



Premi Domori

Tavoletta d'oro

Il premio Tavoletta d'oro è il più autorevole premio al cioccolato di qualità in Italia, assegnato secondo schede di valutazione ideate da “La Compagnia del Cioccolato”, un gruppo attivo da vent’anni che vanta più di 1000 associati tra semplici amanti del “cibo degli dei” a degustatori professionali, giornalisti del settore, esperti a vario titolo del food e raffinati gourmet. Questo fa di Domori l’unica azienda italiana ad aver sempre vinto, ininterrottamente dal 2003 ad oggi, la Tavoletta d’Oro nel cioccolato fondente d’origine. Una coincidenza?

Palma d'oro

La bontà non s’improvvisa. Creare un cioccolato di qualità è un’arte che richiede passione e dedizione. Ma anche rigore, conoscenza e, perché no, una forma quasi maniacale di devozione per il cacao. Per questo Domori ha ricevuto la Palme d’Or al Salon du Chocolat 2011 di Bologna.

Academy of Chocolate

The Academy of Chocolate di Londra è stata fondata nel 2005 da cinque dei principali esperti britannici del cioccolato, uniti nella convinzione che mangiare cioccolato fine è uno dei grandi piaceri della vita. I membri dell’Accademia si incontrano per assaggiare e per discutere le questioni riguardanti l’approvvigionamento, la trasparenza e la produzione del cioccolato a partire dalle fave. L’obiettivo degli Academy of Chocolate Awards è quello di riconoscere e valorizzare il cioccolato e i suoi produttori. La menzione più importante per un produttore Bean to Bar come Domori è la Medaglia d’Oro.

Year	Product	Category
2018	Domori Chuao 70%	Medaglia d'oro categoria Bean to Bar (massa di cacao inferiore 80%), Academy of Chocolate of London
	Domori Puertomar 70%	Medaglia d'argento categoria Bean to Bar (massa di cacao inferiore 80%), Academy of Chocolate of London
	Domori Ocumare 77 70%	Medaglia di bronzo categoria Bean to Bar (massa di cacao inferiore 80%), Academy of Chocolate of London
	Domori Canoabo 70%	Medaglia di bronzo categoria Bean to Bar (massa di cacao inferiore 80%), Academy of Chocolate of London
	Domori Trinitario Blend 80%	Medaglia di bronzo categoria Bean to Bar (massa di cacao superiore 80%), Academy of Chocolate of London
	Domori Trinitario Blend 90%	Medaglia di bronzo categoria Bean to Bar (massa di cacao superiore 80%), Academy of Chocolate of London
	Domori Trinitario Blend 100%	Medaglia di bronzo categoria Bean to Bar (massa di cacao superiore 80%), Academy of Chocolate of London
	Domori Criollo Blend 70%	Tavoletta d'oro categoria Cioccolato Fondente, Compagnia del cioccolato
	Domori Ocumare 77, 70%	Menzione d'onore categoria Cacao d'origine, Compagnia del cioccolato
	Domori Guasare 70%	Menzione d'onore categoria Cacao d'origine, Compagnia del cioccolato
2017	Domori 100% Criollo	Brand identity Grand Prix, categoria "miglior packaging di cioccolato"
	Domori Criollo Blend 70%	Tavoletta d'oro, categoria Cioccolato Fondente, assegnato dalla Compagnia del Cioccolato
	Domori Criollo Ocumare 77	Tavoletta d'oro, categoria Cacao d'Origine, assegnata dalla Compagnia del Cioccolato
2016	Domori Javagrey	Premio "Tavoletta al latte" Salon du Chocolat, Parigi
	Domori Criollo Blend 80%	Tavoletta d'oro per tavoletta "bean to Bar" fino a 80%,premiazione Compagnia del Cioccolato
	Domori Chuao 70%	98.05 punti, il giudizio di Georg Bernardini nel suo libro "Chocolate - the reference standard"
2015	Domori Canoabo 70% Domori Ocumare 77	Tavoletta d'oro, categoria Cacao d'Origine, agli Academy of chocolate awards, medaglia di bronzo per tavoletta "bean to Bar" fino a 80%
	Domori Criollo 100%	Academy of chocolate awards, medaglia di bronzo per tavoletta "bean to Bar" oltre 80%
2014	Domori Chuao 70%	Tavoletta d'oro categoria Cacao d'Origine
	Domori Criollo 100%	Tavoletta d'oro categoria Cacao d'Origine

2013	<i>Domori cioccolato dell'anno</i>	
	Domori Chuao 70%	Origin Cocoa
	Domori Il Blend 70%	Dark chocolate
	Domori Lattesal	Gold Medal Academy of chocolate
2012	Domori Chuao 70%	Origin Cocoa
2011	Domori Porcelana 70%	Origin Cocoa
	Domori Javagrey 45%	Milk chocolate at high percentage of cocoa
2010	<i>Domori chocolate of the year</i>	Origin dark Cocoa
	Domori Chuao 70%	
	Domori Blend 70%	
2009	Domori Puertomar 75% Domori Teyuna 70%	Origin Cocoa Origin Cocoa
2007/8	<i>Special quote as best italian producer of origin chocolate</i>	
	Domori Puertomar 75%	Origin Cocoa
2006	Domori Puertomar 75%	Origin Cocoa
2005	Domori Carupano 75%	Origin Cocoa
2004	Domori Puertofino 80%	Origin Cocoa
2003	Domori Porcelana 70%	Origin Cocoa