


Amate il cioccolato fino in fondo,
senza complessi né falsa vergogna
perché, ricordate:
“senza un pizzico di follia
non esiste uomo giudizioso”.

François de La Rochefoucauld

IL NOSTRO VIAGGIO NEL CIOCCOLATO



Se ci dovessimo raccontare in tre parole queste sarebbero probabilmente **Artigianalità**, **Innovazione** e **Qualità**. Ma sappiamo bene che tre parole non bastano da sole, c'è bisogno di un racconto dietro e non di un racconto qualsiasi: c'è bisogno della **storia**.

La storia è fatta di persone, di incontri, di esperienze, di scelte, di errori, di traguardi e successi.

Quella di Giraudi inizia circa un secolo fa, nel **1907**, quando nel laboratorio di famiglia si impastavano pane e biscotti, lievitavano i dolci e si sperimentavano cose buone.

Nel tempo è arrivato Giacomo, per tutti Giacomino, nipote di Battista Giraudi e Paolino Boidi.

È con lui che il cioccolato diventa poesia del gusto, equilibrio dei sapori, purezza degli ingredienti, eccellenza nel risultato finale. Giacomo ha ideato nuove ricette partendo da solide basi: esperienza, tradizione e territorio.

Un cucchiaino della sua spalmabile Giacometta racchiude tutto il Piemonte.

È qui che stanno **Artigianalità**, **Innovazione** e **Qualità**.

Tutto questo però non avrebbe senso se non ci fosse qualcuno al di là di quel cucchiaino ad apprezzare l'impegno costante e la devozione riposti nel nostro lavoro.

Per questo la storia di Giraudi è fatta da noi con **voi**.



Piccolo

“Ci sono dei giorni d’inverno, umidi e opachi, che io considero speciali.


Molti non vedono l’ora che torni il sereno.

Io invece prendo il tempo per me nella nebbia. Cerco un sentiero nel bosco e dedico il mio cammino all’**allenamento dei sensi**.

Torno a respirare profondamente per **ritrovare i profumi** della terra bagnata, del muschio e dei funghi, cerco quello delle foglie secche, in mezzo mi pare di sentire anche una traccia di dolce, forse un residuo di fiore o una corteccia rimasta morbida sotto l’umido.

Non li riconosco tutti ma **mi piace sentirli mescolati insieme**, ben amalgamati e penso che non bisogna modificarli perché sono perfetti così.

Lo stesso succede nel cioccolato, quando gli ingredienti sono miscelati fra loro nella giusta misura ed è l’insieme che li rende armoniosi e dichiara la loro intesa”.



“Dire che **sono cresciuto in mezzo ai dolci** sembra un modo divertente per rendere l’idea che il cioccolato è sempre stato un ingrediente fondamentale della mia vita, ma in realtà è proprio così.

Fin da piccolo ho passato giornate intere nella pasticceria di famiglia, proprio sotto casa a Castellazzo, dove con la mia curiosità di bambino **osservavo ogni gesto e assimilavo ogni aroma**.

I miei ricordi d’infanzia sono intrisi del profumo di cioccolato.

Adesso ci sono anche io nel laboratorio Giraudi a ripetere quei movimenti, a sperimentare ingredienti per ricette alternative, a plasmare forme inedite e a ragionare costantemente su nuovi progetti, perché **non si smette mai di imparare e migliorare”.**

David

WINNERS AT INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS WORLD FINAL COMPETITION



2018
GOLD
Giacometta al Pistacchio
Pralina al Pistacchio
BRONZE
Gianduiotto Classico



2017
GOLD
Giacometta al Pistacchio
SILVER
Gianduiotto Classico
Gianduiotto Fondente



2016
SILVER
Gianduiotto Classico
Gianduiotto Fondente
BRONZE
Inclusioni - Goji e Tè Matcha
Inclusioni - Frutti esotici e Grué

LE NOSTRE CREAZIONI

CIOCCOLATINI _____ 8

CLASSICI PIEMONTESI _____ 26

DURI E PURI _____ 34

RICOPERTI _____ 54

SPALMABILI _____ 60

POLVERI _____ 64

PASTICCERIA _____ 66



Senza
Glutine



Mesi entro cui è
consigliabile il consumo



CARRÉS & RONDÒ

Una linea di cioccolatini tagliati a mano, ricoperti e decorati uno ad uno; i gusti spaziano dalla tradizione all'innovazione*. La leggerissima ricopertura di cioccolato lascia immediatamente spazio all'avvolgente ripieno.



Sesamo
ricoperto Latte
art. 2628613



Pistacchio e Cialda croccante
ricoperto Fondente
art. 2628013



Pinoli e Cocco
ricoperto Fondente
art. 2627913



Arancio
ricoperto Fondente
art. 2628213



Cappuccino ricoperto
Cioccolato Biondo
art. 2628113

FORMATI
DISPONIBILI



PRALINE SFUSE MONOGUSTO | 10g / 1600g x ct. (4 blister)

12
MESI

*Le decorazioni ed alcuni gusti potranno variare nel corso della stagione.



Caffè e Cardamomo
ricoperto Latte
art. 2628513



Grué di Cacao
ricoperto Latte
art. 2628313



Mandorla
ricoperto Latte
art. 2629313



Cannella
ricoperto Fondente
art. 2628413



Fragola
ricoperto Fondente
art. 2629613



Frutto della Passione
ricoperto Fondente
art. 2629813



Noce Pecan
ricoperto Latte
art. 2629413



Caramello ricoperto
Cioccolato Biondo
art. 2629513



Tè Matcha e Zenzero
ricoperto Fondente
art. 2629913



Limone
ricoperto Latte
art. 2629713

PRALINE SFUSE MONOGUSTO | 10g / 1600g x ct. (4 blister)

12
MESI

*Le decorazioni ed alcuni gusti potranno variare nel corso della stagione.

art. 2609994

art. 2609995



art. 2609993

art. 2609993 | SCATOLA 1 | 9 CARRÉ E RONDÒ | 90g
art. 2609994 | SCATOLA 2 | 16 CARRÉ E RONDÒ | 160g
art. 2609995 | SCATOLA 3 | 25 CARRÉ E RONDÒ | 250g

6 pz x ct.

12
MESI

FORMATI
DISPONIBILI



FORMATI
DISPONIBILI

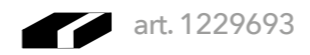




I LOVE YOU
9 Rondò in 2 gusti,
Fragola e Frutto della Passione,
adatti ad ogni periodo dell'anno.
Perché ogni occasione è quella giusta
per dichiarare il proprio amore.
Un messaggio universale
per un dolcissimo momento
da condividere.

art. 1229693

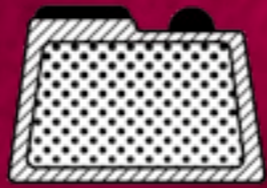
FORMATI
DISPONIBILI



SCATOLA 9 RONDÒ
(GUSTI: FRAGOLA RICOPERTO DI CIOCCOLATO
FONDENTE, FRUTTO DELLA PASSIONE RICOPERTO DI
CIOCCOLATO FONDENTE)

90g / 6 pz x ct. 12 MESI

I Pentagoni hanno una forma **esclusiva**.
 La superficie è ribassata in cinque triangoli,
 elementi peculiari del logo Giraudi, che a vari livelli
 accolgono differenti decorazioni unicamente
 fatte a mano, pralina per pralina.



