



l'atelier del cioccolato e del candito

Rizzati nasce nel 1997 e coltiva da sempre una grande passione per il cioccolato e la frutta candita, che la porta a dedicare tempo e forze alla scoperta di nuove tecniche e prodotti innovativi. Alcuni di questi prodotti compaiono sulle tavole dei più prestigiosi ristoranti italiani, mentre arrivano i primi premi e riconoscimenti internazionali.

Rizzati è passione, ricerca, creatività, le migliori materie prime e sapori unici.

Siamo Biologici perché crediamo che sia l'unico percorso da seguire. Che sia un agrume, una mela, una prugna o un seme di cacao, il loro sapore cambia a seconda di come viene coltivato. La natura contiene da sé sapori perfetti, aromi completi e differenze emozionanti che l'uomo non può sintetizzare. La nostra esperienza ci insegna che solo la frutta coltivata in modo completamente naturale mantiene i sapori originali e pieni classificabili nella parola "qualità".

Rizzati was founded in 1997 and has always cultivated a great passion for chocolate and candied fruit, leading it to dedicate a good deal of its time and attention to discovering new techniques and innovative products. Some of these products can be seen on the tables of Italy's most prestigious restaurants, as well as winning awards and prizes at international level.

Rizzati means passion, research and creativity, combined with the best ingredients and unique flavours.

We are organic producers because we believe that this is the only path to follow. Whether we are using citrus fruit, an apple, a plum or a cocoa bean, the flavour definitely changes according to the way it is grown. Nature brings with it perfect flavours, full aromas and thrilling differences, which man cannot synthesise. Our experience has taught us that only fruit that is grown completely naturally will maintain the full, original flavours that can be summed up in the term "quality."

**Dall'esperienza e ricerca decennale nasce
l'eccellenza del gusto in perfetta armonia con la natura**

Over ten years of experience and research are behind
the excellence in terms of taste that work in perfect harmony with nature



da agricoltura
biologica



I nostri prodotti

Our products

Canditi	6	Candied fruits
Canditi Ricoperti al Fondente	8	Candied fruits coated in dark chocolate
Ciocolatini	10	Chocolates
Stecche	12	Bars
Schiacciata	16	Schiacciata
Dragée	18	Dragées
Crema Spalmabili	20	Cream Spreads
Maxi cremino	22	Maxi cremino
Tenerina	24	Tenerina
Pampapato	26	Pampapato
Ciocolato in Tazza	28	Chocolate drink
Confezioni e Packaging	30	Packs and Packaging



Canditi

Cerchiamo i territori più adatti per ogni singolo frutto, questo perché clima e terreno sono alla base dell'eccellenza organolettica del prodotto. Nella costante ricerca di preservare la purezza e l'esperienza al palato, abbiamo messo a punto un sistema di canditura unico, che riesce ad evitare l'utilizzo di conservanti, attraverso un processo in cui riusciamo a recuperare gli oli essenziali del frutto per poi reintegrarli. Quello che sentirete assaggiando i nostri canditi è il frutto al 100%.

We seek out the best areas for each single fruit, because the soil and the climate are the very basis of the excellent natural taste and flavour qualities in a product. In the constant quest to preserve purity and the experience on the palate, we have developed a unique candying process that uses no preservatives. This process allows us to recover the essential oils of the fruit before re-introducing them. What you taste when you enjoy one of our candied fruits is 100% actual fruit.



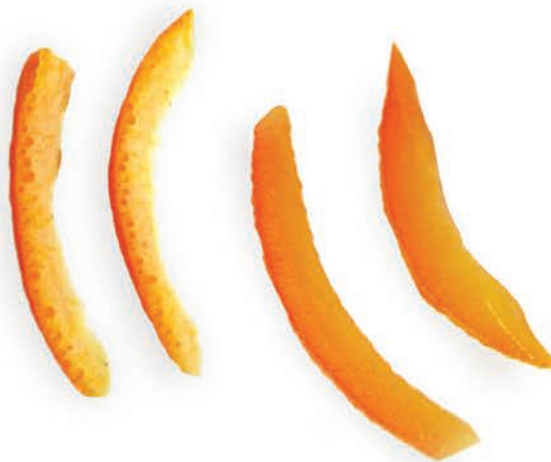
Frutta biologica certificata

Certified organic fruit



Processo di canditura unico in tutta Italia

Unique candying process
in all of Italy



Sapore fresco e pulito

Cool, fresh flavours



Limone
Lemon
RZ20113



Arancia
Orange
RZ20112



Prugna
Plum
RZ20117



Pompelmo Rosa
Pink Grapefruit
RZ20116



Bergamotto
Bergamot
RZ20114

Frutta Candita Candied fruit

Vaso vetro
Glass jar

6 x 250 g
sgocciolato 150 g
drained 150 g

Fratelli Rizzati
. fratelli rizzati .

