

A large, dark brown, stylized letter 'B' logo that spans the left side of the image, partially overlapping the text.

Barbero
CIOCCOLATO DAL 1881



Baci di Cherasco dal 1881

Cherasco's kisses since 1881



Primi protagonisti della secolare storia della pasticceria, sono a base di una fine miscela di cioccolato fondente con il 60% di massa di cacao amalgamato con le nocciole Piemonte (zona delle Langhe) tostate secondo un'antica ricetta e frantumate grossolanamente.

First protagonists of the centuries old confectionery history, they are made from a fine blend of plain chocolate with 60% cocoa, mixed with Piedmont hazelnut (from the Langhe) toasted to an ancient recipe and coarsely chopped.

| a | b |

Sacchetto
Baci di Cherasco
Bags of Baci di Cherasco

COD 3A200 g /12 pezzi
COD 3B 300 g /12 pezzi
COD 3C500 g /8 pezzi

| d |

Confezione
Baci di Cherasco
Box of Baci di Cherasco

COD 03D135 g /12 pezzi

Baci di Cherasco dal 1881

Cherasco's kisses since 1881



| a |

| a |

Astuccio
Baci di Cherasco
Case for bags 300 g

COD 04A300 g /5 pezzi

Baci di Cherasco dal 1881
Cherasco's kisses since 1881

| a |



| b |



Scatola fregi negozio
Baci di Cherasco
Box store decorations
of Baci di Cherasco

COD 5A500 g /4 pezzi

Cofanetto
Baci di Cherasco
Casket Baci di Cherasco

COD 5B600 g /6 pezzi

Baci di Cherasco sfusi
Baci di Cherasco loose

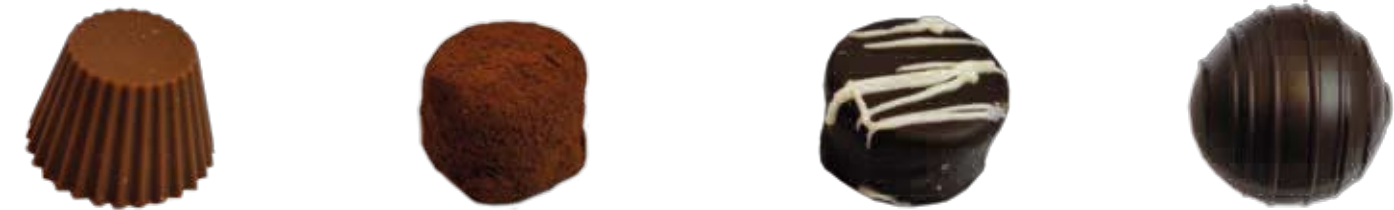
COD 5C1 Kg /1 pezzo





<p>Lumache al gianduia sfusi <i>Giaudua snails loose</i></p> <p>COD 7A880 g /1 pezzo</p> <p>Riprendono dal pregiato mollusco solo la tipica forma. Sono costituite da un guscio di cioccolato fondente al 64% di massa di cacao leggermente marmorizzato con del cioccolato bianco e all'interno un ripieno a base di gianduia ammorbidito e profumato con dell'ottimo miele d'acacia delle nostre colline</p> <p><i>Only copying the shape of this precious mollusc. They are made of a plain chocolate shell with 64% cocoa, with a slight marble effect made from white chocolate and a gianduia filling softened and flavoured with excellent acacia honey from our hills</i></p>	<p>Cremino sfusi <i>Cremino loose</i></p> <p>COD 7B1Kg /1 pezzo</p> <p>Da una vecchia ricetta dei primi del 900', ritorna il famoso guscio fondente con all'interno una ganache dallo spiccato gusto di caffè "Robusta".</p> <p><i>Plain chocolate shell with a ganache centre, with a strong "Robusta" coffee flavour.</i></p> <p><i>From an old recipe dating to the beginning of the 20th century, this famous chocolate makes its come back with two layers of soft gianduia enclosing a layer of white hazelnuts cream.</i></p>	<p>Pralina al caffè sfusi <i>Coffee praline loose</i></p> <p>COD 7C1,2 Kg /1 pezzo</p>	<p>Diamante al gianduia sfusi <i>Gianduia diamonds loose</i></p> <p>COD 8A950 g /1 pezzo</p> <p>Tipica forma del diamante esagonale leggermente marmorizzato è un impasto di gianduia con il tipico sapore della nocciola piemontese e un gusto di cioccolato al latte che ne rende piacevole la fusione in bocca.</p> <p><i>Typical hexagonal diamond shape with a slightly marbled effect. This is a gianduia mixture with the typical flavour of Piedmont hazelnuts and a taste of milk chocolate, melting pleasantly in the mouth.