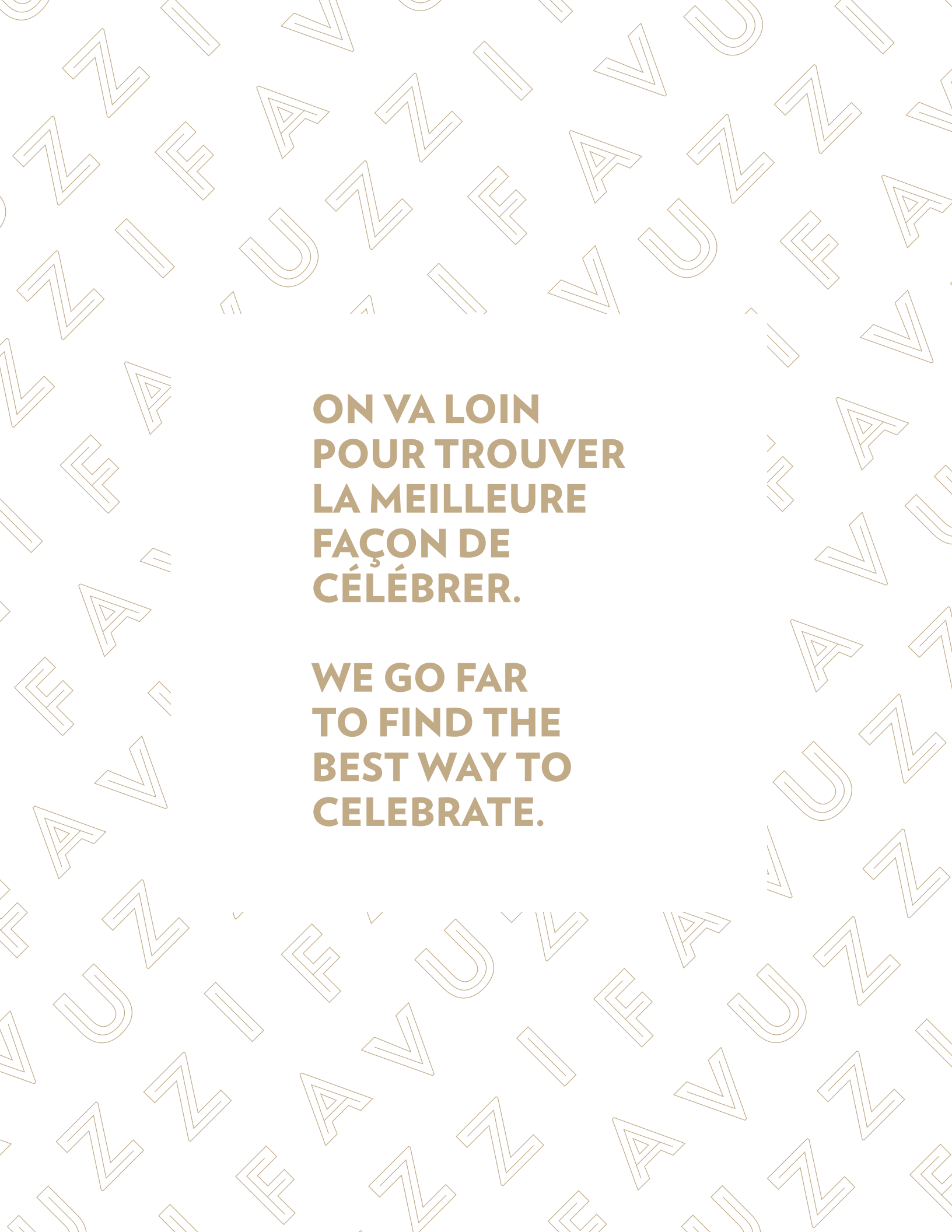


FAVUZZI

SÉLECTION NOËL 2025 CHRISTMAS





**ON VA LOIN
POUR TROUVER
LA MEILLEURE
FAÇON DE
CÉLÉBRER.**

**WE GO FAR
TO FIND THE
BEST WAY TO
CELEBRATE.**



Artista Francisco Di Porro

Nouveau
New

FAMIGLIA
FAVUZZI

AMPHORES EN CÉRAMIQUE

Inspirées des amphores antiques, ces bouteilles en céramique sont façonnées et peintes à la main, chacune portant les marques uniques du geste artisanal. Elles renferment une huile d'olive extra vierge d'exception issue d'un assemblage d'olives Majatica (70 %) et Justa (30 %) récoltées à 750 mètres d'altitude. Caractérisée par une couleur vert doré et un goût fruité et équilibré, légèrement amer, cette huile révèle une belle intensité poivrée et une finale persistante. Un cadeau rare et précieux à offrir à un être cher... ou à soi-même.

CERAMIC AMPHORAE

Inspired by ancient amphorae, these ceramic bottles are handcrafted and hand-painted, each bearing the unique marks of artisanal craftsmanship. Inside, they contain exceptional extra virgin olive oil, made from a blend of Majatica (70%) and Justa (30%) olives harvested 750 metres above sea level. This golden-green oil, with its balanced fruity taste and slight bitterness, reveals a pleasant peppery intensity and a lingering finish. A rare and precious gift to offer a loved one... or to treat yourself to.

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE DE L'ARTISAN
DISCOVER THE ARTISAN'S STORY



GIANNI ADAMO

ITA

BASILICATA

FAVUZZI.COM

PRODUITE AVEC SOIN PAR · MADE WITH CARE BY

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE · DISCOVER THE STORY



COLLECTION PIETRA
DISPONIBLE EN 3 COULEURS / AVAILABLE IN 3 COLOURS



COLLECTIONS INTERA / MEZZA / SPIRALE
OFFERTES EN 6 COULEURS / AVAILABLE IN 6 COLOURS



FAMIGLIA
FAVUZZI

BISCUITS ARTISANAUX

Fabriqués à la main en petits lots dans une pâtisserie familiale du Roero, région classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, nos biscuits incarnent l'excellence de la tradition italienne. Confectionnés avec des ingrédients soigneusement choisis par Alberto et Alessia Roero, ils offrent des textures parfaites et des saveurs authentiques. Présentés dans une jolie boîte, ces biscuits à offrir ou à savourer sont une délicieuse façon de célébrer les Fêtes à l'italienne.

ARTISANAL COOKIES

Handmade in small batches in a family bakery in Roero, a region listed as a UNESCO World Heritage site, our cookies embody the excellence of Italian tradition. Made with ingredients carefully selected by Alberto and Alessia Roero, they offer perfect textures and authentic flavours. Whether they're for gifting or for treating oneself, these boxes are a delicious way to celebrate the Italian way of life.