 **RIPIENO**
 **COPERTURA**
 **DECORO**



PENTAGONI

I cioccolatini sono per Giraudi
 la perfetta sintesi
 della propria idea di cioccolato.
 Venti piccoli capolavori
 il cui aroma si espande in
 bocca, grazie al giusto rapporto
 tra il guscio e il ripieno:
 una creazione unica nella forma e
 nel gusto.

Torroncino
 art. 1207413



Gianduia chiara
 art. 1207513



Bacio
 art. 1207613



Nocciola
 art. 1207713



Pistacchio puro Sicilia
 art. 1207813



Noce
 art. 1207913



Lampone
 art. 1209513



Caffè
 art. 1208113



Fava di Tonka
 art. 1208213



Noce
 art. 1208313

FORMATI
 DISPONIBILI



PRALINE SFUSE MONOGUSTO | 10g / 1600g x ct. (4 blister)



art. 1209993 SCATOLA 1	9 PRALINE PENTAGONI 90g	6 pz x ct.
art. 1209994 SCATOLA 2	16 PRALINE PENTAGONI 160g	
art. 1209995 SCATOLA 3	25 PRALINE PENTAGONI 250g	



12
 MESI



Crocantino al Rhum
art. 1208413



Gianduia scuro fondente
art. 1208513



Amaretto
art. 1208613



Gelatina di succo d'arancia
aromatizzato al Grand Marnier
e Cremino al Caffè
art. 1208713



Caffè
art. 1208813



Bacio
art. 1208913



Gianduia scuro fondente
art. 1209013



Gelatina di succo d'Arancia
aromatizzato al Grand Marnier
e Cremino al Caffè
art. 1209413



Gianduia scuro fondente
art. 1209213



Passato di scorza d'Arancia e
Gianduia aromatizzato allo
Zenzero
art. 1209313



art. 1209995

art. 1209994

art. 1209993



Caramello
art. 1225713

Lampone
art. 1225613

Fondente e Nocciola
art. 1216013

Gianduia scuro Fondente
art. 1215413

Gianduia scuro Fondente
art. 1215513

Pistacchio
art. 1226013

Arancia
art. 1225813

Frutto della Passione
art. 1225913

CUORI & ROSE

Che sia per conquistare l'anima gemella o per festeggiare con dolcezza, Giraudi ha creato una linea di rose e cuori di cioccolato, perché il vero amore passa prima di tutto dal cuore.



Nocciolino alla Nocciola Guscio Fondente
art. 0800213

Nocciolino al Pistacchio Guscio Fondente
art. 0807813

Nocciolino alla Nocciola Guscio Latte
art. 0800113

NOCCIOLINI

Sfere di cioccolato al latte o fondente ripiene di crema di Nocciole Tonde Gentili Trilobate o Pistacchi Sicilia. Ogni incarto racchiude una piacevole e dolce scoperta.



Anche il croccante lo facciamo noi, con sole nocciole Tonde Gentili Trilobate di collina provenienti dal nostro territorio.

CROCCANTELLI

Teneri e friabili, sono composti da un impasto di cremino e finissimi cioccolati arricchiti da un croccante di Nocciole Tonde Gentili Trilobate di collina e ricoperti da cioccolato extra fondente.

Torroncino
art. 0804813



Gianduia
art. 0804613



Nocciola
art. 0804713



Crocantino al Rhum
art. 0804913



14g / 3000g x ct.

12
MESI



FORMATI
DISPONIBILI

art. 0804613 | CROCCANTELLI AL GIANDUIA
art. 0804713 | CROCCANTELLI ALLA NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA
art. 0804813 | CROCCANTELLI AL TORRONCINO
art. 0804913 | CROCCANTELLI AL CROCCANTINO AL RHUM

Mandrugin
al Whisky
art. 0805313



Mandrugin
al Maraschino
art. 0805113



MANDRUGNIN

L'attenzione per le migliori materie prime da parte di Giraudi si trova anche nei Mandrugnin*. In questi cioccolatini dal guscio fondente a forma di pirottino vengono impiegati solo pregiati liquori e distillati.

Mandrugin
al Rhum
art. 0805213



Mandrugin
al Caffè
art. 0801413



Mandrugin
al Cointreau
art. 0805013



Mandrugin
alla Nocciola
art. 0816313



art. 0805113 | MANDRUGNIN AL MARASCHINO
art. 0805313 | MANDRUGNIN AL WHISKY
art. 0805213 | MANDRUGNIN AL RHUM
art. 0805013 | MANDRUGNIN AL COINTREAU
art. 0816313 | MANDRUGNIN ALLA NOCCIOLA
art. 0801413 | MANDRUGNIN AL CAFFÈ

18g / 3000g x ct.

6
MESI

*Prodotto disponibile da Settembre a Gennaio.

FORMATI
DISPONIBILI



art. 0805450



art. 0805650



art. 0805550

Negli anni '60 Giovanni Battista Giraudi, nella sua ricerca sulla lavorazione del cioccolato, elabora una propria ricetta per la creazione di Mandrugnin e Croccantelli. È partendo da questa e dall'unione di vari ingredienti, che siamo arrivati oggi ad offrire un ampio assortimento di gusti e combinazioni.

FORMATI
DISPONIBILI



art. 0805450 | CUBO NOCCIOLINI MISTI | 250g / 6 pz. x ct.
art. 0805650 | CUBO CROCCANTELLI MISTI | 250g / 6 pz. x ct.
art. 0805550 | CUBO MANDRUGNIN MISTI | 250g / 6 pz. x ct.



art. 0805410
420x420 mm
h 400 mm



art. 0805610
420x420 mm
h 400 mm



art. 0805510
420x420 mm
h 400 mm



FORMATI
DISPONIBILI



art. 0805410 | ESPOSITORE NOCCIOLINI MISTI | 6000g (2000g x gusto) / 1 pz. x ct.
art. 0805610 | ESPOSITORE CROCCANTELLI MISTI | 6000g (1500g x gusto) / 1 pz. x ct.
art. 0805510 | ESPOSITORE MANDRUGNIN MISTI | 6000g (1000g x gusto) / 1 pz. x ct.





MA COSA SONO QUESTI ATTIMINI?

Gli Attimini sono dei cioccolatini un po' particolari. Siamo degli osservatori e sappiamo bene quanto le persone oggi siano sempre di fretta e allo stesso tempo sentano la necessità di **non trascurare alcun momento della propria giornata**, neppure un attimo!

Per questo abbiamo deciso di creare dei cioccolatini che rendessero **unica e speciale anche la pausa più breve**.

Proprio per prendersi un attimo per sé, nel più gustoso dei modi, accompagnandosi con sapori intensi e scegliendo gli Attimini Speziati, al Peperoncino e Fava

di Tonka, oppure con sapori più decisi con gli Attimini Tostati, alla Nocciola e al Pistacchio.

Noi crediamo che **concedersi un attimo** per riflettere, rilassarsi, sorridere o parlare sia molto importante e faccia bene alle persone.

E ci sentiamo davvero appagati quando i nostri Attimini si trovano in tasca o nella borsa di qualcuno, pronti a svolgere il proprio compito di piacevole snack e perché no, ad essere condivisi!