</i></p>	<p>Lingottino ai cereali sfusi <i>Lingottino with cereals loose</i></p> <p>COD 8B1 Kg /1 pezzo</p> <p>Cioccolato bianco con delle sfoglie di cereali caramellati arigati con del cioccolato scuro che ne esalta il sapore:</p> <p><i>White chocolate with caramelized cereal wafers and striped with dark chocolate, bringing out the flavour.</i></p>	<p>Riso soffiato sfusi <i>Puffed rice loose</i></p> <p>COD 8C900 g /1 pezzo</p> <p>Qui il riso soffiato viene caramellato con la pasta di nocciola, poi mischiato con cioccolato al latte e infine ricoperto di cioccolato al latte, leggermente rigato con il cioccolato bianco</p> <p><i>Here puffed rice is caramelized with a hazelnuts mixture, then mixed with milk chocolate and finally coated with milk chocolate, with fine stripes of white chocolate.</i></p>	<p>Irish Coffee sfusi <i>Irish Coffee loose</i></p> <p>COD 8D1 Kg /1 pezzo</p> <p>Delicata crema di whisky (invecchiato 8 anni) ammorbidita con panna e profumata con una crema al caffè, il tutto ricoperto con un fine cioccolato al latte.</p> <p><i>Delicate whisky (aged for 8 years) cream, softened with cream and flavoured with coffee cream, all coated with best quality milk chocolate.</i></p>
---	--	--	--	--	---	---

			
Peccati del Cardinale sfusi <i>Cardinal's sins loose</i>	Pralina al peperoncino sfusi <i>Praline chilli peppers loose</i>	Grappa e miele sfusi <i>Grappa and honey loose</i>	Grand Marnier a panna sfusi <i>Grand Marnier and cream loose</i>
COD 9A1Kg /1 pezzo	COD 9B790 g /1 pezzo	COD 9C950 g /1 pezzo	COD 9D1Kg g /1 pezzo
Questa pralina è con un guscio fondente al 64% di massa di cacao che racchiude un morbidissimo ripieno a base di cioccolato bianco, crema di latte e il tutto profumato con Cointreau.	Tipica forma del frutto del cacao ha un guscio fondente al 70% di massa di cacao leggermente colorato di rosso, racchiude una piacevole crema di cioccolato fondente ammorbidito con la pasta di nocciola e aromatizzato al peperoncino di Cayenna.	Il guscio in cioccolato bianco appena rigato dal cioccolato nero, racchiude un ripieno alla Grappa Dorée (acquavite di vinaccia di Moscato d'Asti) ammorbidita dal delicato sapore del miele d'acacia del Piemonte.	Cioccolato al latte che racchiude una morbida crema a base di di cioccolato bianco e panna il tutto profumato con dell'ottimo Grand Marnier.
<i>This praline has a plain chocolate shell with 64% cocoa, enclosing a very soft filling made of white chocolate and milk cream, all flavoured with Cointreau.</i>	<i>Typical shape of of the cocoa fruit, it has a slingtly red coloured plain chocolate shell with 70% cocoa, enclosing a pleasant plain chocolate cream, softened by a hazel nut mixture with a Cajenne pepper aroma.</i>	<i>The white chocolate shell, with just a suggestion of dark chocolate stripes, enclosed a Grappa Dorée filling (eau-de vie made from Asti Moscato wine), softened by the delicate flavour of Piedmont acacia honey.</i>	<i>Milk chocolate enclosing a soft cream made of white chocolate and cream, all flavoured with an excellent Grand Marnie</i>