ALBERTO ROERO, ALESSIA ROERO

ITA

ROERO

FAVUZZI.COM

PRÉPARÉS AVEC SOIN PAR · MADE WITH CARE BY

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE · DISCOVER THE STORY

COFFRET BACI DI DAMA CACAO ET PISTACHES

Délicats et fondants, les baci di dama sont de petits bijoux de la pâtisserie piémontaise. Leur nom poétique évoque deux moitiés qui se rejoignent, unies par une fine couche de chocolat. Présentés dans une jolie boîte, ces biscuits réunissent deux variantes gourmandes – l'intensité des noisettes grillées et l'élégance subtile des pistaches –, duo parfait pour les amateurs de douceurs raffinées.

COCOA & PISTACHIO BACI DI DAMA GIFT SET

Delicate, melt-in-your-mouth baci di dama are charming little Piedmontese pastries. Their poetic name evokes two halves embracing, united by a fine layer of chocolate. This box brings together two delicious variations: the intensity of roasted hazelnuts and the subtle elegance of pistachio. A perfect duo for those who appreciate refined sweets.

COFFRET CRUMIRI CLASSIQUES ET CHOCOLAT

Créés en 1878, les crumiri sont de véritables trésors du Piémont. Leur forme en croissant et leur texture beurrée, à la fois croquante et fondante, en font des biscuits irrésistibles. Ce coffret propose la version traditionnelle et une variante au chocolat, pour une pause gourmande à partager... ou à garder pour soi.

CLASSIC & CHOCOLATE CRUMIRI GIFT SET

Crumiri, created in 1878, are gourmet treasures from the Piedmont region. Their crescent shape and buttery texture, both crispy yet melt-in-your-mouth, make these biscuits truly irresistible. This box offers the traditional version and a chocolate variation, perfect for a sweet break to share with a loved one... or keep for oneself!



FAMIGLIA

FAVUZZI

PANETTONCINO CLASSICO

Symbole des fêtes à l'italienne, ce petit panettone artisanal est confectionné en Vénétie selon une méthode transmise de génération en génération. Son format de 100 g en fait le cadeau parfait à offrir ou à glisser dans un bas de Noël. Patiemment élaboré sur une période de 72 heures, il marie un levain naturel, des œufs frais de poules en liberté et des ingrédients d'exception. Sa mie moelleuse renferme un trésor de raisins turcs séchés au soleil et d'écorces d'orange confites. Chaque bouchée évoque la chaleur des traditions et l'exigence du détail.

A symbol of Italian holidays, this small artisanal panettone is crafted in Veneto according to a method passed down through generations. Its 100 g size makes it a perfect gift or stocking stuffer. Patiently prepared over 72 hours, it combines natural leaven, fresh eggs from free-range hens, and exceptional ingredients. Its soft crumb holds a treasure of sun-dried Turkish raisins and candied orange peels. Each bite evokes the warmth of traditions and attention to detail.

ANDREA MUZZI

ITA

VENETO

FAVUZZI.COM

PRÉPARÉ AVEC SOIN PAR · MADE WITH CARE BY

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE · DISCOVER THE STORY

LE MEILLEUR DE L'ARTISAN
Aliments fins Fine foods
· THE ·
ARTISAN'S WAY
· **FAVUZZI** ·
PANETTONCINO

Ce panettoncino dévoile une texture infiniment
moelleuse et un goût raffiné. / This panettoncino boasts
an irresistibly soft texture and a refined taste.

Classico

Guido Favuzzi

PREPARE AVEC SOIN PAR · MADE WITH CARE BY



POIDS NET
NET WEIGHT

100 g / 3.53 oz

Panettoncino Classico
LE MEILLEUR
DE L'ARTISAN



Elaboré selon une recette traditionnelle avec
des ingrédients d'exception - des œufs frais, un
levain naturel et un processus de fabrication de
72 heures - ce panettoncino dévoile une texture
infiniment moelleuse et un goût raffiné. Son
secret réside dans le choix minutieux de ses fruits
- des raisins noirs riches en sucre et des oranges
d'orange confites d'Italie. Chaque bouchée est
une explosion de saveurs authentiques célébrant
l'excellence du savoir-faire italien.

FAMIGLIA
FAVUZZI

PANETTONE À L'ÉRABLE

Favuzzi est fière de dévoiler son dernier triomphe culinaire : le sensationnel panettone à l'érable, fruit d'une prestigieuse collaboration avec des artisans canadiens, dont Éric Goeury et Anthony Daniele, renommés pour leur panettone. Leur panettone Signature a triomphé lors des finales éliminatoires nord-américaines, ce qui leur a permis de se classer parmi les 30 finalistes internationaux de la Coupe du monde de panettone à Milan. Fabriqué méticuleusement avec des ingrédients de première qualité, chaque panettone à l'érable est le fruit d'un travail artisanal qui nécessite plus de 36 heures de préparation. Vous ferez un voyage gustatif exquis à chaque bouchée.

MAPLE PANETTONE

Favuzzi proudly unveils its latest culinary triumph: the sensational Maple panettone, the result of a prestigious collaboration with Canadian artisans, including renowned panettone craftsmen Éric Goeury and Anthony Daniele. Their signature panettone triumphed in the North American elimination finals, earning them a spot among the 30 international finalists at the Panettone World Cup in Milan. Meticulously baked with premium ingredients, each Maple panettone reflects handcrafted artistry, requiring over 36 hours to perfect. Prepare to take your senses on an extraordinary voyage with every bite.

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE DE L'ARTISAN
DISCOVER THE ARTISAN'S STORY



ÉRIC GOEURY, ANTHONY DANIELE

CAN

MONTRÉAL

FAVUZZI.COM

PRÉPARÉ AVEC SOIN PAR · MADE WITH CARE BY

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE · DISCOVER THE STORY

LE MEILLEUR DE L'ARTISAN
Aliments fins Fine foods
• THE •
ARTISAN'S WAY

• **FAVUZZI** •
PANETTONE

Panettone à l'érable, fait main avec levain naturel et sucre
d'érable du Québec. / Maple Panettone, handcrafted with
natural sourdough and Québec maple sugar.

À l'érable • Maple

Anthony Savie

PRÉPARÉ AVEC SOIN PAR • MADE WITH CARE BY

POIDS NET
NET WEIGHT

500 g / 16.64 oz

Panettone à l'érable

LE MEILLEUR
DE L'ARTISAN



PANETTONES ITALIENS

Nos panettones italiens sont exquis et incroyablement moelleux. Fabriqués à Bronte, en Sicile, ils bénéficient d'une levée naturelle de plus de 36 heures et sont préparés avec des ingrédients frais et de haute qualité, notamment des œufs de poules élevées en liberté, du beurre et de la levure naturelle. Seules des mains expertes, forgées par une expérience artisanale, savent manipuler avec tant de délicatesse ces ingrédients pour créer une pâtisserie d'une finesse incomparable.

