

TORTAPISTOCCHI®

FIRENZE



una Torta...
una Storia unica...



Claudio e Claudia Pistocchi, dal 1990, lavorano insieme nel loro laboratorio Fiorentino.

concettualmente semplice
semplicemente deliziosa

“Facciamo le nostre Torte a mano, una per una, come quando ne facevamo poche decine alla volta... miscelando fino a 6/7 diversi tipi di cioccolato fondenti, purissima polvere di cacao e pochissima crema di latte.

Un grande cioccolatino morbido e cremoso spolverato di un sottile velo di cacao amaro.

Confezionata sottovuoto si mantiene per mesi conservando inalterati fragranza e bontà...”

passione...
cioccolato...
amore...





La Torta

Claudio Pistocchi



È nel 1990 che nasce la prima Torta Fondente di Cioccolato, nel ristorante fiorentino in cui Claudio Pistocchi operava come Chef.

Un grande cioccolatino morbido e cremoso, prodotto artigianalmente, senza l'aggiunta di zucchero e senza utilizzare né uova, né burro, né farina... solo cioccolato fondente extra, cacao amaro in polvere e poca crema di latte, niente conservanti, niente additivi, quasi una Ganache...

Il cioccolato ci piace così, semplice, con tutte le sue note caratteristiche ben presenti.

**“concettualmente semplice,
semplicemente deliziosa”**

Pochi anni dopo assume il nome di TORTAPISTOCCHI® per ben diversificarla dai primi immancabili tentativi di imitazione.

La Torta è cresciuta pian piano, facendosi strada nel mondo del cioccolato artigianale, fino a diventare il fenomeno che è oggi.

Dal 2005, **Claudio e la sorella Claudia**, dopo aver ceduto il settore gastronomia che per 13 anni aveva affiancato il lavoro del cioccolato, si dedicano solo ed esclusivamente alla produzione di questo unico prodotto in un ambiente non contaminato da glutine.

L'innovazione e la continua ricerca non hanno tolto nulla all'artigianalità del prodotto che continua ad essere fatto manualmente ora come allora, con una qualità in costante crescita.



Claudia Pistocchi

La Torta



La Torta Classica, la prima nata senza uovo, né burro, né farine.

Naturalmente priva di glutine e prodotta in ambiente non contaminato, senza aggiungere zucchero a quello già contenuto nei cioccolati che usiamo.



Le varianti fondenti

Art.	Descrizione	Peso	Scadenza	Pz per cartone
0001	Torta Classica monoporz.	40 gr.	6 mesi	45
0002	Torta Classica 5/6 porzioni	250 gr.	6 mesi	52/24
0003	Torta Classica 10 porzioni	400 gr.	6 mesi	28/20
0004	Torta Classica 15/18 porzioni	750 gr.	6 mesi	10/1
0009	Torta Peperoncino monoporz.	40 gr.	4 mesi	45
0010	Torta Peperoncino 5/6 porzioni	250 gr.	4 mesi	52/24
0011	Torta Peperoncino 10 porzioni	400 gr.	4 mesi	28/20
0017	Torta Amarene 5/6 porzioni	250 gr.	4 mesi	52/24
0018	Torta Amarene 10 porzioni	400 gr.	4 mesi	28/20
0023	Torta Agrumi di Sicilia monoporz.	40 gr.	4 mesi	45
0024	Torta Agrumi di Sicilia 5/6 porzioni	250 gr.	4 mesi	52/24
0025	Torta Agrumi di Sicilia 10 porzioni	400 gr.	4 mesi	28/20
0039	Torta Caffè Yrgalem monoporz.	40 gr.	4 mesi	45
0040	Torta Caffè Yrgalem 5/6 porzioni	250 gr.	4 mesi	52/24
0041	Torta Caffè Yrgalem 10 porzioni	400 gr.	4 mesi	28/20



I riconoscimenti internazionali della nostra "TortaPistocchi"



ABBIAMO CAMBIATO SOLO L'IMMAGINE, IL RESTO È SEMPRE LA STESSA ESCLUSIVA TORTA DI CIOCCOLATO CHE AVETE SEMPRE MANGIATO C'è qualcosa che la rende completamente irresistibile...



nuova confezione Torta Classica 250 gr.



nuova Torta Classica 40 gr.



