da selezionate piantagioni di piccole dimensioni immerse in un'area ricca di biodiversità e caratterizzata dalla presenza di numerose cooperative locali. La fermentazione delle fave dura circa 4 giorni, contribuendo allo sviluppo del suo profilo aromatico distintivo

Origine: Venezuela

Gusto: Intenso e persistente, con note di cacao ben definite arricchite da sentori di frutta secca, tostato e caffè. Un profilo equilibrato e rotondo, ideale per lavorazioni di alta qualità

COD. DOM02



5 Kg

APURIMAC 72%

Il cacao Apurimac proviene dal sud del Perù, nell'omonima valle attraversata da tre fiumi, un'area di altitudine relativa particolarmente vocata alla coltivazione del cacao. Si tratta di un ibrido Trinitario sviluppato negli anni '90 attraverso l'incrocio tra ICS95 e IMC67, successivamente ibridato con il Nacional. La fermentazione, della durata di circa 6 giorni, contribuisce a definire il suo carattere aromatico distintivo.

Origine: Perù

Gusto: Intenso e avvolgente, con note di cacao marcate, sfumature speziate e cremose, arricchite da delicati accenni agrumati.

COD. DOM03



5 Kg

Dall'Africa ...



VIDAMÀ 60%

Il cacao Oulaidon prende il nome dall'omonimo villaggio situato tra la regione delle Lagune, nei pressi di Tiassalé, e la provincia di Divo, in Costa d'Avorio. Nasce da un progetto equo-solidale volto a preservare la biodiversità delle piantagioni e a migliorare le pratiche post-raccolta. La fermentazione, effettuata per circa 6 giorni su foglie di banano, contribuisce a esaltarne il profilo aromatico.

Origine: Costa d'Avorio

Gusto: Elegante e rotondo, con un'intensa nota di cocco accompagnata da sfumature di frutta secca.

COD. DOM04



5 Kg

SAMBIRANO 100%

MASSA DI CACAO

Il cacao Sambirano prende il nome dall'omonima valle nel nord-ovest del Madagascar, un territorio ricco di biodiversità dove crescono piante aromatiche come ylang ylang e vaniglia. Si tratta di una miscela di cacao Trinitario con un'elevata percentuale di Criollo, coltivato in un ambiente unico che contribuisce alla complessità del suo profilo aromatico. La fermentazione dura circa 5 giorni.

Origine: Madagascar

Gusto: Intenso e persistente, con una marcata nota di cacao arricchita da sentori di frutti rossi e una piacevole sfumatura leggermente acida.

COD. DOMORI01



5 Kg



DOMORI

DOMORI
ESSENCE



ESSENCE FONDENTE 70%

Origine: Costa d'Avorio & Ecuador
Varietà: Forastero & Nacional
Gusto: Intenso sapore di cacao, arricchito da delicate note floreali e fruttate. Il profilo è rotondo, fragrante e persistente, pensato per offrire equilibrio e piacevolezza in ogni applicazione.

COD. DOM06



5 Kg

ESSENCE FONDENTE 56%

Origine: Costa d'Avorio & Ecuador
Varietà: Forastero & Nacional
Gusto: Buona intensità di cacao, arricchita da note dolci fruttate e sentori di frutta secca. Il profilo è armonico, con una piacevole persistenza finale.

COD. DOM07



5 Kg

ESSENCE LATTE 37%

Origine: Costa d'Avorio
Varietà: Forastero
Gusto: Cioccolato versatile ottenuto da cacao della Costa d'Avorio, caratterizzato da un perfetto equilibrio tra cacao e latte. Il profilo è arricchito da delicate note fruttate di cocco e da una dolcezza ben bilanciata, per un gusto armonico e piacevole.

COD. DOM08



5 Kg





DOMORI

DOMORI
CREMA AUREA &
ALTRE
SPECIALITIES

Crema Aurea

PISTACCHIO

25% di pistacchi siciliani che regalano un'autenticità esplosione di sapore.

COD. DOM09



5 Kg

NOCCIOLA

Crema di nocciole con il 40% di nocciole italiane, selezionate e tostate con cura per esaltarne al massimo gli aromi naturali.

COD. DOM10



3 Kg



Cacao in polvere

CACAO IN POLVERE 22-24%

COD. DOM12



5 Kg



DOMORI

DOMORI GELATO



Gamma gelato

BASE NEUTRA CON FIBRE 15 G

Ingredienti naturali arricchiti con fibre per amplificare la cremosità di ogni creazione.

COD. DOM13

 1,1 Kg



BASE CIOCCOLATO PER GELATO E SORBETTO

Una base pensata per garantire un risultato impeccabile con tutti i cioccolati Domori ad alta percentuale di cacao.

COD. DOM14

 1,1 Kg



WWW.SIPAT.IT - INFO@SIPAT.IT

C.so Giuseppe Garibaldi 177/179, Venaria Reale (TO)