Pirottino all'arancio e Grand Marnier sfusi <i>Pirottino with orange and Grand Marnier loose</i>	Uvetta e Calvados sfusi <i>Sultanas and Calvados loose</i>	Pralina liquore al caffè sfusi <i>Coffee liqueur praline loose</i>	Cascè alla grappa sfusi <i>Cascè with grappa loose</i>
COD 10A1Kg /1 pezzo	COD 10B700g /1 pezzo	COD 10C1,2Kg /1 pezzo	COD 10D1Kg /1 pezzo
Questa pralina ha un guscio al latte con un morbido ripieno al cioccolato bianco, scorza di arancio di Sicilia candita e tritata il tutto profumato con Grand Marnier.	L'uvetta australiana messa a macerare nel Calvados con 12 anni di invecchiamento si abbina molto bene con la ganache a base di cioccolato bianco e panna che viene contrastata dalla leggera ricopertura di cioccolato al latte.	Pralina dal guscio fondente al 70% di massa di cacao e all'interno una morbida crema di cioccolato bianco e liquore al caffè, ottenuto con l'infusione in alcool di caffè Arabusta (incrocio di caffè Arabica e Robusta).	I cascé sono una pallina di cioccolato fondente al 70% di massa di cacao che racchiude la mitica Grappa di Romano Levi di Neive.
<i>This praline has a milk chocolate shell with a filling made of soft white chocolate and chopped candied orange peel from Sicily, all flavoured with Grand Marnier, bringing out the flavour.</i>	<i>Australian sultanas marinated in Calvados aged for 12 years go perfectly with the ganache made with white chocolate am cream, contrasted by a light milk chocolate coating and a sprinkle of cocoa.</i>	<i>Praline witt plain chocolate shell with 70% cocoa and a filling of soft white chocolate cream and coffee liqueur, resulting from an infusion of Arabusta (cross between Arabica and Robusta coffee) in alcohol.</i>	<i>Cascé are balls of plain chocolate with 70% cocoa, enclosing the fabulous Romano Levi Grappa from Neive. The particular feature of these pralines is that the liquid is not covered by a crust of sugar but by chocolate only.</i>



Tartufo bianco
sfusi
White truffles loose

COD 11A1Kg /1 pezzo

Classico cioccolatino delle Langhe, nel nome e nella forma ricorda il tubero famoso di questa terra. La versione bianca è un impasto di cioccolato bianco, torrone friabile e nocciole delle Langhe finemente tritate, il tutto viene ricoperto da un leggero strato di polvere di cacao che contrasta il dolce interno.

Traditional chocolates from Langhe, with the nome and shape a reminder of te famous tuber found in this area. The white version is a mixture of white chocolate, crumbly nougat and finely chopped Langhe hazelnut, all coated with a thin layer of cocoa, contrasting with the sweetness inside.



Tartufo scuro
sfusi
Dark truffles loose

COD 11B1Kg /1 pezzo

In questa versione troviamo un interno più compatto con cioccolato scuro e nocciole delle Langhe granellate il tutto ricoperto di polvere di cacao.

Here we have a more compact filling made of dark chocolate and chopped Langhe hazelnuts, all coated with cocoa powder



Arancini ricoperti
sfusi
Coated oranges loose

COD 11C1Kg /1 pezzo

Filetti di morbida scorza d'arancio di Sicilia, vengono prima canditi e poi ricoperti con una miscela di cioccolato fondente al 70% di massa di cacao che racchiude tutta la morbidezza e il profumo dell'arancio.

Pieces of soft Sicilian orange peel are first candied, the coated with a mixture of plain chocolate with 70% cocoa, containing all the creaminess and perfume of orange.

| a |



| b |



| a |

Confezione 20 Praline
assortita
*Assortment box
20 pralines*

COD 12A210 g /12 pezzi

| b |

Confezione 9 Praline
assortita
*Assortment box
9 pralines*

COD 12B100 g /12 pezzi

Tartufi elite

Elite trufflēs

13 |

| a |



| b |



| c |



| a |

Sacchetto tartufi elite al gianduia
Bag of gianduja elite truffles

COD 13A140 g /12 pezzi
COD 13D1 Kg /1pezzo fusiloose

Morbido interno al gianduia ricoperto
con una friabile granella di fava di cacao
tostata
*Gianduja soft filling covered with a
crumbly toasted cocoa bean grain*

| a |

Sacchetto tartufi elite all'amaretto
Bag of Amaretto elite truffles

COD 13B140 g /12 pezzi
COD 13E1 Kg /1pezzo fusiloose

Una profumata granella di amaretto
racchiude una gustosa sfera di morbida
ganache all'amaretto
*A fragrant amaretto containing a tasty
amaretto ganache soft ball*

| a |

Sacchetto tartufi elite al pistacchio
Bag of pistachio elite truffles

COD 13C140 g /12 pezzi
COD 13F1 Kg /1pezzo fusiloose

Il cuore morbido viene avvolto da una
croccante granella caramellata di Pistacchio
di Bronte che ne esalta il sapore e i profumi.
*The soft heart is wrapped in a crispy
caramelized grains of Pistachio from Bronte,
which enhances the flavor and fragrance*