1 cioccolatino al Peperoncino +
1 cioccolatino alla Fava di Tonka =
gli Attimini Speziati



1 cioccolatino alla Nocciola +
1 cioccolatino al Pistacchio =
gli Attimini Tostati



GLI ATTIMINI

Confezioni da 2 cioccolatini
da prendere al volo.
Speziati al Peperoncino
e Fava di Tonka oppure
Tostati alla Nocciola e al Pistacchio.
Quando non puoi dire di no
alla tua voglia di dolcezza.

art. 1229220
170x140 mm
h 215 mm



FORMATI
DISPONIBILI



art. 1229220 | ESPOSITORE ATTIMINI MISTI (50 pz.) | 1000g / 1 pz. x ct.

12
MESI



GIANDUIOTTO

La Nocciola Tonda Gentile Trilobata di collina selezionata e lavorata con tecniche antiche produce uno dei classici Piemontesi in cui il matrimonio tra il cacao di origine ed un'altissima presenza di nocciola (40%) rende questo prodotto inimitabile.
Fondente e al Latte.



Gianduiotto Classico
art. 0901213



Gianduiotto Fondente
art. 0901313

FORMATI
DISPONIBILI



art. 0901213 | GIANDUIOTTO CLASSICO SFUSO
art. 0901313 | GIANDUIOTTO FONDENTE SFUSO

7,5g / 3000g x ct.



Ogni cioccolatiere, specialmente se piemontese, ha una propria interpretazione del Gianduiotto. Attraverso questo cioccolatino speciale Giraudi abbraccia il territorio, rende omaggio a quella che è la propria storia, la storia del cioccolato reinterpretato dagli italiani e prende parte all'importante lavoro di custodia e salvaguardia delle tradizioni con una ricetta riconosciuta e premiata a livello internazionale: il Gianduiotto Giraudi.



art. 0905749



art. 0901246

art. 0901346



art. 0901246 | GIANDUIOTTI CLASSICI
art. 0901346 | GIANDUIOTTI FONDENTI

90g / 6 pz. x ct.

art. 0905749 | GIANDUIOTTI MISTI CLASSICI/FONDENTI | 240g / 6 pz. x ct.



GIANDUIONE

Il Gianduione racchiude la sintesi della tradizione cioccolataia piemontese.

Le **Nocciole Tonde Gentili Trilobate di collina (40%)** ed il pregiato **cacao fondente** senza lecitina e aromi aggiunti si fondono per regalare una piacevolissima emozione nel gusto.

art. 0901344



art. 0901315

art. 0901319

FORMATI
DISPONIBILI

art. 0901315 | GIANDUIONE FONDENTE | 100g / 12 pz. x ct.
art. 0901319 | GIANDUIONE FONDENTE | 200g / 6 pz. x ct.
art. 0901344 | GIANDUIONE FONDENTE | 400g / 3 pz. x ct.



CREMINO

Classico ed intramontabile
cioccolatino piemontese prodotto
con pregiati cacao e Nocciole
Tonde Gentili Trilobate di collina,
regine di questo territorio.

“La notte nel laboratorio di Castellazzo aveva un fascino particolare. Rispetto ad Alessandria, dove prima era la pasticceria, il paese era più silenzioso, passava meno gente e io potevo farmi compagnia grazie ai miei pensieri, ai miei sogni. In una di quelle notti sono nati i Cremini Giraudi”.

(Giacomo)



Pistacchio
art. 0701113

Scuro
art. 0701713

Caffè
art. 0701413

Chiaro
art. 0701613

art. 0701113 | CREMINO PISTACCHIO | 10g / 2000g x ct.
art. 0701713 | CREMINO SCURO | 10g / 2000g x ct.
art. 0701413 | CREMINO CAFFÈ | 10g / 2000g x ct.
art. 0701613 | CREMINO CHIARO | 10g / 2000g x ct.

art. 0709994 | SCATOLA 2 16 CREMINI | 160g / 6 pz x ct.

art. 0704520 | ESPOSITORE CREMINI MISTI | 1000g / 1 pz. x ct.

FORMATI
DISPONIBILI



art. 0709994
171x171 mm
h 40 mm

art. 0704520
170x140 mm
h 215 mm



12
MESI



CREMONE

Il cioccolato del ricordo, tenero al taglio. Ideale da abbinare con un pane leggermente tostato o semplicemente da solo. Con le fragranti nocciole a pezzi o al naturale per una colazione ricca e gustosa, per concludere un pranzo o per una piacevole merenda.



art. 0201719



art. 0201707

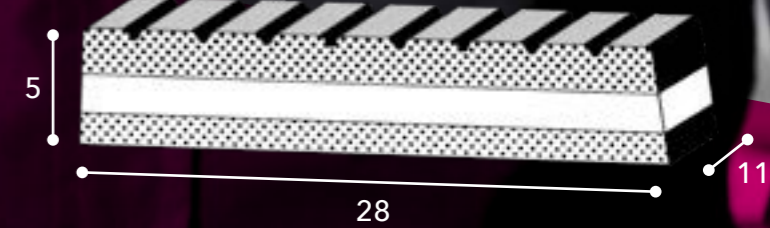
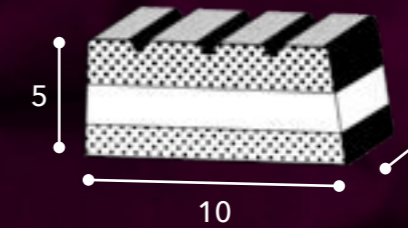
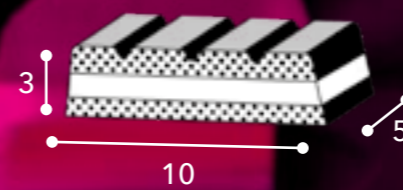





art. 0201907

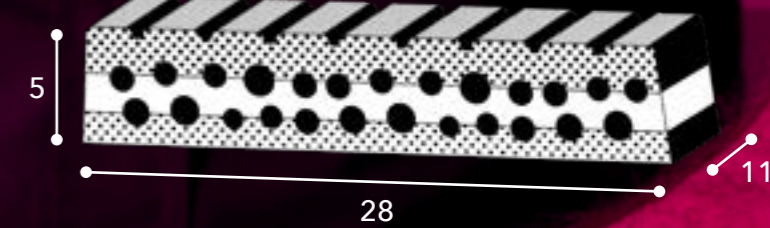
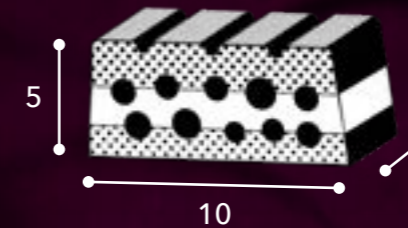
- art. 0201719 | CREMONE SCURO 3 STRATI | 200g / 6 pz. x ct.
 art. 0201707 | CREMONE SCURO 3 STRATI | 500g / 4 pz. x ct.
 art. 0201706 | CREMONE SCURO 3 STRATI | 1500g / 2 pz. x ct.
 art. 0201907 | CREMONE SCURO 3 STRATI CON NOCCIOLE | 500g / 4 pz. x ct.
 art. 0201906 | CREMONE SCURO 3 STRATI CON NOCCIOLE | 1500g / 2 pz. x ct.