ITALIAN PANETTONE

Our Italian panettones are exquisite and incredibly fluffy. Made in Bronte, Sicily, they benefit from a natural rise of over 36 hours and are prepared with fresh, high-quality ingredients including eggs from free-range hens, butter, and natural yeast. Only expert hands trained in artisan tradition can so delicately manipulate these ingredients to create a pastry of incomparable finesse.

ORANGE SANGUINE ET CHOCOLAT
BLOOD ORANGE AND CHOCOLATE



CERISES ET PISTACHES
CHERRY AND PISTACHIO



LIMONCELLO



TRADITIONNEL
TRADITIONAL



Antico Frantoio Di Perna



Antico Frantoio Di Perna

CHOCOLAT · CHOCOLATE

PISTACHES / PISTACHIO

La tablette de chocolat artisanale de Favuzzi est une création décadente fabriquée avec passion et art en Italie. Cette tablette exquise est composée d'une riche base de cacao à 55%, méticuleusement mélangée à la perfection, et ornée d'une abondance de petits morceaux croquants de pistaches de qualité supérieure. / Favuzzi's artisan-crafted chocolate bars are decadent creations made with dedication and artistry in Italy. Our exquisite bars feature a rich 55% cacao base that's meticulously blended to perfection, then adored with an abundance of small, crunchy pieces of premium pistachios.

NOISETTES / HAZELNUT

Fabriquée à la main à Turin par les artisans Elena Boella et Stefano Silvola, cette création se compose d'une succulente base de chocolat noir à 55%, généreusement parsemée de noisettes Piemonte IGP. Profitez d'une symphonie de textures et de saveurs, le chocolat noir velouté se fondant harmonieusement dans le croquant des noisettes de première qualité. / Handcrafted in Turin by artisans Elena Boella and Stefano Silvola, this creation features a luscious 55% dark chocolate base, generously studded with IGP Piedmont hazelnuts. Enjoy a symphony of textures and flavours: velvety dark chocolate blends seamlessly with the crisp nutty crunch of premium hazelnuts.

FRAMBOISES CROQUANTES CRUNCHY RASPBERRY

Cette création exquise présente une riche base de cacao à 55%, méticuleusement mélangée à la perfection, et ornée d'une abondance de petits morceaux de framboises croquantes. À chaque bouchée, vous découvrirez l'harmonie parfaite entre le chocolat noir velouté et l'éclat vibrant des framboises acidulées et sucrées, promesse d'un véritable délice sensoriel. / This exquisite creation boasts a rich 55% cacao base that's meticulously blended to perfection and adorned with a lavish abundance of small, crunchy raspberry pieces. With each luxurious bite, the perfect harmony of velvety smooth dark chocolate and the vibrant burst of tangy-sweet raspberries promise a truly indulgent sensory delight.

CARAMEL ET FLEUR DE SEL CARAMEL AND FLEUR DE SEL

Un équilibre parfait entre douceur et complexité. Cette tablette artisanale associe le fondant du chocolat au lait à un caramel doré, relevé d'une touche de fleur de sel. Chaque bouchée révèle la richesse beurrée du caramel, la légèreté saline et la profondeur du chocolat. Un plaisir à la fois réconfortant et raffiné. / A perfect balance of sweetness and complexity. This artisanal bar blends smooth milk chocolate with golden caramel and a touch of fleur de sel. Each bite reveals the buttery richness of caramel, the lightness of salt, and the depth of chocolate. A treat that's both comforting and refined.

MARBRÉ À L'ORANGE MARBLED ORANGE

Élégante et audacieuse, cette tablette marbrée marie l'intensité du chocolat noir au parfum d'orange confite. Ses motifs tourbillonnants révèlent un artisanat soigné, où l'amertume du cacao rencontre les notes zestées et sucrées de l'agrumes. Une interprétation sophistiquée du chocolat italien, pour les amateurs de contrastes subtils. / Elegant and bold, this marbled bar pairs the intensity of dark chocolate with the aroma of candied orange. Each swirled pattern evokes meticulous craftsmanship, a delectable work of art where the refined bitterness of cocoa meets the zesty sweetness of citrus. A vibrant and sophisticated take on Italian chocolate, for lovers of subtle contrasts.

MARBRÉ À LA FRAISE MARBLED STRAWBERRY

Une douceur éclatante qui séduit les yeux et le palais. Cette tablette marbrée associe le chocolat blanc crémeux à la fraîcheur acidulée des fraises. Ses filets roses dévoilent un cœur fruité et gourmand, inspiré des desserts d'été en Italie. Une pause sucrée délicate et joyeuse. / A dazzling sweetness that delights both the eyes and the palate. This marbled bar combines the creamy tenderness of white chocolate with the tangy freshness of strawberries. The pink streaks on its surface reveal a fruity, indulgent core, reminiscent of summer desserts in Italy. A delicate and joyfully indulgent sweet treat to savour.

Nouveau
New



Nouveau
New



Nouveau
New



PANFORTE

Le panforte de Favuzzi séduit par son profil de saveurs unique qui marie des notes sucrées, épicées et de noix avec une touche de zeste d'agrumes. Ce délice, qui combine le miel, les noix et les épices, offre une expérience gustative riche et réjouissante. Dense et moelleux, il se compose d'amandes, de noisettes, de fruits confits et d'un mélange d'épices qui évoquent les fêtes de fin d'année. Élément précieux de la tradition toscane, le panforte se déguste tout au long de l'année et livre un aperçu du riche patrimoine culinaire et du savoir-faire artisanal de l'Italie.

Favuzzi's panforte will tempt you with its unique flavour profile, blending sweet, spicy, and nutty notes with a touch of citrus zest. This indulgent treat combines honey, nuts, and warm spices for a rich and satisfying taste experience. Our dense and chewy panforte features almonds, hazelnuts, candied fruits, and a medley of spices, evoking the festive season. This traditional and cherished Tuscan cake is enjoyed year-round, offering a taste of Italy's rich culinary heritage and craftsmanship.





FAYUZZI
THE ARTISAN'S
WAY.
LE MEILLEUR DE L'ARTISAN
300 g

DESSERT TRADITIONNEL ITALIEN
TRADITIONAL ITALIAN DESSERT
Panforte

FAMIGLIA
FAVUZZI

PANDORO

Originnaire de Vérone en Italie, le pandoro capture l'essence de la tradition et de l'artisanat dans chaque savoureuse bouchée. Ce gâteau traditionnel, composé de farine, de beurre, d'œufs et de vanille, possède une texture douce et aérée qui fond dans la bouche. Fabriqué à la main par des artisans chevronnés, il incarne la maîtrise culinaire italienne et dégage un arôme délicat et une douceur subtile. Délicatement saupoudrée de sucre en poudre, chaque tranche procure un moment de pur plaisir.

