



La Pasticceria Giraudi nasce nel 1907, con l'apertura di un mulino e di un forno per la panificazione. Da allora inizia un processo di continua crescita ed evoluzione fino all'introduzione, nei primi anni '60, della lavorazione del cioccolato, destinata a diventare il fiore all'occhiello della produzione. E' il 1982, e Giacomo Boidi comincia ad imparare il mestiere sotto la guida dei due zii, Giovanni Battista Giraudi, cioccolataio, e Paolino Boidi, pasticcere. Queste due grandi figure gli trasmettono la passione per un lavoro che è quasi un'arte. Nel moderno ed attrezzatissimo laboratorio di Castellazzo Bormida vengono oggi preparate golosità e ricette tipiche piemontesi ormai rinomate in tutto il mondo.



### AMARETTI

Friabili e leggerissimi amaretti di tipo meringato, prodotti secondo la tradizione proposti nella versione classica e ricoperti di finissimo cioccolato extra fondente.

- amaretti incartati in cartoni da 2,5kg

### GIACOMETTA e GIACOMETTA AL CAFFÈ

Finissima crema di nocciole e cioccolato, prodotta con un'altissima percentuale di nocciole piemonte (32%) e cacao di qualità superiore. Disponibile anche con caffè Cuba Caracollo, monoselezione di Arabica della Torrefazione Veneziana Caffè del Doge.

- Vasetti da 300 g