12
MESI

CM



-  CREMINO SCURO
-  CREMINO CHIARO
-  NOCCIOLE





QUADRETTI

Quadretti di cioccolato bianco, latte e fondente uniti alla frutta secca e candita più ricercata, incorniciati da una confezione semplice ma elegante. Ogni quadretto è una scoperta ed un viaggio nel mondo del gusto.



art. 1210030

FORMATI
DISPONIBILI



art. 1210030 | SCATOLA DI QUADRETTI DI CIOCCOLATO CON FRUTTA SECCA E CANDITA | 180g / 6 pz. x ct.

12
MESI



NAPOLITAIN

Un'attenta selezione dei migliori cacao del mondo, lavorati con originalità e maestria, lente tostature, miscelazione e raffinazione accurate ed un concaggio lungo e delicato rendono questi Napolitain ricchi di aroma e adatti ad attente degustazioni.



art. 0603613



art. 0603713



art. 0628813



art. 0604013



art. 0604113



art. 0628913



art. 0629013



art. 0629113



art. 0604413



NAPOLITAIN AL LATTE MONOGUSTO | 6g / 2000g x ct. (6 blister)

12
MESI

NAPOLITAIN FONDENTE MONOGUSTO
NAPOLITAIN EXTRA DARK MONOGUSTO

6g / 2000g x ct. (6 blister)

24
MESI

LATTE 32% SURABAJA ASIA

Cioccolato al latte monovarietà con il 32% di cacao originario dell'**Isola di Java**.
Dal colore chiaro e dal gusto leggermente speziato, con un buon equilibrio tra dolcezza ed acidità. Sapore di noci e frutta secca, intensificati dalla vaniglia naturale.

FONDENTE 66% TOBAGO CARAIBI TRINIDAD

Cioccolato fondente monovarietà con il 66% di cacao varietà **Trinitario delle isole caraibiche**.
Cioccolato molto equilibrato, con note piene di cacao e di frutta secca tostata, con un finale legnoso.

FONDENTE 74% RIOBAMBA NACIONAL ECUADOR

Cioccolato fondente monovarietà con il 74% di cacao **Nacional dell'Ecuador**. Il cacao **Ecuador Arriba** conferisce a questo cioccolato un aroma caldo ed equilibrato di frutti esotici, persistenza spiccata e toni aromatici intensi.



LATTE 39% MARACAIBO VENEZUELA

Cioccolato al latte monovarietà con il 39% di cacao varietà **Criollo del Venezuela**.
Dal sapore intenso e dal delicato sentore di caramello. La varietà di cacao utilizzata conferisce a questo cioccolato una delicatezza eccezionale. L'aggiunta di panna esalta l'intensità del gusto del latte.

FONDENTE 70% CUMAREBO VENEZUELA

Cioccolato fondente monovarietà con il 70% di cacao della varietà più pregiata: il **Criollo del Venezuela**.
Cioccolato dal sapore forte e deciso con un'amarezza sorprendente, grazie alla varietà di cacao utilizzata. Elevata persistenza, gusto denso e note aromatiche calde.

FONDENTE 81% AWAJUN NATIVO DEL PERÙ

Da un cacao tesoro dell'**Amazzonia**, di cui compare traccia di consumo umano più antica al mondo che risale al 3000 a.C., quando cresceva spontaneo. Un cioccolato fatto con un cacao **Criollo "primitivo"** unico e pregiato con una colorazione quasi albina. Profilo aromatico intenso e gusto potente. Presenza di un'acidità gradevole con un'altrettanto gradevole astringenza. Lunga persistenza in bocca e nel naso.

LATTE 46% MIRABEL REPUBBLICA DOMINICANA

Dal cacao proveniente da una delle varietà più pregiate "l'**Hispaniola**" coltivato nella **provincia di Durante in Repubblica Dominicana**, un cioccolato al latte per intenditori. Gusto pieno di cacao e note dolci di caramello vengono equilibrate dall'alta percentuale di cacao. Un sottile retrogusto di frutta secca completa il profilo aromatico.

FONDENTE 70% MIRABEL REPUBBLICA DOMINICANA

Dal cacao proveniente da una delle varietà più pregiate "l'**Hispaniola**" coltivato nella **provincia di Durante in Repubblica Dominicana**, dà vita ad un cioccolato dal profilo aromatico intenso, dove si percepisce pienamente il gusto del cacao, con presenza di frutta secca, amarezza equilibrata, acidità delicata e astringenza minima.

PURA MASSA 100% ACARIGUA VENEZUELA

Massa pura di cacao 100% monovarietà **Criollo del Venezuela**.
Cioccolato che nasce da un cacao pregiato da un sapore molto intenso, elegante ed equilibrato con bassa acidità e dal deciso aroma di mandorla e caffè. Adatto per chi ama le sensazioni forti.





Per ogni singolo cioccolatino c'è un racconto che parte dalle origini della materia prima e dalle motivazioni della scelta delle singole varietà di cacao per arrivare ad un concentrato di eccellenza che è il Napolitain Giraudi.

Una meticolosa ricerca sta dietro a ogni numero, elemento caratterizzante della linea, che indica la percentuale della varietà di cacao prescelta per raggiungere l'equilibrio di una ricetta da veri intenditori.

“La prima incartatrice per i Napolitain l'ho acquistata nel 1997, quando misi a punto la loro produzione. Ero ancora nel mio primo laboratorio e iniziavo a starci stretto”.

(Giacomo)

“Uno degli aspetti più belli di questo lavoro è l'apporto continuo d'innovazione, che ha favorito la crescita costante di Giraudi.

L'acquisto dei macchinari ha certamente migliorato alcune fasi della lavorazione dei nostri prodotti, vogliamo ottenere il massimo dalla tecnologia. Ma in ogni creazione c'è sempre la mano di chi ha messo a punto la ricetta, tostato gli ingredienti o decorato la superficie. Ci siamo noi”.

(Davide)



LE SELEZIONI

La linea *Le Selezioni* racchiude in sé tutto l'intenso sapore del cacao selezionato. Il design studiato per esaltarne il gusto rende ineguagliabile la tavoletta nella forma e i cacao pregiati utilizzati la rendono unica nell'aroma.



Cioccolato bianco con Vaniglia pura
art. 2200314

50g / 9 pz. x ct.

12
MESI



Dispenser monogusto
9 pezzi



50g / 9 pz. x ct.

24
MESI



art. 2200314 | BIANCO CON VANIGLIA
art. 2204614 | GIANDUIA GIRAUDI
art. 2200114 | LATTE 36%
art. 2228814 | MIRABEL LATTE 46%

art. 2203914 | GIRAUDI 61%
art. 2204114 | CUMAREBO 70%
art. 2228914 | MIRABEL 70%
art. 2229114 | AWAJUN 81%
art. 2204414 | ACARIGUA 100%



Gianduja cacao Esmeralda
dall'Ecuador
art. 2204614



Latte 36%
art. 2200114



Latte 46% Mirabel
Repubblica Dominicana
art. 2228814



Fondente Giraudi 61%
Blend di cacao pregiati
art. 2203914



Fondente 70%
Cumarebo Venezuela
art. 2204114



Fondente 70%
Mirabel Repubblica Dominicana
art. 2228914



Fondente 81%
Awajun Nativo del Perù
art. 2229114



Pura massa di cacao 100%
Acarigua Venezuela
art. 2204414

CIOCOLATO BIANCO CON VANIGLIA PURA

Ciocolato bianco con note calde del latte e note finali di Vaniglia che permettono di apprezzarne a pieno la dolcezza. I puntini che si notano sono caratteristica essenziale della presenza della Vaniglia Pura in bacche.