Originating from Verona, Italy, pandoro captures the essence of tradition and craftsmanship in every decadent bite. This traditional cake made from flour, butter, eggs, and vanilla boasts a soft and airy texture that melts in your mouth. This sweet bread, handcrafted by skilled artisans, embodies Italian culinary mastery and offers a delicate aroma and subtle sweetness. Each slice, dusted delicately with powdered sugar, offers a moment of pure indulgence.

ANDREA MUZZI

ITA

TORINO

FAVUZZI.COM

PRÉPARÉ AVEC SOIN PAR · MADE WITH CARE BY

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE · DISCOVER THE STORY



Pandoro classique
Classic Pandoro



FAYUZZI
THE ARTISAN'S
WAY
Alimenti fini Fine foods

LE MEILLEUR DE L'ARTISAN

Giacca Fuzze

PRÉPARÉ AVEC SOIN PAR - MADE WITH CARE BY

750 g



FAMIGLIA
FAVUZZI

CREMINI

Nés à Turin, berceau du chocolat piémontais, les cremini sont des pralines carrées à deux couches, fondantes et raffinées. Favuzzi les décline en deux recettes gourmandes : pistache et chocolat blanc pour une saveur douce et soyeuse, et gianduia au lait et chocolat blanc aux noisettes pour un goût riche et généreux.

Born in Turin, the heart of Piedmont's chocolate tradition, cremini are smooth, square, two-layer chocolates. Favuzzi offers two tempting varieties: pistachio and white chocolate for a silky, delicate flavour, or milk gianduia and white chocolate with hazelnuts for a rich, indulgent taste.

ALBERTO ROERO, ALESSIA ROERO

ITA

ROERO

FAVUZZI.COM

PRÉPARÉS AVEC SOIN PAR · MADE WITH CARE BY

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE · DISCOVER THE STORY

Nouveau
New



PISTACHES
PISTACHIO



BIGUSTO

FAMIGLIA
FAVUZZI

GIANDUIOTTI

CLASSIQUES

Les gianduiotti de Favuzzi, fabriqués artisanalement dans le Piémont, sont de petits chocolats en forme de bateau à l'aspect lisse. Ils ont une texture riche et crémeuse et une saveur généreuse qui marie le cacao, le sucre et les noisettes finement moulues. Réputés pour leur goût exquis, ils offrent un délicieux mélange de richesse chocolatée et de goût de noisette.

CLASSIC

Favuzzi gianduiotti, artisanally made in Piedmont, are small, smooth, ingot-shaped chocolates. They boast a rich, creamy texture and a luxurious flavour profile that combines cocoa, sugar, and finely ground hazelnuts. Known for their indulgent taste, these sweets offer a delightful blend of chocolatey richness and nuttiness.



ELENA BOELLA, STEFANO SILVOLA

ITA

TORINO

FAVUZZI.COM

PRÉPARÉS AVEC SOIN PAR • MADE WITH CARE BY

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE • DISCOVER THE STORY

FAMIGLIA
FAVUZZI

GIANDUIOTTI

PISTACHES

Infusés avec la délicieuse saveur des pistaches, les gianduiotti prennent une tournure captivante, ajoutant une douceur terreuse à leur mélange traditionnel de cacao et de noisettes. La teinte verte vibrante et les nuances riches et beurrées des pistaches créent une harmonie luxueuse de saveurs qui séduisent le palais à chaque bouchée.

PISTACHIO

Infused with the delightful flavour of pistachios, these gianduiotti take on a captivating twist, adding an earthy sweetness to the traditional cocoa and hazelnut blend. The vibrant green hue and rich, buttery undertones of pistachios create a luxurious harmony of flavours that tantalize the palate with every bite.



ELENA BOELLA, STEFANO SILVOLA

ITA

TORINO

FAVUZZI.COM

PRÉPARÉS AVEC SOIN PAR · MADE WITH CARE BY

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE · DISCOVER THE STORY

GIANDUIOTTI

BOÎTE CLASSIQUE

Une élégante boîte de délicieux gianduiotti classiques méticuleusement fabriqués à la main par des artisans italiens chevronnés au cœur des paysages pittoresques du nord de l'Italie. Elle contient une sélection de trésors chocolatés italiens traditionnels débordant de riches et généreuses saveurs de cacao et de noisettes, qui vous offrent un voyage sensoriel au cœur du célèbre patrimoine chocolatier italien à chaque somptueuse bouchée.

CLASSIC BOX

A delightful box of meticulously handcrafted classic gianduiotti, crafted by skilled Italian artisans in the picturesque landscapes of northern Italy. This elegant package offers a selection of traditional Italian chocolate treasures, each bursting with the rich and indulgent flavours of cocoa and hazelnuts. A sensory journey through Italy's renowned chocolate-making heritage bite after sumptuous bite.



FAMIGLIA
FAVUZZI

GIANDUIOTTI

BOÎTE D'ASSORTIMENT

Imaginez débiller une luxueuse boîte de gianduiotti Favuzzi aux saveurs variées, méticuleusement fabriqués à la main au cœur du Piémont. La boîte présente un éventail de saveurs : cacao-noisette classique, chocolat blanc crémeux, chocolat noir intense et pistache terreuse.

ASSORTED BOX

Imagine unwrapping a luxurious box of mixed Favuzzi gianduiotti, meticulously handcrafted in the heart of Piedmont. This one contains an array of flavours just waiting to be discovered: classic cocoa-hazelnut, creamy white chocolate, intense dark chocolate, and earthy pistachio.



ELENA BOELLA, STEFANO SILVOLA

ITA

TORINO

FAVUZZI.COM

PRÉPARÉS AVEC SOIN PAR · MADE WITH CARE BY

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE · DISCOVER THE STORY

Nouveau
New

FAMIGLIA
FAVUZZI

GIANDUIOTTI

PYRAMIDE

Symbole de la tradition chocolatière de Turin, le gianduiotto Favuzzi marie la douceur fondante du chocolat à la richesse des noisettes du Piémont, qui composent 30 % de sa recette. Présentés en pyramide, ces petits chefs-d'œuvre artisanaux allient raffinement avec authenticité. Parfaits pour accompagner un café, conclure un repas ou offrir un moment de pur plaisir, ils feront sensation sous le sapin.

PYRAMID

Favuzzi gianduiotti, a symbol of Turin's chocolate tradition, combines the melt-in-your-mouth smoothness of chocolate and the richness of Piedmontese hazelnuts, which make up 30% of the recipe. Crafted into a pyramid shape, these small artisanal masterpieces combine refinement and authenticity. They're perfect as an accompaniment to coffee, as a sweet treat after a meal, or as a gift of pure pleasure. Plus, they're sure to make a real statement under the tree.