Altri riconoscimenti Internazionali per le nostre Torte

TORTA VEGAN



senza latte
ne altre proteine
di origine animale

TORTA UVETTA & RHUM



Le varianti fondenti

Art.	Descrizione	Peso	Scadenza	Pz per cartone
0031	Torta Pere monoporz.	40 gr.	4 mesi	45
0032	Torta Pere 5/6 porzioni	250 gr.	4 mesi	52/24
0033	Torta Pere 10 porzioni	400 gr.	4 mesi	28/20
95	Torta Fragole monoporz.	40 gr.	4 mesi	45
93	Torta Fragole 5/6 porzioni	250 gr.	4 mesi	52/24
94	Torta Fragole 10 porzioni	400 gr.	4 mesi	28/20
0155a	Torta Uvetta & Rhum monoporz.	40 gr.	6 mesi	45
0156	Torta Uvetta & Rhum 5/6 porzioni	250 gr.	6 mesi	52/24
0157	Torta Uvetta & Rhum 10 porzioni	400 gr.	6 mesi	28/20
0001b	Torta Vegan monoporz.	40 gr.	6 mesi	45
0002a	Torta Vegan 5/6 porzioni	250 gr.	6 mesi	52/24
0003a	Torta Vegan 10 porzioni <i>(senza latte ne altre proteine di origine animale)</i>	400 gr.	6 mesi	28/20
0001a	Collezione 6 monoporzioni fondenti Classica, Pere, Caffè, Fragole, Agrumi di Sicilia, Peperoncino	240 gr. (6x40 gr.)	6 mesi	6/18/32



Le varianti bianche

Art.	Descrizione	Peso	Scadenza	Pz per cartone
00096	Torta Bianca e Arance monoporz.	40 gr.	8 mesi	45
00097	Torta Bianca e Arance 5/6 porzioni	250 gr.	8 mesi	52/24
00098	Torta Bianca e Arance 10 porzioni	400 gr.	8 mesi	28/20
0138	Torta Elisa monoporz.	40 gr.	8 mesi	45
0139	Torta Elisa 5/6 porzioni	250 gr.	8 mesi	52/24
0140	Torta Elisa 10 porzioni	400 gr.	8 mesi	28/20
0185	Torta Bianca Albicocca e Cognac	40 gr.	8 mesi	45
0186	Torta Bianca Albicocca e Cognac	250 gr.	8 mesi	52/24
0187	Torta Bianca Albicocca e Cognac	400 gr.	8 mesi	28/20

Torta Albicocca e Cognac

Torta Elisa è la torta a cui ho iniziato a pensare il giorno che abbiamo saputo che sarebbe arrivata Elisa. Una torta esotica come la sua bellezza, dolce, come i suoi occhi a mandorla. Una torta che ha richiesto 3 anni e mezzo di lavoro, ricerca, passione. Cioccolato bianco, rari frutti esotici, finissime spezie orientali. Una torta che vi sorprenderà per la sua complessità, per il suo sapore agrumato e per i suoi profumi. Non dolcissima, golosa, intrigante.



I nostri Dragées

Piccoli piaceri di grande qualità

Le Drageés sono una linea di bassinati di altissima qualità, prodotti in maniera artigianale senza l'utilizzo di alcol o di cere lucidanti.

Frutta e spezie, vengono "bassinati", cioè ricoperti di cioccolato di diverse tipologie per offrire accattivanti connubi di sapore.



Dragées



Pistacchio Siciliano finemente pralinato con Cioccolato Bianco, Polvere di Arancia e Sale Marino



Dragées Pistacchio

Art.	Descrizione	Peso	Scadenza	Pz per cartone
0104b	Dragées Pistacchio Ciocc Bianco Polvere di Arancia e Sale Marino Bustina	70 gr.	12 mesi	12
0104a	Dragées Pistacchio Ciocc Bianco Polvere di Arancia e Sale Marino Bustina	150 gr.	12 mesi	12
0097b	Dragées Pistacchio Ciocc Bianco Polvere di Arancia e Sale Marino Cilindro	100 gr.	12 mesi	12
0103c	Dragées Pistacchio Ciocc Bianco Polvere di Arancia e Sale Marino Astuccio Cubo	150 gr.	12 mesi	12
0162	Dragées Pistacchio Ciocc Bianco Polvere di Arancia e Sale Marino Scatolina	100 gr.	12 mesi	12
0188	Dragées Pistacchio Ciocc Bianco Polvere di Arancia e Sale Marino Nuova Scatolina	50 gr	12 mesi	20
0096b	Dragées Pistacchio Ciocc Bianco Polvere di Arancia e Sale Marino Confezione	2 Kg.	12 mesi	1 pz