**MIRABEL LATTE 46%
REPUBBLICA DOMINICANA**
Dal cacao proveniente da una delle varietà più pregiate "L'Hispaniola", coltivato nella provincia di Durante in Repubblica Dominicana, un cioccolato al latte per intenditori. Gusto pieno di cacao e note dolci di caramello vengono equilibrate dall'alta percentuale di cacao, un sottile retrogusto di frutta secca ne completa il profilo aromatico.

**MIRABEL 70%
REPUBBLICA DOMINICANA**
Dal cacao proveniente da una delle varietà più pregiate "L'Hispaniola", coltivato nella provincia di Durante in Repubblica Dominicana, dà vita ad un cioccolato dal profilo aromatico intenso, dove si percepisce pienamente il gusto del cacao, con presenza di frutta secca, amarezza equilibrata, acidità delicata e astringenza minima.

**GIANDUIA GIRAUDI
CACAO ESMERALDA DALL'ECUADOR**
Il profumo intenso che svela la presenza delle Nocciole più pregiate del nostro territorio arricchite dal Cacao Arriba dell'Ecuador danno origine alla Gianduia "Giraudi", frutto di maestria e ricerca dei migliori ingredienti. Invogliando alla degustazione, portandoci ad apprezzare le note di cioccolato e di nocciole tostate che si fondono per un vero piacere.

GIRAUDI 61%
Una miscela di cacao pregiati di provenienza Centro-America ed Africa per una cioccolato equilibrato dal gusto gentile ed intenso. Ideale per ogni momento.

**AWAJUN 81%
NATIVO DEL PERÙ**
Da un cacao tesoro dell'Amazzonia, di cui compare traccia di consumo umano più antica al mondo, che risale al 3000 a.C., quando cresceva spontaneo. Un cioccolato fatto con un cacao Criollo "primitivo" unico e pregiato dalla colorazione quasi albina. Profilo aromatico intenso e gusto potente. Gradevole acidità e gradevole astringenza. Lunga persistenza in bocca e al naso.

LATTE 36%
Un cioccolato al latte creato con un blend di cacao pregiati dalle note calde e il sapore intenso di latte apprezzato per il suo gusto elegante.

**CUMAREBO 70%
VENEZUELA**
Ciocolato fondente monovarietà con il 70% di cacao della varietà più pregiata: il Criollo del Venezuela. Ciocolato dal sapore forte e deciso con un'amarezza sorprendente, grazie alla varietà di cacao utilizzata. Elevata persistenza, gusto denso e note aromatiche calde.

**ACARIGUA 100%
VENEZUELA**
Massa pura di cacao 100% monovarietà Criollo del Venezuela. Ciocolato che nasce da un cacao pregiato dal sapore molto intenso, elegante ed equilibrato con bassa acidità dal deciso aroma di mandorle e caffè. Adatto per chi ama le sensazioni forti.



LE TOSTE

Le Toste sono tavolette formato tradizionale al Cioccolato al Latte 36% e Fondente 61% arricchite dalla migliore frutta secca proveniente dalla nostra penisola.



- art. 1512115 | FONDENTE 61% CON NOCCIOLE TRILOBATE
- art. 1512215 | LATTE 36% CON NOCCIOLE TRILOBATE
- art. 1512715 | FONDENTE 61% CON PISTACCHI SICILIA
- art. 1512815 | LATTE 36% CON PISTACCHI SICILIA
- art. 1512315 | FONDENTE 61% CON MANDORLE ITALIANE TOSTATE
- art. 1512415 | LATTE 36% CON MANDORLE ITALIANE TOSTATE

(in dispenser monogusto 9 pezzi)

100g / 9 pz. x ct.

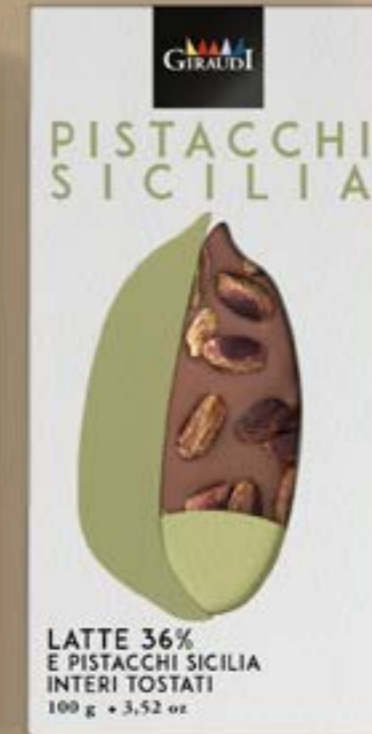
12
MESI



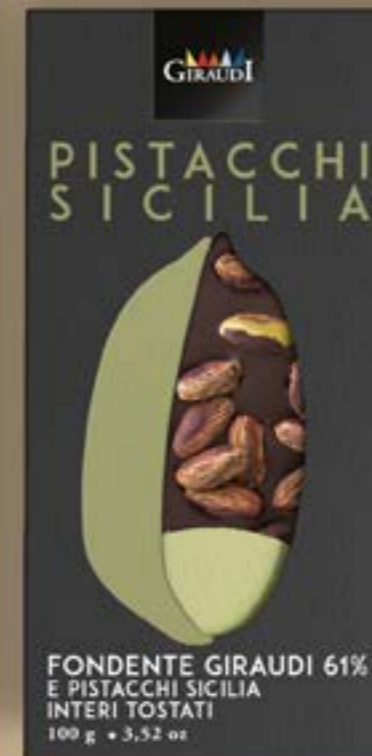
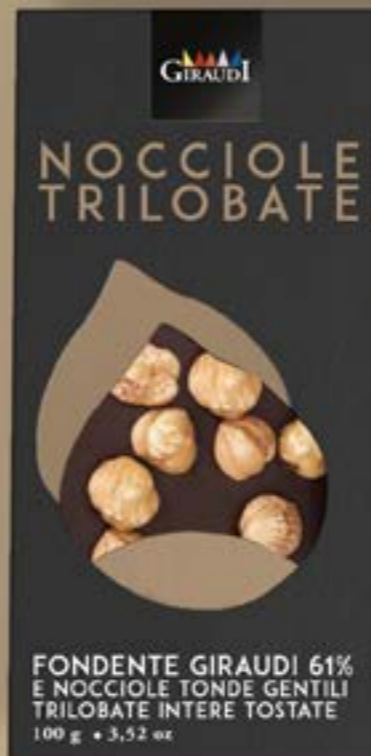
art. 1512215



art. 1512815



art. 1512415



art. 1512115

art. 1512715

art. 1512315

LE QUADRE

I cioccolati al **latte e fondente** de Le Quadre incontrano la **frutta secca selezionata** da Giraudi fra le più tipiche e profumate varietà nazionali: la **Nocciola Tonda Gentile Trilobata di collina** per il suo aroma caratteristico, la **Mandorla italiana** per la sua delicata dolcezza ed il **Pistacchio Sicilia** per il suo gusto inconfondibile.