ELENA BOELLA, STEFANO SILVOLA

ITA

TORINO

FAVUZZI.COM

PRÉPARÉS AVEC SOIN PAR · MADE WITH CARE BY

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE · DISCOVER THE STORY

GIANDUIOTONE

CLASSIQUES

Alors que le gianduiotti est généralement un petit chocolat emballé individuellement, le gianduiottone est une déclinaison plus généreuse et gourmande de cette spécialité très appréciée. Une délicieuse gâterie pour les amateurs de chocolat, à offrir en cadeau ou à savourer lors de grandes occasions.

CLASSIC

While gianduiotti are typically small, individually wrapped chocolates, gianduiottone is a larger, more indulgent version of the beloved delicacy. A delicious treat for chocolate enthusiasts to enjoy on special occasions or to give as a gift.





FAMIGLIA
FAVUZZI

GIANDUIOTTI

NOIR / DARK

Ces chocolats artisanaux présentent un profil de saveurs riches et intenses, combinant les notes profondes et douces-amères du chocolat noir avec la richesse crémeuse des noisettes dans le gianduja traditionnel. / These artisanal treats feature a rich and intense flavour profile, combining the deep, bittersweet notes of dark chocolate and the creamy richness of hazelnuts in traditional gianduja.

CAFÉ / COFFEE

Chaque bouchée ravit le palais grâce à un équilibre harmonieux entre le chocolat onctueux, la noisette et les notes profondes et aromatiques de l'espresso italien. / Each bite delights the palate with a harmonious balance of smooth chocolate, hazelnuts, and the deep, aromatic notes of Italian espresso.

NOISSETTES / HAZELNUT

Nos gianduiotti Favuzzi à base de noisettes et de chocolat blanc confèrent une touche unique à la gourmandise classique. Chaque bouchée regorge d'un délicieux mélange de noisettes et de richesse créative, le chocolat blanc étant un gage de gourmandise généreuse et décadente. / Favuzzi hazelnut and white chocolate gianduiotti offer a unique twist on the classic treat. Each bite features a delightful blend of nuttiness and creamy richness, while the white chocolate adds a luxurious and decadent touch.

CLASSIQUES / CLASSIC

Voir sac pour détails. / See bag for details.

CARAMEL SALÉ / SALTED CARAMEL

Notre gianduiotti au caramel salé Favuzzi offre un équilibre recherché de saveurs sucrées et salées. Chaque bouchée révèle une texture onctueuse complétée par un caramel gourmand et une touche de sel de mer, conférant ainsi une touche moderne à une douceur classique. / Favuzzi salted caramel gianduiotti offers a sophisticated balance of sweet and salty flavours. Each bite reveals a smooth texture complemented by luxurious caramel and a touch of sea salt, creating a modern twist on a classic treat.

RUBIS / RUBY

Le chocolat rubis est connu pour sa teinte rose distincte et ses notes aromatiques subtiles rappelant les baies. La fusion du chocolat rubis et du gianduja traditionnel crée une confiserie unique en son genre, visuellement époustouflante et incroyablement délicate. Le chocolat rubis ajoute une note fruitée et légèrement acidulée, qui complète la richesse crémeuse des noisettes. / Ruby chocolate is known for its distinctive pink hue and subtle berry notes. The fusion of ruby chocolate with traditional gianduja creates a one-of-a-kind confection that is visually stunning and incredibly delicious. The ruby chocolate adds a fruity and delicately tart undertone, complementing the creamy richness of the hazelnuts.

PISTACHES / PISTACHIO

Voir sac pour détails. / See bag for details.

RIPIENO (CŒUR FONDANT) RIPIENO (MOLTEN HEART)

Notre gianduiotto Ripieno Favuzzi est une interprétation inédite d'un grand classique. Sous sa forme élégante se cache un cœur fondant de gianduja pur qui se libère délicatement à chaque bouchée. L'enrobage velouté au gianduja et la garniture onctueuse apportent une double intensité de noisette et de chocolat qui offre une expérience sensorielle à la fois douce, généreuse et profondément reconfortante. Une touche contemporaine pour les amateurs de gianduiotti authentiques à la recherche d'un plaisir encore plus fondant. / Favuzzi gianduiotto ripieno is a new take on a treasured classic. Beneath its elegant form lies a molten heart of pure gianduja, which delicately releases with each bite. The velvety gianduja coating and the creamy filling offer a double intensity of hazelnut and chocolate, creating a sensory experience that is sweet, generous, and deeply comforting. A contemporary touch for lovers of authentic gianduiotti in search of even more melt-in-your-mouth pleasure.

ELENA BOELLA, STEFANO SILVOLA

ITA

TORINO

FAVUZZI.COM

PRÉPARÉS AVEC SOIN PAR · MADE WITH CARE BY

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE · DISCOVER THE STORY



CLASSIQUES
CLASSIC



CARAMEL SALÉ
SALTED CARAMEL



PISTACHES
PISTACHIO



CAFÉ
COFFEE



NOISETTES
HAZELNUT



NOIR
DARK



RUBIS
RUBY



RIPIENO



Nouveau
New



Tartufo aux pistaches
Pistachio tartufo



FAVUZZI
THE ARTISAN'S
WAY
Le Meilleur de l'Artisan
Préparé avec soin par
MADE WITH CARE BY
200 g

FAMIGLIA
FAVUZZI
TARTUFI

DISPONIBLES
EN VRAC
AVAILABLE
IN BULK

PISTACHES / PISTACHIO

La truffe aux pistaches de Favuzzi est un chef-d'œuvre confectionné par d'habiles artisans du nord de l'Italie. Fruit du mariage délicat entre le chocolat le plus fin et la riche essence de noix des pistaches, cette gourmandise incarne le summum du luxe et du goût. / Favuzzi's pistachio truffle is a masterpiece crafted by skilled artisans in Northern Italy. This indulgent treat combines the finest chocolate with the rich, nutty essence of pistachios, embodying the epitome of luxury and taste.

PANETTONE

Fabriquée à la main en Italie, la truffe Favuzzi inspirée du panettone rend hommage à la tradition festive italienne. Sa richesse veloutée, délicatement infusée d'épices chaudes et de zestes d'agrumes, incarne l'essence de la saveur caractéristique du panettone. Chaque bouchée, faite d'un mélange de chocolat crémeux et de notes de fruits confits sucrés et de vanille, offre une expérience sensorielle délicieuse. / Handcrafted in Italy, Favuzzi's panettone-inspired truffle pays homage to Italy's festive tradition. Its velvety richness, delicately infused with warm spices and citrus zest, embodies the essence of panettone's signature flavour. Each bite combines creamy chocolate and notes of sweet candied fruit and vanilla, offering a delightful experience for the senses.

