



GRAPPA

Croccante guscio di cioccolato fondente ripieno di morbida crema di grappa barrique



ARANCIO

piacevole connubio tra arancio candito artigianalmente e cioccolato fondente



CREMINO GIANDUJA

Suntuoso incontro tra intenso fondente e nocciole trilobata tonda gentilecrema di grappa barrique



TARTUFO CAFFÈ

Crema ganache di puro caffè ricoperto da un velo di cioccolato fondente e cacao



CREMA NOCCIOLA

Scioglievole cuore di crema alla nocciola e finissimo cioccolato al latte in un croccante guscio di fondente



CREMA NOCCIOLA

Crema di mandorle amalgamata a cioccolato biancolatte e ricoperto da un fine strato di fondente



CARAMELLO E ARACHIDI

Straordinario connubio tra il gustoso caramello e il burro salato, arricchito da croccanti arachidi salate



BORGHETTI

Gustoso liquore al caffè in una tazzina di cioccolato fondente



TARTUFO AL COCCO

Crema di cuore di cocco e cioccolato bianco in un croccante abbraccio di fondente



CREMINO TRE COLORI

Stratificazione golosa di ricbi cremini alla nocciola e al pistacchio declinati sia al cioccolato al latte che al bianco

MASTRO CIANURI

ALTA GELATERIA - CIOCCOLATERIA - PASTICCERIA - CAFFETTERIA

CIOCCOLATIERI DAL 1980

Passione, dedizione e conoscenza sono gli ingredienti che troverete nel nostro cioccolato artigianale. Incontri di sapori e spezie che si sposano col più fine cioccolato, pronti ad emozionarvi. Scoprirete i nostri fondente, latte e bianco oltre ad un'ampia varietà di cioccolati monorigine; dal Venezuela al Madagascar, dal Perù alla Costa D'Avorio, dal 60% al 100% di cacao.



Piazza Matteotti, 17, (PG)
Tel. 075 5725084

Potete venire a trovarci anche presso il nostro laboratorio e punto vendita attuale in:

Via Ruggero D'Andreotto, 19/M, (PG)
Tel. 075 5734665



MASTRO CIANURI
ALTA GELATERIA
CIOCCOLATERIA
PASTICCERIA

qualità artigianali dal 1980



RHUM E MIELE

Ricca ganache fondente con rhum™, miele di castagno e pepe lungo



CREMINO ARACHIDI

Scioglievole crema di arachidi con un guizzo di sale rosa dell'Himalaya



ROSA

Piacevole ed intenso ripieno all'essenza di rosa avvolto in un sottile guscio di fondente



MENTA E PEPEONCINO

Alternanza di gusti: la freschezza della menta e la piacevole piccantezza del peperoncino



FRAGOLA E GIANDUJA

Piacevole gelatina di fragole artigianale e deciso cremino gianduia



ZENZERO

Piccante ripieno fondente con zenzero candito artigianalmente



LAMPONE E GIANDUJA

Fesco strato di gelatina di lamponi artigianale abbracciato ad uno strato di gianduia



LIME

Cremosa e fresca ganache di lime e panna fresca in un croccante guscio fondente



POMPELMO ROSA E PEPE VERDE

Fresco ripieno di pompelmo rosa profumato al pepe verde vanigliato del Borneo



SANGUE MORLACCO

Frizzante ganache al liquore Sangue Morlacco e peperoncino in croccante guscio fondente



NUCCHINO

Nocciola intera su deliziosa crema di finissimo cioccolato al latte e granella di nocciole



MARASCHINO E AMARENA

Dolce connubio tra amarena intera e ganache al maraschino



CREMINO PISTACCHIO

Gustoso cremino di puro pistacchio 100% e cioccolato biancolatte



CIOCCARANCIO E GRANDMARNIER

Audace unione tra il cioccolato speziato con arancia e una deliziosa e profumata crema al grandmarnier



CREMINO NOCCIOLA

Ricca crema di nocciole amalgamata al finissimo cioccolato al latte della tanzania



CARAMELLO E BURRO SALATO

Favoloso connubio tra la dolcezza del caramello e il burro salato, arricchito da cristalli di sale rosa dell'Himalaya



MENDICANTE RUBY

Esplosione fruttata di cioccolato ruby, bacche rosse e mandorle



MENDICANTE FONDENTE

Croccante cioccolato fondente arricchito con frutta secca esotica



MENDICANTE BIANCO

Dolce cioccolato biancolatte stemperato dalla bacca di goji e ricercata granella di pistacchio



MENDICANTE AL LATTE

Avvolgente cioccolato al latte della tanzania impreziosito dalla frutta secca e granelli di sale