Dispenser monogusto 9 pezzi



Latte 36%
con Nocciole Trilobate
art. 1512261



Fondente 61%
con Nocciole Trilobate
art. 1512161

Latte 36%
con Mandorle italiane tostate
art. 1512461



Latte 36%
con Pistacchi Sicilia
art. 1512861



art. 1512461 | LATTE 36% CON MANDORLE ITALIANE TOSTATE
art. 1512361 | FONDENTE 61% CON MANDORLE ITALIANE TOSTATE
art. 1512861 | LATTE 36% CON PISTACCHI SICILIA
art. 1512761 | FONDENTE 61% CON PISTACCHI SICILIA



Fondente 61%
con Mandorle
italiane tostate
art. 1512361



Fondente 61%
con Pistacchi Sicilia
art. 1512761



LE INCLUSIONI

La nuova linea di tavolette Inclusioni è la realizzazione di un sogno che vede protagonisti i più ricercati ingredienti e pregiati cacao. **Tè Matcha, Cardamomo, Zucchero Muscovado e Cocco** sono solo alcuni degli 8 originali sapori che caratterizzano questa linea.



Dispenser monogusto
9 pezzi



Cioccolato Fondente
con Bacche di Goji e Tè Matcha
art. 2324163



Cioccolato al Latte
con Frutti esotici e Grué di Cacao
art. 2324263



Cioccolato al Cremino
con Granella di Pistacchio
art. 2322563



Cioccolato Bianco
con Granella di Caffè
art. 2322463



Cioccolato Fondente
con Limone, Cocco e Menta
art. 2310763



Cioccolato Fondente al Peperoncino
e Zucchero Muscovado
art. 2316963



Cioccolato al Latte
con Lampone e Cardamomo
art. 2324363



Cioccolato al Gianduia
con Caramello salato
art. 2324463

art. 2322563 | CREMINO CON GRANELLA DI PISTACCHIO
art. 2316963 | FONDENTE CON PEPERONCINO E ZUCCHERO MUSCOVADO
art. 2322463 | CIOCCOLATO BIANCO CON GRANELLA DI CAFFÈ
art. 2310763 | FONDENTE CON LIMONE COCCO E MENTA
art. 2324363 | LATTE CON LAMPONE E CARDAMOMO
art. 2324463 | GIANDUIA CON CAMELLO SALATO

40g / 9 pz. x ct.

12
MESI



LE STECCHE

Un formato pratico per una pausa veloce ma indimenticabile. La **frutta secca e candita** più pregiata, selezionata da Giraudi per il proprio cioccolato, viene confezionata in un raffinato astuccio per coinvolgere tutti i sensi.



Dispenser monogusto
6 pezzi



art. 1603318

art. 1603418

art. 1603518

art. 1603318 | STECCA FONDENTE GIRAUDI 61% CON FRUTTA SECCA E CANDITA
art. 1603418 | STECCA AL LATTE 36% CON FRUTTA SECCA E CANDITA
art. 1603518 | STECCA BIANCA CON FRUTTA SECCA E CANDITA

120g / 6 pz. x ct.



FORMATI
DISPONIBILI

LA QUADRELLA

Il miglior cioccolato al latte e fondente sposa la **frutta secca e candita** in un equilibrio ed un'armonia che rendono unico questo prodotto.

I **Pistacchi Sicilia** e le **Mandorle italiane**, le **Nocciole Tonde Gentili Trilobate** ed i **Canditi**, frutto di un'attenta selezione, si accostano al cioccolato dando vita ad un prodotto pregiato.

art. 0502509



art. 0502609



Dispenser monogusto
6 pezzi

art. 0502309

art. 0502409

art. 0502709

art. 0502009

art. 0502509 | FONDENTE CON NOCCIOLE TONDE GENTILI TRILOBATE TOSTATE
art. 0502609 | LATTE CON NOCCIOLE TONDE GENTILI TRILOBATE TOSTATE
art. 0502309 | FONDENTE CON MANDORLE ITALIANE TOSTATE
art. 0502409 | LATTE CON MANDORLE ITALIANE TOSTATE
art. 0502709 | FONDENTE CON PISTACCHI SICILIA
art. 0502009 | FONDENTE CON ARANCIA CANDITA

150g / 6 pz. x ct.



FORMATI
DISPONIBILI



LA QUADRELLONA

La frutta secca e candita più ricercata unita con maestria al miglior cioccolato al latte e fondente.

Giraudi propone anche la versione sfusa per venire incontro alle esigenze di ogni cliente e far rivivere la **tradizione del cioccolato da banco**, quando ancora si spezzava e se ne gustava un pezzo generoso.



art. 0402708



art. 0402308



art. 0402408



art. 0403308



art. 0403408



art. 0402508



art. 0402608

art. 0402708 | LA QUADRELLONA FONDENTE E PISTACCHI SICILIA
 art. 0403308 | LA QUADRELLONA FONDENTE CON FRUTTA SECCA E CANDITA
 art. 0403408 | LA QUADRELLONA LATTE CON FRUTTA SECCA E CANDITA

art. 0302708 | SCHIACCIATA FONDENTE E PISTACCHI SICILIA SFUSA
 art. 0303308 | SCHIACCIATA FONDENTE CON FRUTTA SECCA E CANDITA SFUSA
 art. 0303408 | SCHIACCIATA LATTE CON FRUTTA SECCA E CANDITA SFUSA

750g / 2 pz. x ct.



750g / 4 pz. x ct.

FORMATI
DISPONIBILI

art. 0402308 | LA QUADRELLONA FONDENTE E MANDORLE ITALIANE TOSTATE
 art. 0402408 | LA QUADRELLONA LATTE E MANDORLE ITALIANE TOSTATE
 art. 0402508 | LA QUADRELLONA FONDENTE E NOCCIOLE TONDE GENTILI TRILOBATE
 art. 0402608 | LA QUADRELLONA LATTE E NOCCIOLE TONDE GENTILI TRILOBATE

art. 0302308 | SCHIACCIATA FONDENTE E MANDORLE ITALIANE TOSTATE SFUSA
 art. 0302408 | SCHIACCIATA LATTE E MANDORLE ITALIANE TOSTATE SFUSA
 art. 0302508 | SCHIACCIATA FONDENTE E NOCCIOLE TONDE GENTILI TRILOBATE SFUSA
 art. 0302608 | SCHIACCIATA LATTE E NOCCIOLE TONDE GENTILI TRILOBATE SFUSA

750g / 2 pz. x ct.



750g / 4 pz. x ct.

FORMATI
DISPONIBILI



FORMATI
DISPONIBILI



Noci Pecan e Cioccolato al Latte art. 1025413

Bacche di Goji e Cioccolato Fondente art. 1025313

Chicchi di Caffè Cuba e Cioccolato Fondente art. 1006013

Mandorle italiane e Cioccolato al Latte art. 1006613

Pistacchi Sicilia e Cioccolato Fondente art. 1006113

Nocciole Tonde Gentili Trilobate e Cioccolato al Latte art. 1006513

Nocciole Tonde Gentili Trilobate e Cioccolato Fondente art. 1005813

Uva Passa e Cioccolato Fondente art. 1006313

Fava di Cacao e Cioccolato Fondente art. 1030013

LATTE

DRAGÉES

Una vera e propria esplorazione del gusto, l'armonia tra un cuore croccante e un esterno in finissimo cioccolato al latte o fondente. La migliore frutta secca selezionata per concedersi in qualsiasi momento della giornata un viaggio nei sapori del mondo.