GRAPPA

Élaborée à la main en Italie, la truffe à la grappa Favuzzi rend hommage à l'un des spiritueux les plus emblématiques du patrimoine italien. Distillée à partir de marc de raisin, la grappa incarne l'art de l'anti-gaspillage et le savoir-faire ancestral des régions viticoles du nord de l'Italie. Cette truffe raffinée, dont le caractère chaleureux et aromatique se marie à la richesse du chocolat noir, se déguste en une bouchée audacieuse et enveloppante. Une douceur authentique, qui évoque les longues tablées familiales et les fins de repas festifs à l'italienne.

Handcrafted in Italy, Favuzzi truffles with grappa pay homage to one of the most iconic spirits of Italian heritage. Distilled from grape pomace, grappa embodies the art of wasting nothing and the ancient craftsmanship of northern Italian wine regions. Featured inside these refined truffles, the grappa's warm and aromatic character blends with the richness of dark chocolate to create a bold and enveloping bite. An authentic sweetness that evokes long family gatherings and festive Italian meals.



Nouveau
New

ELENA BOELLA, STEFANO SILVOLA

ITA

TORINO

FAVUZZI.COM

PRÉPARÉES AVEC SOIN PAR · MADE WITH CARE BY

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE · DISCOVER THE STORY

FAMIGLIA
FAVUZZI

VINAIGRE BALSAMIQUE BALSAMIC VINEGAR

TRADITIONNEL DE MODÈNE DOP - VECCHIO

12 ans d'affinage

Issu d'un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération, le vinaigre balsamique traditionnel Favuzzi est fabriqué à Modène, berceau de ce produit d'appellation d'origine protégée. Fait à partir de moût de raisin cuit, sans ajout de caramel, de colorant et de conservateur, il est vieilli pendant au moins 12 ans dans une batterie de fûts en bois noble (chêne, cerisier, châtaignier, genévrier, etc.). Sa lente maturation lui confère une texture veloutée, un bel équilibre entre douceur et acidité, et des arômes complexes de fruits mûrs et de bois. Un condiment noble et polyvalent, parfait pour rehausser des fromages affinés, des viandes grillées ou même des fraises fraîches.

TRADITIONAL - OF MODENA DOP - VECCHIO

Aged 12 years

Crafted from an ancient tradition passed down through generations, this traditional Favuzzi balsamic vinegar is made in Modena, the exclusive birthplace of this DOP designation. Made from cooked grape must, without added caramel, colours, or preservative, it is aged for a minimum of 12 years in a series of noble wooden barrels (oak, cherry, chestnut and juniper, to name a few). Its slow maturation gives it a velvety texture, a pleasant balance of sweetness and acidity, and complex aromas of ripe fruits and wood. A noble and versatile condiment, perfect for enhancing aged cheeses, grilled meats, or even fresh strawberries.

ALESSANDRO CALVIERI

ITA

MODENA

FAVUZZI.COM

PRODUIT AVEC SOIN PAR · MADE WITH CARE BY

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE · DISCOVER THE STORY

ACETO BALSAMICO
TRADIZIONALE
DI MODENA
D.O.P.



FAMIGLIA
FAVUZZI

VINAIGRE BALSAMIQUE BALSAMIC VINEGAR

TRADITIONNEL DE MODÈNE DOP – EXTRA VECCHIO

25 ans d'affinage

Chef-d'œuvre de patience et d'artisanat, ce vinaigre balsamique Extra Vecchio est le fruit d'un long affinage sur une période de plus de 25 ans dans une batterie de fûts en bois précieux. Élaboré exclusivement à Modène selon les exigences rigoureuses de la certification DOP (appellation d'origine protégée), il est composé uniquement de moût de raisin cuit et vieilli naturellement, sans aucun additif. Sa texture sirupeuse, presque crémeuse, et ses arômes profonds de fruits secs, de bois et d'épices douces en font un produit d'exception. Quelques gouttes suffisent pour sublimer un risotto, un carpaccio, un foie gras ou même une glace à la vanille. Un trésor gastronomique à offrir aux grands amateurs de saveurs.

TRADITIONAL - OF MODENA DOP - EXTRA VECCHIO

Aged 25 years

A masterpiece of patience and craftsmanship, this Extra Vecchio balsamic vinegar is the result of over 25 years of aging in barrels of precious woods. Made exclusively in Modena according to the strict DOP designation requirements, this vinegar is composed exclusively of cooked grape must and is naturally aged, without any additives. Its syrupy, almost creamy texture and deep aromas of dried fruits, wood, and sweet spices make it a truly exceptional product. Just a few drops are enough to enhance risotto, carpaccio, foie gras, or even vanilla ice cream. A culinary treasure to offer to true connoisseurs of sophisticated taste.

ALESSANDRO CALVIERI

ITA

MODENA

FAVUZZI.COM

PRODUIT AVEC SOIN PAR · MADE WITH CARE BY

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE · DISCOVER THE STORY



ACETO BALSAMICO
TRADIZIONALE
DI MODENA
D.O.P.

Prodotto artigianale secondo la tradizione
modenese in piccole botti di legno.
Regolamento D.O.P. di Modena.

The highly-prized product
is obtained from vine ageing
in small wooden barrels.
Regulation D.O.P. of Modena.

100 e



Consorzio Tutela Aceto Balsamico
Tradizionale di Modena

Via dell'Industria 10, 41012 Modena
Modena (Italy) - Tel. 059/2101111
Fax 059/2101112

100 e
Via Traglia 15, 41012 Modena
Modena (Italy)
Via Cassanese 15A, 41012 Modena
Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
www.balsamico.modena.it

ACETO BALSAMICO
TRADIZIONALE
DI MODENA
D.O.P.
EXTRA VECCHIO



Indirizzo in Italia: 41012 Modena - Via dell'Industria 10
Indirizzo in Italia: 41012 Modena - Via dell'Industria 10

Indirizzo in Italia: 41012 Modena - Via dell'Industria 10
Indirizzo in Italia: 41012 Modena - Via dell'Industria 10



EXTRA VECCHIO
Sigillo N°
E 277661
124872

LE MEILLEUR DE L'ARTISAN
- Artisan's Way -
THE ARTISAN'S WAY
FAVUZZI
Vinaigre balsamique
traditionnel de Modène D.O.P.
Traditional balsamic vinegar
of Modena A.O.P.