Dragées



Dragées di Uvetta
Finissimo Cioccolato al Latte,
Mandorla Amara e Sale Marino



Dragées Uvetta

Art.	Descrizione	Peso	Scadenza	Pz per cartone
0104c	Dragées di Uvetta, Cioccolato al Latte, Mandorla Amara e Sale Marino Bustina	80 gr.	12 mesi	12
0104	Dragées di Uvetta, Cioccolato al Latte, Mandorla Amara e Sale Marino Bustina	175 gr.	12 mesi	12
0097	Dragées di Uvetta, Cioccolato al Latte, Mandorla Amara e Sale Marino Cilindro	100 gr.	12 mesi	12
0103d	Dragées di Uvetta, Cioccolato al Latte, Mandorla Amara e Sale Marino Cubo	150 gr.	12 mesi	12
0081	Dragées di Uvetta, Cioccolato al Latte, Mandorla Amara e Sale Marino Scatolina	100 gr.	12 mesi	12
0189	Dragées di Uvetta, Cioccolato al Latte, Mandorla Amara e Sale Marino Nuova Scatolina	50 gr.	12 mesi	20 pz
0096	Dragées di Uvetta, Cioccolato al Latte, Mandorla Amara e Sale Marino Confezione	2 Kg.	12 mesi	1 pz



Dragées



**Dragées di Caffè
Yrgalem Etiopia
e Cioccolato Fondente**



**Dragées di Caffè
Lagoa do Morro Brasil
e Cioccolato Fondente**



Dragées Caffè

Art.	Descrizione	Peso	Scadenza	Pz per cartone
0104c	Dragées di Caffè Yrgalem Etiopia Cioccolato Fondente Bustina	80 gr.	12 mesi	12
0104	Dragées di Caffè Yrgalem Etiopia Cioccolato Fondente Bustina	175 gr.	12 mesi	12
0097	Dragées di Caffè Yrgalem Etiopia Cioccolato Fondente Cilindro	100 gr.	12 mesi	12
0103	Dragées di Caffè Yrgalem Etiopia Cioccolato Fondente Cubo	150 gr.	12 mesi	12
0074	Dragées di Caffè Yrgalem Etiopia Cioccolato Fondente Scatolina	100 gr.	12 mesi	12
0191	Dragées di Caffè Yrgalem Etiopia Cioccolato Fondente Nuova Scatolina	50 gr.	12 mesi	20
0096	Dragées di Caffè Yrgalem Etiopia Cioccolato Fondente Confezione	2 Kg.	12 mesi	1 pz
0104c	Dragées di Caffè Lagoa do Morro Brasil Cioccolato Fondente Bustina	80 gr.	12 mesi	12
0104	Dragées di Caffè Lagoa do Morro Brasil Cioccolato Fondente Bustina	175 gr.	12 mesi	12
0097	Dragées di Caffè Lagoa do Morro Brasil Cioccolato Fondente Cilindro	100 gr.	12 mesi	12
0103b	Dragées di Caffè Lagoa do Morro Brasil Cioccolato Fondente Cubo	150 gr.	12 mesi	12
0096	Dragées di Caffè Lagoa do Morro Brasil Cioccolato Fondente Confezione	2 Kg.	12 mesi	1 pz

Dragées vari gusti



Art.	Descrizione	Peso	Scadenza	Pz per cartone
0104c	Dragées vari Bustina (gusti da scegliere)	80 gr.	12 mesi	12
0104	Dragées vari Bustina (gusti da scegliere)	175 gr.	12 mesi	12
0097	Dragées vari Cilindro (gusti da scegliere)	100 gr.	12 mesi	12
0068	Dragées Cilindro Scorze Arancia e Cioccolato Fondente	100 gr.	8 mesi	12
0069	Dragées Cilindro Scorze Limone e Cioccolato Fondente	100 gr.	8 mesi	12
0080a	Dragées Scorze Arancia e Cioccolato Fondente Scatolina	100 gr.	8 mesi	12
0103a	Dragées vari Cubo (gusti da scegliere)	150 gr.	12 mesi	12
0080	Dragées Nocciola Cioccolato Fondente Scatolina	100 gr.	12 mesi	12
0190	Dragées Nocciola Cioccolato Fondente Nuova Scatolina	50	12 mesi	20
0096	Dragées vari Confezione (gusti da scegliere)	2 Kg.	12 mesi	1 pz
0066	Dragées Confezione Scorze Arancia e Cioccolato Fondente	2 Kg.	8 mesi	1 pz
0067	Dragées Confezione Scorze Limone e Cioccolato Fondente	2 Kg.	8 mesi	1 pz