FONDENTE

art. 1025313 | BACCHE GOJI E CIOCCOLATO FONDENTE 80%
art. 1006013 | CHICCHI DI CAFFÈ CUBA E CIOCCOLATO FONDENTE
art. 1006113 | PISTACCHI SICILIA E CIOCCOLATO FONDENTE
art. 1005813 | NOCCIOLE TONDE GENTILI TRILOBATE E CIOCCOLATO FONDENTE
art. 1030013 | FAVA DI CACAO E CIOCCOLATO FONDENTE
art. 1006313 | UVA PASSA E CIOCCOLATO FONDENTE
art. 1006513 | NOCCIOLE TONDE GENTILI TRILOBATE E CIOCCOLATO AL LATTE
art. 1006613 | MANDORLE ITALIANE E CIOCCOLATO AL LATTE
art. 1025413 | NOCI PECAN E CIOCCOLATO AL LATTE

1000g / 2 pz. x ct.

12
MESI



art. 1025446



art. 1025346



art. 1006046



art. 1006646



art. 1006146



art. 1006346



art. 1006546



art. 1005846



art. 1030046

- art. 1025446 | NOCI PECAN E CIOCCOLATO AL LATTE
 art. 1025346 | BACCHE GOJI E CIOCCOLATO FONDENTE 80%
 art. 1006046 | CHICCHI DI CAFFÈ CUBA E CIOCCOLATO FONDENTE
 art. 1006646 | MANDORLE ITALIANE E CIOCCOLATO AL LATTE
 art. 1006146 | PISTACCHI SICILIA E CIOCCOLATO FONDENTE
 art. 1006346 | UVA PASSA E CIOCCOLATO FONDENTE

90g / 6 pz. x ct.

12
MESI

- art. 1006546 | NOCCIOLE TONDE GENTILI TRILOBATE E CIOCCOLATO AL LATTE
 art. 1005846 | NOCCIOLE TONDE GENTILI TRILOBATE E CIOCCOLATO FONDENTE
 art. 1030046 | FAVE DI CACAO E CIOCCOLATO FONDENTE

90g / 6 pz. x ct.

12
MESI

FRUTTA CANDITA

Un'anima di **frutta candita selezionata**, ricoperta da un ottimo cioccolato.

Due ingredienti semplici per un prodotto straordinario negli abbinamenti di aroma e fragranza che racchiudono un segreto: lo **strato di cioccolato è bilanciato** in quantità a seconda della frutta ricoperta.



Arancia Candita ricoperta da Cioccolato Fondente
art. 1310213

Limone Candito ricoperto da Cioccolato Fondente
art. 1310313

Zenzero Candito ricoperto da Cioccolato Fondente
art. 1310513



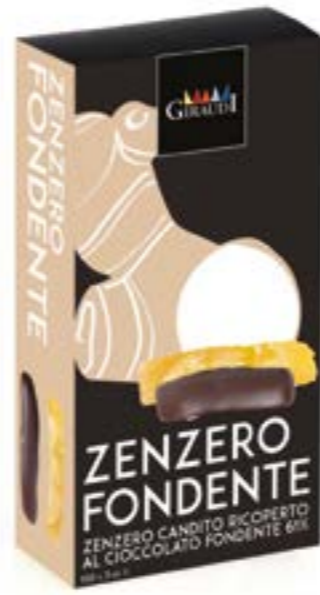
Dispenser monogusto
6 pezzi



art. 1310215



art. 1310315



art. 1310515

art. 1310213 | ARANCIA CANDITA RICOPERTA DA CIOCCOLATO FONDENTE
art. 1310313 | LIMONE CANDITO RICOPERTO DA CIOCCOLATO FONDENTE
art. 1310513 | ZENZERO CANDITO RICOPERTO DA CIOCCOLATO FONDENTE

1000g / 3 pz. x ct.



art. 1310215 | ARANCIA CANDITA RICOPERTA DA CIOCCOLATO FONDENTE
art. 1310315 | LIMONE CANDITO RICOPERTO DA CIOCCOLATO FONDENTE
art. 1310515 | ZENZERO CANDITO RICOPERTO DA CIOCCOLATO FONDENTE

100g / 6 pz. x ct.

I nostri primi Dragées nascono nella pasticceria di Castellazzo Bormida, all'inizio degli anni '90. Il Dragée è per noi un prodotto speciale, un concentrato di sapore, un'unità di gusto, un ricercato abbinamento di cioccolato e frutto.

“A fare i Dragées mi ha insegnato Giovanni Battista Giraudi, il cugino di papà, quando ancora si facevano a mano e con tanta pazienza”.
(Giacomo)





GIACOMETTA

Finissima crema di nocciola dal gusto deciso e delicato, caratterizzata da un'elevata percentuale di **Nocciole Tonde Gentili Trilobate di collina e cacao pregiati**.

Il suo nome è un omaggio a Giacometta, la dolce e genuina sposa di Gianduia.

CLASSICA

La più classica delle creme con il **32% di Nocciole Tonde Gentili Trilobate**.



art. 0101272

art. 0101203

art. 0101201

FORMATI
DISPONIBILI



art. 0101201 | GIACOMETTA CLASSICA | 40g / 12 pz. x ct.
 art. 0101272 | GIACOMETTA CLASSICA | 200g / 6 pz. x ct.
 art. 0101203 | GIACOMETTA CLASSICA | 300g / 6 pz. x ct.
 art. 0101205 | GIACOMETTA CLASSICA IN SECCHIELLO | 5000g / 1 pz. x ct.

24
MESI



“Quando facevo il pasticcere negli anni '80 cominciai a fare una crema spalmabile, buona, ma niente di eccezionale.

Quindi decisi che dovesse avere qualcosa in più, un gusto da ricordare...insomma la mia crema!

L'obbiettivo fu quello di realizzare una crema con una più alta percentuale di nocciole, doveva essere un tripudio di gusto. Volevo che il profumo fosse persistente...le volevo dare un aspetto lucido e morbido ed una consistenza cremosa, spalmabile, ma non troppo liquida. Una sensazione al palato liscia e rotonda, con un residuo in bocca leggero e non polveroso, ma soprattutto un gusto prevalente di nocciola che non andasse ad abbattere quello del cioccolato.

Sono rimasto pomeriggi interi chiuso nel laboratorio. La ricetta finale è stata messa a punto nel '91. Oggi è La Giacometta”.

(Giacomo)



PISTACCHIO

L'intensità e il gusto della Giacometta si uniscono ai **Pistacchi selezionati di Sicilia**, dando vita ad un prodotto arricchito dai **frutti pregiati** della nostra Italia.



Spalmabile ai Pistacchi selezionati di Sicilia (25%)
art. 0101172

FONDENTE

Alla versione Classica, Giraudi affianca la versione **Fondente** con un'alta percentuale di Nocciole, **priva di lattosio e grassi vegetali**.



Spalmabile con il 50% di Nocciole Tonde Gentili Trilobate con solo Burro di cacao e senza lattosio
art. 0101372

CAFFÈ

Giraudi arricchisce la linea delle Giacomette introducendo la pura **Polvere di Caffè Cuba Caracolillo** e conferendo alla ricetta un **sapore caldo e avvolgente**.