Tartufi elite

Elite trufflēs



| a |

| b |



| a |

Confezione 20 tartufi
elite assortita
*Assortment box
20 truffles*

COD 14A130 g /12 pezzi

| b |

Scatola gianduiotti
classici
Box gianduiotti classic

COD 14B160 g /6 pezzi

| 14

Gianduiotti

Gianduiotti

Cioccolatini tradizionali torinesi avvolti in lucente carta stagnola rosa. Forma e gusto classici del gianduiotto, con il 38% di Nocciola del Piemonte.

Traditional Turin chocolates wrapped in shiny pink tinfoil.
The traditional gianduiotti shape and taste, with the Piedmont hazelnuts (38%)



| a |
Sacchetto gianduiotti classici
Bag of gianduiotti classic
COD 15A200 g /12 pezzi
COD 15H1 Kg /1 pezzo
sfusi/oose

| b |
Sacchetto minigianduiotti gusto caffè
Bag of minigianduiotti coffee taste
COD 15B150 g /12 pezzi
COD 15E1 Kg /1 pezzo
sfusi/oose

| c |
Sacchetto minigianduiotti gusto classico
Bag of minigianduiotti classic
COD 15C150 g /12 pezzi
COD 15F1 Kg /1 pezzo
sfusi/oose

| d |
Sacchetto minigianduiotti gusto fondente
Bag of minigianduiotti dark cioccolato
COD 15D150 g /12 pezzi
COD 15G1 Kg /1 pezzo
sfusi/oose

Arancini ricoperti

Coated oranges



Filetti di morbida scorza d’arancio di Sicilia, vengono prima canditi e poi ricoperti con una miscela di cioccolato fondente al 70% di massa di cacao che racchiude tutta la morbidezza e il profumo dell’arancio.

Pieces of soft Sicilian orange peel are first candied, then coated with a mixture of plain chocolate with 70% cocoa, containing all the creaminess and perfume of oranges.

| a |
Confezione arancini ricoperti
Box of coated oranges
COD 16A134 g



| a |

Astuccio dragées
nocciola ricoperta
cioccolato al latte
*Milk chocolate with
hazelnut heart*

COD 17A136 g /16 pezzi
COD 17D1 Kg /1 pezzo
sfusi/loose

| b |

Astuccio dragées
nocciola ricoperta
cioccolato fondente
*Dark chocolate with
hazelnut heart*

COD 17B136 g /16 pezzi
COD 17E1 Kg /1 pezzo
sfusi/loose

| c |

Astuccio dragées
pistacchio di Bronte
ricoperto di cioccolato
bianco
*White chocolate with
pistachio “Bronte” heart*

COD 17C136 g /16 pezzi
COD 17F1 Kg /1 pezzo
sfusi/loose



| a |

| a |

Astuccio chicco di
caffè ricoperto
cioccolato bianco
*Toasted coffee with white
chocolate*

COD 18A136 g /16 pezzi
COD 18D1 Kg /1 pezzo
sfusi/loose

| b |

| b |

Astuccio chicco di
caffè ricoperto
cioccolato al latte
*Toasted coffee with milk
chocolate*

COD 18B136 g /16 pezzi
COD 18E1 Kg /1 pezzo
sfusi/loose

| c |

| c |

Astuccio uvetta
ricoperta
cioccolato al latte
Milk Coated Raisin

COD 18C136 g /16 pezzi
COD 18F1 Kg /1 pezzo
sfusi/loose



Deliziose nocciole del Piemonte ricoperte da una friabile meringa

Delicious Piedmont hazelnuts covered with crumbly meringue.

Sacchetto nocciola con meringa “Le Damine”
Bag of hazelnut with meringue

COD 19A200 g /10 pezzi

Cioccolato fondente al 64% ammorbidito con pasta di nocciola Piemonte che ne esalta il gusto e aromatizzato con il caffè qualità “Arabica”.