Tavolette di Cioccolato Monovarietà

Selezione di tavolette monovarietà di cioccolato al latte e fondente provenienti da tutto il mondo in formato da 100 gr. incartate a mano



Art.	Descrizione	Peso	Scadenza	Pz per cartone
0160	Tavoletta monovarietà	100 gr.	24 mesi	12

chiedere per tipologie di cioccolato

Barrette di Cioccolato

Barretta Snack da 25 gr. e da 50 gr. Due formati vincenti, facilissimi da vendere.
formato 25 gr. 20 pezzi per espositore
formato 50 gr. 10 pezzi per espositore



6 tipi diversi di cioccolato di cui 3 monovarietà
Cioccolato Bianco 26% - Cioccolato al latte 32% - Cioccolato al latte Venezuela 43%
Cioccolato Fondente 55% - Cioccolato Fondente 64% Papua Nuova Guinea
Cioccolato Fondente 71% Ecuador - Tutte con Vaniglia Naturale

Art.	Descrizione	Peso	Scadenza	Pz per espos.
0054	Barretta Snack Cioccolato Bianco 26%	25 gr.	24 mesi	20
0055	Barretta Snack Cioccolato Latte 32%	25 gr.	24 mesi	20
0056	Barretta Snack Cioccolato Latte Venezuela 43%	25 gr.	24 mesi	20
0057	Barretta Snack Cioccolato Fondente 55%	25 gr.	24 mesi	20
0058	Barretta Snack Cioccolato Fondente 64% Papua N.G.	25 gr.	24 mesi	20
0059	Barretta Snack Cioccolato Fondente 71% Ecuador	25 gr.	24 mesi	20
0060	Barretta Snack Cioccolato Bianco 26%	50 gr.	24 mesi	10
0061	Barretta Snack Cioccolato Latte 32%	50 gr.	24 mesi	10
0062	Barretta Snack Cioccolato Latte Venezuela 43%	50 gr.	24 mesi	10
0063	Barretta Snack Cioccolato Fondente 55%	50 gr.	24 mesi	10
0064	Barretta Snack Cioccolato Fondente 64% Papua N.G.	50 gr.	24 mesi	10
0065	Barretta Snack Cioccolato Fondente 71% Ecuador	50 gr.	24 mesi	10

Tortine di Riso Soffiato



Art.	Descrizione	Peso	Scadenza	Pz per espos.
0111	Ciocc. Bianco	100 gr.	13 mesi	10
0111a	Ciocc. Latte	100 gr.	13 mesi	10
0111b	Ciocc. Fondente	100 gr.	13 mesi	10

Cioccolato ed altro...



La nostra frolla senza glutine

Una linea di biscotteria a base di farine di riso e mais, biscotti con cacao e nocciole, al limone, speciali, scrocchiadenti con pistacchio e caffè.

Art.	Descrizione	Peso	Scadenza	Pz per cartone
0150	Biscotti limone	200 gr.	8 mesi	12
0151	Biscotti scrocchiadenti	200 gr.	8 mesi	12
0152	Biscotti speciali	200 gr.	8 mesi	12
0159	Biscotti cacao/nocciole	200 gr.	8 mesi	12



Preparato per Cioccolato in Tazza

Altissima qualità, senza compromessi.

Niente farine ne addensanti di nessun tipo, in pratica è cioccolato da bere, sia caldo che freddo, o per fare una fonduta...

Art.	Descrizione	Peso	Scadenza	Pz per cartone
0043	Preparato per Cioccolato in Tazza - 5 buste	185 gr.	12 mesi	12



Cioccolato ed altro...

Un po' di noi....





Via del Ponte di Mezzo, 20
50127 Firenze
055.364034

www.tortapistocchi.it - info@tortapistocchi.it



photo by @simo_color
graphic by @sandromagherini