ACETO BALSAMICO
TRADIZIONALE DI MODENA EXTRA VECCHIO

Nouveau
New

FAMIGLIA
FAVUZZI

MINI VINAIGRE DE CHAMPAGNE

Ce vinaigre délicat aux reflets dorés et aux arômes fruités est maintenant offert en format de 100 ml, ce qui en fait le cadeau idéal à offrir ou à glisser dans un bas de Noël. Élaboré à partir de vinaigre de chardonnay vieilli en fût de chêne et de vinaigre de la région de Champagne, il séduit par ses notes de poire et d'épices et sa finale subtilement minérale. Parfait pour rehausser une mignonette pour les huîtres, une vinaigrette festive ou un ceviche de poisson frais. Un condiment raffiné qui rehaussera les plats des Fêtes avec élégance.

MINI CHAMPAGNE VINEGAR

This delicate vinegar, with its golden hue and fruity aromas is now offered in a 100 ml format, perfect for slipping into a Christmas stocking. Made from Chardonnay vinegar aged in oak barrels and vinegar from the Champagne region, it captivates the senses with notes of pear, spices, and a subtle mineral finish. Perfect for enhancing oyster mignonettes, festive vinaigrettes, or fresh fish ceviche. A refined and compact gift that's sure to elevate holiday dishes.

AGUSTIN BADIA

ITA

LLEIDA

FAVUZZI.COM

PRODUIT AVEC SOIN PAR · MADE WITH CARE BY

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE · DISCOVER THE STORY



MINI HUILES D'OLIVE

Notre huile d'olive Délicate offre une persistance aromatique délicate avec des notes rafraîchissantes de pommes et d'amandes se terminant par une agréable touche herbacée. Quant à notre huile Prononcée, elle présente un profil de saveur audacieux avec des notes aromatiques d'herbe, d'artichaut, de chicorée, de romarin et d'amandes. Ces deux huiles d'olive exceptionnelles sont vendues en petits formats pratiques de 20 ml, parfaits pour être emportés partout ou offerts comme cadeau raffiné, ou pour garnir les bas de Noël.

MINI OLIVE OILS

Our Delicate olive oil offers a subtle aromatic persistence with refreshing notes of apples and almonds, finishing with a pleasant herbaceous touch. Our Intense olive oil, on the other hand, features a bold flavour profile featuring aromatic hints of grass, artichoke, chicory, rosemary, and almond. These exceptional oils are both available in convenient 20 ml bottles that are perfect for carrying anywhere or sneaking into a stocking as a thoughtful gift.



POUDRE DE CACAO 100 %

Fabriquée à la main dans la région du Piémont, dans le nord de l'Italie, la poudre de cacao 100%, sans sucre, de Favuzzi témoigne d'un engagement envers l'excellence culinaire. Meticuleusement obtenu à partir d'ingrédients bruts de première qualité, chaque lot incarne l'artisanat italien et la passion pour le chocolat. Ce mélange sans sucre offre une expérience de cacao pur, parfaite pour se faire plaisir. Appréciez son riche arôme et sa saveur intense dans un chocolat chaud ou en pâtisserie, et élevez chaque moment à un niveau de qualité et de goût inégalé.

100% COCOA POWDER

Handcrafted in Northern Italy's Piedmont region, Favuzzi's sugar-free 100% cocoa powder reflects the brand's dedication to culinary excellence. Each batch, meticulously sourced from premium raw ingredients, embodies Italian craftsmanship and a passion for chocolate. This sugar-free blend offers a pure cocoa experience that's perfect for indulgence. When you enjoy its rich aroma and intense flavour in hot chocolate or baked goods, you elevate every moment with unparalleled quality and taste.



Poudre de cacao
Cocoa powder



• FAVUZZI •
THE ARTISAN'S
WAY
Aliments fins Fine foods
LE MEILLEUR DE L'ARTISAN

[Signature]
PRODUIT AVEC SOIN PAR • MADE WITH CARE BY

200 g

FAMIGLIA
FAVUZZI

VIN MOUSSEUX SANS ALCOOL

Avec sa teinte citronnée, ses arômes vibrants d'agrumes et ses notes florales délicates, le vin mousseux sans alcool Favuzzi promet une expérience de dégustation exquise, parfaite pour célébrer toutes les occasions grâce à son charme rafraîchissant et effervescent. Élaboré à partir de raisins Verdejo biologiques provenant de vignes de 20 ans cultivées sans irrigation, ce vin subit une fermentation avec des levures indigènes dans des cuves en acier inoxydable. Ensuite, un processus de désalcoolisation innovant et doux lui permet de préserver son essence tout en réduisant sa teneur en alcool. Cette méthode de production méticuleuse garantit un vin d'une qualité exceptionnelle, idéal pour porter un toast et créer des souvenirs précieux entre amis et avec ses proches.

ALCOHOL FREE SPARKLING WINE

With its lemony hue, vibrant citrus aromas, and delicate floral notes, Favuzzi's alcohol free sparkling wine promises a delightful tasting experience. Refreshing and bubbly, it's an ideal choice for celebrating any occasion. Crafted from organic Verdejo grapes sourced from 20-year-old vines grown without irrigation, this wine undergoes fermentation with indigenous yeasts in stainless steel tanks. An innovative and gentle dealcoholization process then preserves its essence while reducing alcohol content. This meticulous production method ensures a wine of exceptional quality, ideal for raising a toast and making cherished memories with friends and loved ones.

JUAN GIL	ESP	ZAMORA	FAVUZZI.COM
PRODUIT AVEC SOIN PAR · MADE WITH CARE BY		DÉCOUVREZ L'HISTOIRE · DISCOVER THE STORY	



SANS ALCOOL · ALCOHOL FREE

Vin mousseux
Sparkling wine

VERDEJO



· FAVUZZI ·

THE ARTISAN'S
WAY

Aliments fins Fine foods

LE MEILLEUR DE L'ARTISAN

PRODUIT AVEC SOIN PAR
PRODUCED WITH CARE BY

Nouveau
New

FAMIGLIA
FAVUZZI

CHOCOLAT SAINT-VALENTIN VALENTINE'S DAY CHOCOLATE



ELENA BOELLA, STEFANO SILVOLA

ITA

TORINO

FAVUZZI.COM

PRÉPARÉES AVEC SOIN PAR - MADE WITH CARE BY

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE - DISCOVER THE STORY

AMORE MIO

Parce que chaque amour est unique, cette tablette de chocolat noir 55 %, confectionnée à la main à Turin, réunit une pluie de cœurs de différentes tailles en une création à la fois audacieuse et élégante. L'intensité du cacao épouse la tendresse de la forme dans un équilibre raffiné entre caractère et émotion. Une déclaration gourmande à offrir à l'être cher... ou à savourer à deux.

Because every love is unique, this handmade 55% dark chocolate bar, crafted in Turin, features a flurry of heart-shaped chocolates of various sizes, creating a bold yet elegant design. The intensity of the cocoa meets the tenderness of the shape, offering a refined balance of character and emotion. A gourmet declaration to offer your loved one... or to enjoy together.