Chocolate with 64% cocoa, slightly softened with Piedmont hazelnuts mixture, bringing out the flavour, and flavoured with “Arabic” quality coffee.

Sacchetto chicco di cioccolato al caffè
Bag of coffee chocolate beans

COD 19B200 g /10 pezzi

Chicco di cioccolato al caffè
Coffee chocolate beans



Il classico grissino piemontese lungo solo 7 cm, ricoperto di fine cioccolato fondente 64% oppure di delicato cioccolato al latte.

The traditional Piedmont bread stick, just 7 cm long, coated with good quality 64% plain chocolate or with a delicate milk chocolate.

Confezione grissini ricoperti cioccolato fondente
Box of bread sticks coated with dark chocolate

COD 20A100 g /6 pezzi

Confezione grissini ricoperti misto cioccolato fondente cioccolato al latte
Assortment box of bread sticks coated with dark chocolate and milk chocolate

COD 20B100 g /6 pezzi

Confezione grissini ricoperti cioccolato al latte
Box of bread sticks coated with milk chocolate

COD 20C100 g /6 pezzi

Grissini ricoperti
Coated bread sticks

Tavolette di cioccolato

Bars of chocolate

21 |



a	b	c	d
Cioccolato bianco White chocolate	Cioccolato gianguia Gianduia chocolate	Cioccolato al latte Milk chocolate	Cioccolato fondente 55% Dark chocolate 55%
COD 21A100 g 12 pezzi	COD 21B100 g 12 pezzi	COD 21C100 g 12 pezzi	COD 21D100 g 12 pezzi

Tavolette di cioccolato

Bars of chocolate

| 22



a	b	c	d	
Cioccolato fondente 70% Dark chocolate 70%	Monoorigine Cuba 70% Dark chocolate Cuba 70%	Monoorigine Santo Domingo 70% Dark chocolate Santo Domingo 70%	Monoorigine Venezuela 100% Dark chocolate Venezuela 100%	Monoorigine Tanzania 75% Dark chocolate Tanzania 75%
COD 22A100 g 12 pezzi	COD 22B100 g 12 pezzi	COD 22C100 g 12 pezzi	COD 22D100 g 12 pezzi	COD 22E100 g 12 pezzi

Espositore tavolette

Showcase bars of chocolate



| a |

23 |

| a |

Espositore per tavolette
4 gusti - 28 pezzi
Showcase bars of
chocolate 4 flavors
28 pieces

COD 23A2,8 Kg /1 pezzo

Preparato per cioccolata calda

Ready mix for hot chocolate

| a |

| b |

| c |

| d |



Secondo l'antica ricetta con l'aggiunta di
latte, si ottiene una cioccolata calda dal
profumo intenso e dal sapore inebriante.
A base di cacao, zucchero, vaniglia, non
contiene fecola.

Using an ancient recipe and adding milk, you
have a hot chocolate with an intense aroma
and heady flavour. Made with cocoa, sugar and
vanilla, it is also starch-free.

| a |

Cioccolata Classica
Antica Ricetta
Ready mix
for hot chocolate

COD 24A160 g
8 pezzi

| b |

Cioccolata
alla Cannella
Antica Ricetta
Ready mix
for hot chocolate
to cinnamon

COD 24B160 g
8 pezzi

| c |

Cioccolata
Extra Fondente
Antica Ricetta
Ready mix
for hot chocolate
extra Dark

COD 24C160 g
8 pezzi

| d |

Cioccolata
al Peperoncino
Antica Ricetta
Ready mix
for hot chocolate
to hot pepper

COD 24D160 g
8 pezzi

| 24



Pasticceria Barbero
primi anni 30

Barbero Cioccolato srl
Corso Luigi Einaudi 38/E
12062 Cherasco (CN)
Tel. +39 0172 48 72 19
Fax +39 0172 48 83 73
www.barberocioccolato.com
info@barberocioccolato.com

Barbero Cioccolato Tokyo
1-31-7 Jiyugaoka Meguro-ku
Tokyo - Japan
Tel. 03 37182266

ALBERTO AVETTA
SALES MANAGER

TEL. +39 3393374144
albertoavetta@barberocioccolato.it