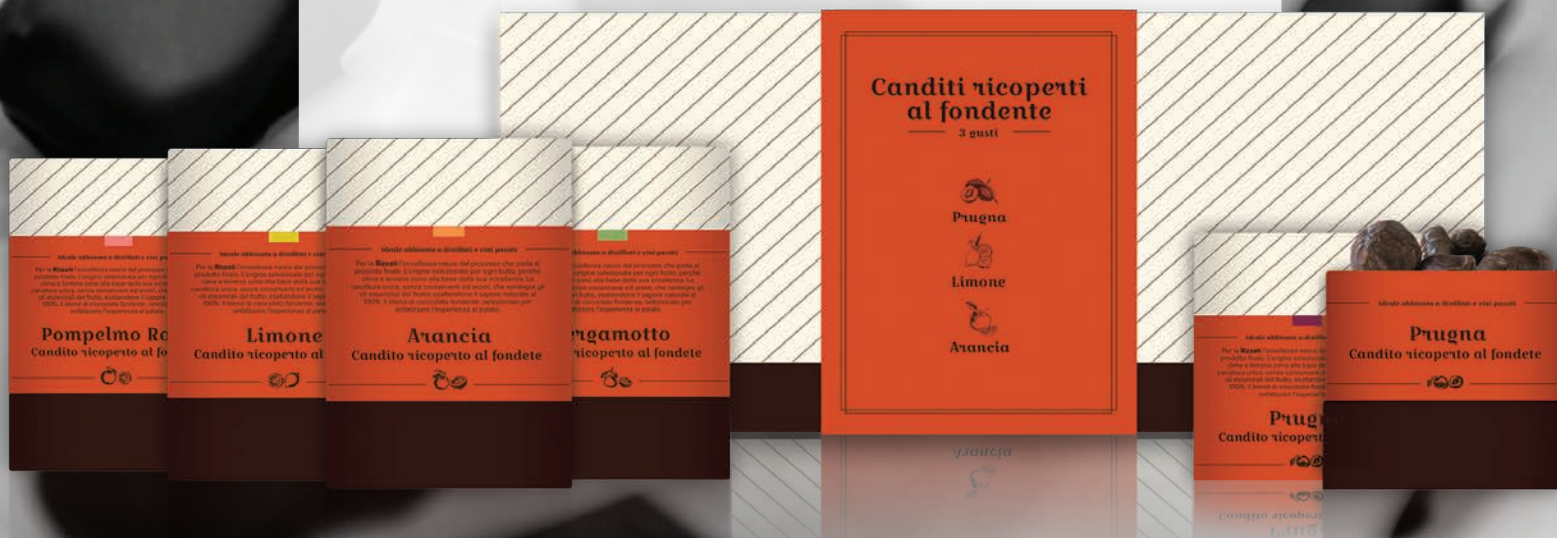
Consigli dello Chef: Provate la frutta candita Rizzati con i formaggi. I grandi intenditori di formaggio lo sanno: il sapore acido e latte del formaggio si sposa particolarmente bene con i canditi in un gioco di contrasti sublimati al palato

Chef's tips for serving: Try Rizzati candied fruits with cheese. Connoisseurs of cheese know it well: the acidic, milky flavour of cheese marries well with candied fruits to create subliminal effects on the taste buds.

Canditi ricoperti al fondente

L'equilibrio tra la frutta e il cioccolato, non solo nelle proporzioni ma anche nel gusto. La nostra frutta candita è ricoperta con un blend di cioccolato fondente che la rende croccante regalando un sapore unico.

A balance of fruit and chocolate, not just in terms of proportion, but also of taste. Our candied fruit is coated with a blend of dark chocolate to give it a unique flavour and crisp texture



