

ISM-Premiere von Cecilia Tessieri

Amedei-Schokoladen werden exklusiv am Stand von A.Viani Importe GmbH präsentiert

Edel, pur, toskanisch und unwiderstehlich – seit mehr als zwanzig Jahren gibt es für Cecilia Tessieri nur ein Ziel, die beste Schokolade der Welt herzustellen. In diesem Jahr kommt sie das erste Mal als Ausstellerin auf die ISM, um ihre Schokoladen, Pralinen und die – von Köchen wie z. B. Sven Elverfeld vom Restaurant „Aqua“ in Wolfsburg sehr geschätzten – Kuvertüren zu präsentieren.

Ihren Weg verfolgt die Maître Chocolatier konsequent. Vom Anbau des Kakaos über die Ernte, die Fermentation und Trocknung, bis der Rohstoff schließlich in ihrer Manufaktur im toskanischen Pontedera ankommt, arbeitet sie eng mit den Plantagen der besten Anbaugebiete der Welt zusammen. Amedei gibt eine Festpreisgarantie für die gesamte Ernte und engagiert sich sozial. Nur die ausgesuchtesten Kakaobohnen der Sorten Criollo, Trinitario und die seltene Porcelana werden nach Italien geliefert und in der eigenen Firma geröstet und gemahlen.

Cecilia Tessieri verarbeitet den

Zum ersten Mal
als Ausstellerin
auf der ISM:
Maître Chocolatier
Cecilia Tessieri
von Amedei



Kakao mit unglaublicher Perfektion. Die Conchierzeit beträgt bis zu 72 Stunden. Sie reizt die vielfältigen Aromen der unterschiedlichen Kakaobohnen für jede Kreation individuell aus. Selbst die Haselnüsse, die Mandeln und Pistazien werden im eigenen Haus geröstet. Frische und Röstaromen sind garantiert. So erzielt sie eine ganz eigene Tiefe und Dichte des Geschmacks.

Mehrfach wurden Amedei-Schokoladen schon international prämiert.

2009 verlieh die renommierte Londoner „Academy of Chocolate“ der Kreation „9“ die begehrte Golden Bean als beste Schokolade der Welt, die außerdem ohne Lecithin, künstliche Aromen und Konservierungsmittel und zugesetzte pflanzliche Fette auskommt. Cecilia Tessieri führt die ISM-Besucher in ihre Schokoladenweltein. Sie ist an zwei Messetagen persönlich am Stand der A. Viani Importe GmbH anwesend. •

ISM Halle 4.2, A 9/B 18

62

Cecilia Tessieri of Amedei to attend ISM

Elegant, pure, Tuscan, irresistible – for over twenty years, Cecilia Tessieri has been pursuing one goal: to make the best chocolate in the world. This year for the first time she will attend the ISM as exhibitor to present her chocolate and pralines, as well as the coatings held in such high esteem by

leading chefs such as Sven Elverfeld of “Aqua” in Wolfsburg.

Master chocolatier Cecilia Tessieri has set a course, and follows it. She works closely with farmers and plantations in the best cocoa growing areas of the world, and is involved in every stage – from harvest to fermentation and drying – long before the cocoa beans arrive in her factory in Pontedera in Tuscany. Amedei pays guaranteed prices for an entire harvest, and the company is committed to charity work in the community. Only the best Criollo, Trinitario and rare Porcelana beans are shipped to Tuscany for processing by Amedei themselves.

Cecilia Tessieri is a perfectionist when it comes to processing the beans. The conching process can take up to 72 hours, teasing out the com-

plex flavours of each individual cocoa bean variety to suit a specific chocolate creation. Even hazelnuts, pistachios and almonds are roasted in house, guaranteeing freshness and intense aroma. This in turn translates into a unique depth of flavour.

Amedei chocolate has won several international prizes, including the prestigious Golden Bean, awarded by the renowned London-based Academy of Chocolate to the best chocolate in the world. Amedei won the prize in 2009 for their creation “9”, made without lecithin, artificial flavourings, preservatives or CBEs. Cecilia Tessieri wants to introduce ISM visitors to her world of chocolate. She will be at the A. Viani Importe GmbH booth in person on two days during the ISM. •

ISM Hall 4.2, A 9/B18



One of the new Amedei products on show in Cologne: Quadrotti Toscani