CIAO AMORE

Offrez un moment de douceur avec cette tablette au lait des Alpes, fabriquée à la main à Turin par nos maîtres chocolatiers. Composée de 32 % de cacao issu de cultures durables, elle marie la richesse du cacao à la douceur exceptionnelle du lait des Alpes, réputé pour sa pureté, sa fraîcheur et sa forte teneur en protéines qui lui sont conférées par les pâturages de haute altitude. Les cœurs en chocolat blanc ajoutent une touche sucrée et romantique, faisant de cette création le cadeau parfait pour exprimer son affection, avec tendresse et gourmandise.

Give the gift of sweetness with this Alpine milk chocolate bar, handcrafted in Turin by our expert chocolatiers. Made with 32% sustainably sourced cocoa, it blends the richness of cocoa with the exceptional sweetness of Alpine milk, known for its purity, freshness, and high protein content from high-altitude pastures. The white chocolate hearts add a romantic touch, making this creation the perfect gift to express your affection.



Pyramide de gianduiotti
Gianduiotti pyramid
 230 g - FA241



8 32661 00173 3

FAMIGLIA
FAVUZZI

SÉLECTION SELECTION

DISTRIBUTIONFAVUZZI.COM

POUR COMMANDER,
 VISITEZ NOTRE SITE
 OU CONTACTEZ
 VOTRE REPRÉSENTANT

TO PLACE AN ORDER,
 VISIT OUR WEBSITE
 OR CONTACT YOUR
 REPRESENTATIVE



Gianduiotti vrac
ripieno / ripieno bulk
 1 kg - FA244



8 32661 00192 4



Gianduiotti vrac
classiques / classic bulk
 1 kg - FA192



8 32661 00092 7



Gianduiotti vrac caramel
salé / salted caramel bulk
 1 kg - FA197



8 32661 00097 2



Gianduiotti vrac
pistaches / pistachio bulk
 1 kg - FA198



8 32661 00098 9



Gianduiotti vrac
café / coffee bulk
 1 kg - FA193



8 32661 00093 4



Gianduiotti vrac
noisettes / hazelnut bulk
 1 kg - FA194



8 32661 00094 1



Gianduiotti vrac
noir / dark bulk
 1 kg - FA195



8 32661 00095 8



Gianduiotti vrac
rubis / ruby bulk
 1 kg - FA196



8 32661 00096 5



Gianduiotti sac
classiques / classic bag
 200 g - FA190



8 32661 00090 3



Gianduiotti sac
pistaches / pistachio bag
 200 g - FA191



8 32661 00091 0



Gianduiotti boîte
assortiment / assorted box
 220 g - FA187



8 32661 00087 3



Gianduiotti boîte
classiques / classic box
 220 g - FA186



8 32661 00086 6



**Gianduiottone
moyen / medium**
90 g - FA188



**Tartufi sac pistaches /
pistachio bag**
200 g - FA205



**Tartufi sac panettone /
panettone bag**
200 g - FA206



**Tartufi sac grappa /
grappa bag**
200 g - FA228



**Gianduiottone
géant / giant**
400 g - FA189



**Tartufi vrac
panettone / panettone bulk**
1 kg - FA208



**Tartufi vrac
pistaches / pistachio bulk**
1 kg - FA207



**Tartufi vrac grappa /
grappa bulk**
1 kg - FA229



**Cremini vrac pistaches /
pistachio bulk**
1 kg - FA230



**Cremini vrac bigusto /
bigusto bulk**
1 kg - FA231



**Baci cacao pistaches /
cocoa pistachio**
150 g - FA238



**Crumiri classiques
chocolat / classic chocolate**
150 g - FA239



**Poudre de cacao 100 %
100% cocoa powder**
200 g - FA185



**Huile d'olive Délicate mini
Mini Delicate olive oil**
20 mL - FA182



**Huile d'olive Prononcée mini
Mini Intense olive oil**
20 mL - FA183



**Vinaigre Champagne mini
Mini Champagne vinegar**
100 mL - FA235





Tablette choco pistaches
Pistachio choco bar
80 g - FA199



Tablette choco noisettes
Hazelnut choco bar
80 g - FA200



Tablette choco framboises
Raspberry choco bar
80 g - FA201



Tablette marbré à l'orange
Marbled orange bar
80 g - FA232



Tablette caramel fleur de sel
Caramel fleur de sel bar
80 g - FA233



Tablette marbré à la fraise
Marbled strawberry bar
80 g - FA234



Tablette « Ciao Amore »
« Ciao Amore » bar
80 g - FA242



Tablette « Amore Mio »
« Amore Mio » bar
100 g - FA243



Panettone cerises pistaches /
cherry pistachio
600 g - FA171



Panettone orange sanguine
chocolat / blood orange chocolate
600 g - FA120



Panettone
limoncello
600 g - FA149



Panettone
traditionnel / traditional
600 g - FA119



Panettone
érable / maple
500 g - FA204



Panettoncino
classico
100 g - FA236



Panforte
300 g - FA202



Pandoro
750 g - FA203





**Balsamique traditionnel
Vecchio / balsamic**
100 mL - FA225



**Balsamique traditionnel
ExtraVecchio / balsamic**
100 mL - FA226



**Vin mousseux
Sparkling wine**
750 mL - FA184



Antico Frantoio Di Perna

AMPHORES EN CÉRAMIQUE CERAMIC AMPHORAE

HUILE D'OLIVE OLIVE OIL

COLLECTIONS



**MEZZA
Arancio**

500 mL - FA258



**MEZZA
Gialla**

500 mL - FA249



**INTERA
Arancio**

500 mL - FA256



**INTERA
Gialla**

500 mL - FA247



**SPIRALE
Arancio**

500 mL - FA257



**SPIRALE
Gialla**

500 mL - FA248





**PIETRA
Blu**
500 mL - FA246



**PIETRA
Grigio**
500 mL - FA240



**PIETRA
Rosso**
500 mL - FA245



**MEZZA
Verde acqua**
500 mL - FA255



**MEZZA
Blu**
500 mL - FA252



**MEZZA
Bordeaux**
500 mL - FA261



**MEZZA
Rosso**
500 mL - FA264



**INTERA
Verde acqua**
500 mL - FA253



**INTERA
Blu**
500 mL - FA250



**INTERA
Bordeaux**
500 mL - FA259



**INTERA
Rosso**
500 mL - FA262



**SPIRALE
Verde acqua**
500 mL - FA254



**SPIRALE
Blu**
500 mL - FA251



**SPIRALE
Bordeaux**
500 mL - FA260



**SPIRALE
Rosso**
500 mL - FA263