Spalmabile al Caffè Cuba Caracolillo macinato finissimo e con il 32% di Nocciole Tonde Gentili Trilobate
art. 0101472

FORMATI
DISPONIBILI



art. 0101372 | GIACOMETTA FONDENTE
art. 0101472 | GIACOMETTA AL CAFFÈ
art. 0101172 | GIACOMETTA AL PISTACCHIO

200g / 6 pz. x ct.



24
MESI





Preparato per Budino al Cacao
art. 1717019



Preparato per Budino alla Vaniglia
art. 1717319

BUDINI & CIOCCOLATO IN TAZZA

I preparati per budini e per cioccolato in tazza sono composti dalla miscela di **cioccolati Giraudi** e da **pregiati cacao**, con addensanti naturali e vaniglia pura del Madagascar.



Ciocolato in tazza Fondente
art. 1716519



Ciocolato in tazza alla Cannella
art. 1716719



Ciocolato in tazza al Gianduia
art. 1716819

FORMATI DISPONIBILI



- art. 1717019 | PREPARATO PER BUDINO AL CACAO
- art. 1717319 | PREPARATO PER BUDINO ALLA VANIGLIA
- art. 1716519 | CIOCCOLATO IN TAZZA FONDENTE
- art. 1716719 | CIOCCOLATO IN TAZZA ALLA CANNELLA
- art. 1716819 | CIOCCOLATO IN TAZZA AL GIANDUIA

200g / 6 pz. x ct.

12 MESI



BACIUT

I Baci di Dama uniscono alla **lavorazione artigianale** e all'alta qualità degli ingredienti l'impiego della **farina di Grano Khorasan**, un cereale dalla storia antica, perfetto per chi pone attenzione alla propria alimentazione.



art. 2114991



Baciut Classici e al Cioccolato
art. 2114913



“Nei ricettari della pasticceria dove lavorava lo zio Paolino (quello che faceva gli amaretti quando non lo vedeva nessuno!), ci sono ricette antichissime, scritte in italiano antico, si usavano ancora le libbre...

ma i baci si facevano sempre nello stesso modo, stessa quantità di zucchero, burro, farina e mandorle.

Quei ricettari li custodisco con cura, ogni tanto me li guardo...è anche da lì che è passata la mia crescita professionale”.

(Giacomo)

FORMATI
DISPONIBILI



art. 2114913 | **BACIUT BACI DI DAMA CON FARINA DI GRANO KHORASAN SFUSI INCARTATI SINGOLARMENTE** | 16g / 3000g x ct.

art. 2114991 | **BACIUT BACI DI DAMA CON FARINA DI GRANO KHORASAN MISTI IN SCATOLA** | 200g / 9 pz. x ct.

8
MESI

AMARETTI

Friabili e leggerissimi amaretti di tipo **meringato**, ricoperti di **finissimo cioccolato extra fondente**.

art. 2100836



art. 2100835

Amaretti
art. 2100813

FORMATI
DISPONIBILI



art. 2100813 | AMARETTI AL CIOCCOLATO SFUSI INCARTATI SINGOLARMENTE | 13g / 5000g x ct.

art. 2100835 | AMARETTI AL CIOCCOLATO SCATOLA PICCOLA | 250g / 5 pz. x ct.

art. 2100836 | AMARETTI AL CIOCCOLATO SCATOLA MEDIA | 500g / 4 pz. x ct.

8
MESI

PANETTONE MILANO

Il Panettone Giraudi è caratterizzato da un impasto di **ingredienti genuini** e da una **lenta lievitazione**. La ricetta del **Milano Classico**, segue rigorosamente la tradizione per sprigionare tutta la dolcezza e il vero sapore del panettone artigianale.



Panettone Milano
art. 2115020

Panettone Milano
art. 2115008

FORMATI
DISPONIBILI



art. 2115007
art. 2115008
art. 2115020
art. 2115040
art. 2115092

PANETTONE TRADIZIONALE TIPO MILANO

500g
750g | 6 pz. x ct.
1000g
2000g / 3 pz. x ct.
4000g / 1 pz. x ct.

6
MESI

PANETTONE TORINO

Il Panettone Giraudi tipo **Torino** si presenta in due varianti: **alle Mandorle**, la versione più classica, e **al Cioccolato** per i palati più golosi, rispettando sempre rigorosamente la tradizione del panettone basso, tipica del territorio piemontese.



Panettone Torino al Cioccolato
art. 2115220

Panettone Torino alle Mandorle
art. 2115108

art. 2115107	PANETTONE BASSO TIPO TORINO GLASSATO ALLE MANDORLE	500g	6 pz. x ct.
art. 2115108		750g	
art. 2115120		1000g	
art. 2115208	PANETTONE BASSO TIPO TORINO AL CIOCCOLATO	750g	6 MESI
art. 2115220		1000g	

FORMATI
DISPONIBILI



...
IL NOSTRO VIAGGIO
CONTINUA!
SEGUICI SU



#giraudi
#giraudilab

Direzione Creativa
ciampoli+marseglia DESIGN STUDIO

Fotografia
Visconti/Veronesi

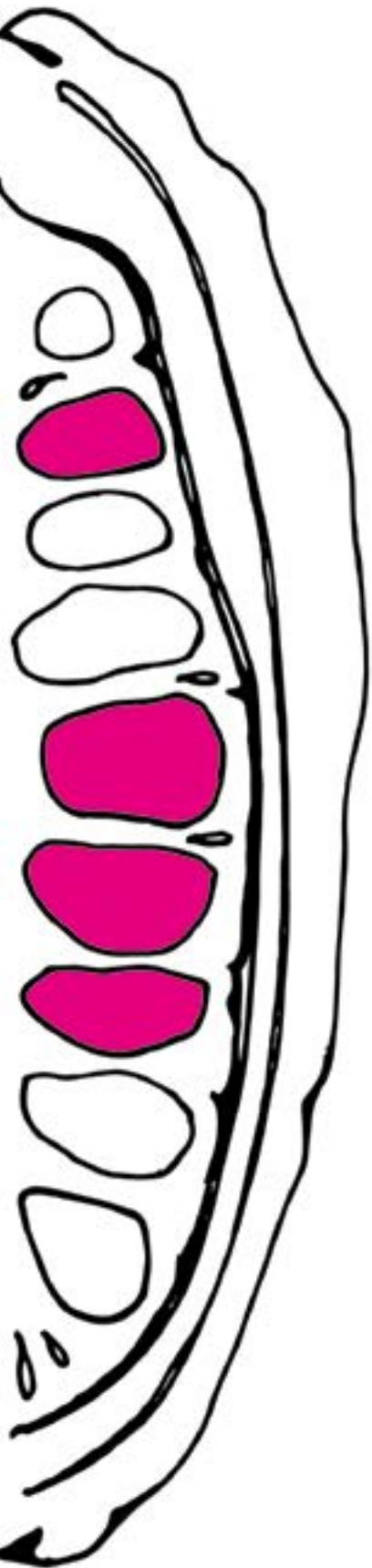


Giraudi S.r.l.

Via B. Giraudi, 498
15073 ♦ Castellazzo Bormida (AL)
Italy

t (+39) 0131 278472
info@giraudi.it

www.giraudi.it



Giraudi S.r.l.

Via B. Giraudi, 498
15073 • Castellazzo Bormida (AL)
Italy

☎ (+39) 0131 278472
info@giraudi.it

www.giraudi.it