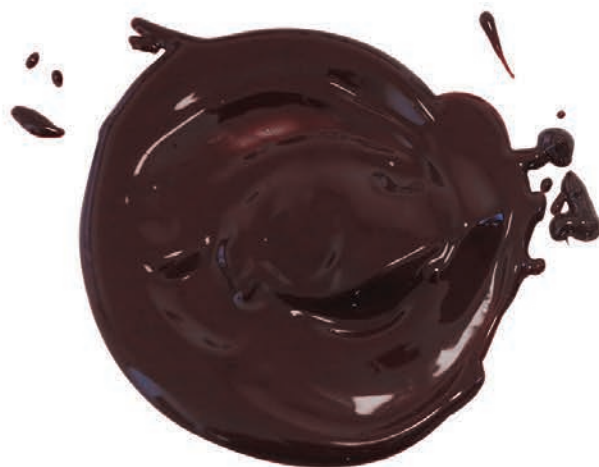
Frutta candita Rizzati

Rizzati candied fruits



Blend di cioccolato fondente

Blend of dark chocolate



Copertura croccante

Crisp coating



Limone
Lemon
RZ20023



Arancia
Orange
RZ20022



Prugna
Plum
RZ20027



Pompelmo Rosa
Pink Grapefruit
RZ20026



Bergamotto
Bergamot
RZ20024

Un tipo di frutto

One type of fruit
Scatola cilindro
Tubes
6 x 100 g

Frutta assortita

Assorted fruit box
Scatola con 3 cilindri
assortiti
Box with 3 assorted
tubes
1 x 300 g
RZ20021

Fratelli Rizzati
. fratelli rizzati .

Consigli dello Chef: La frutta candita Rizzati è un prodotto straordinario negli abbinamenti con distillati, grappe whisky e rum, abbinamenti che favoriscono un'esplosione di aroma e fragranza.

Chef's tips for serving: Rizzati candied fruits are extraordinarily good when served with distilled spirits, grappa, whisky and rum. This is a combination that culminates in an explosion of fragrances and aromas.

Ciocolatini

Materie prime da agricoltura biologica, lavorate con arte e amore. Il cioccolatino Rizzati è prodotto interamente con materie prime di origine biologica certificata.

Organic farming grown ingredients, prepared with expertise and love. The Rizzati chocolate is made using exclusively certified organically grown ingredients.



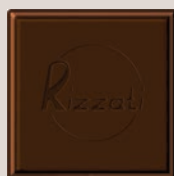
**Ripieni fatti con i
migliori ingredienti**

Filled with the best ingredients



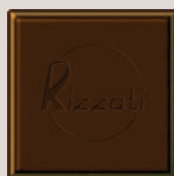
**Testura delicata, che
si scioglie in bocca**

Delicate consistency
that melts in the mouth



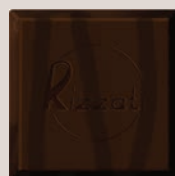
**Cremino
Classico**

Cremino
Classico



**Cremino
Pistacchio**

Pistachio
Cremino



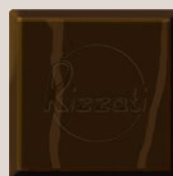
Favetta

Favetta



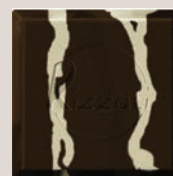
Pistacchio

Pistachio



**Agrumi
e Caffè**

Citrus and
Coffee



**Gianduia e
Liquirizia**

Gianduia and
Licorice

T9 Mix Cioccolatini, 3 gusti

T9 Mix Chocolates, 3 flavours
Favetta, Pistachio, Cremino
Scatola piccola – Small box
90g – RC10028

T25 Mix Cioccolatini, 5 gusti

T25 Mix Chocolates, 5 flavours
Scatola grande – Large box
250g – RC10021

T2 Duo Cioccolatini, 2 gusti

T2 Duo Chocolates, 2 flavours
Favetta, Pistachio
Scatola espositore - Display box
1Kg – RC10027

T2 Duo Cremini, 2 gusti

T2 Duo Cremini, 2 flavours
Classic and Pistachio
Scatola espositore - Display box
1Kg – RC10045

Box mix T2 Duo, 2+2 gusti

T2 Duo mixed box, 2+2 flavours
Cioccolatini Duo + Cremini Duo
Chocolate Duo + Cremini Duo
Scatola espositore - Display box
1Kg – RC10029

Fratelli Rizzati
fratelli rizzati

Consigli dello Chef: Provate la favetta accompagnata da un caffè espresso di qualità, un'esperienza rotonda davvero unica.

Chef's tips: Try a Favetta with a cup of top quality espresso, for a rounded, unique taste experience.

Stecche

Per le nostre stecche di cioccolato controlliamo meticolosamente tutte le fasi, dal seme alla produzione finale. Usiamo la materia prima come ispirazione, abbinando caratteristiche organolettiche e sapori con cura maniacale per i dettagli, reinterprestando la rivoluzionaria semplicità del cacao.

When it comes to our bars of chocolate, we painstakingly check every stage, from the bean through to the finished product. We use ingredients to inspire us, combining natural taste and aroma characteristics with strict attention to detail, re-interpreting and revolutionising the simple taste of the cocoa bean.



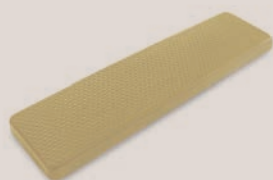


**Un'esperienza unica
ad ogni pezzo**

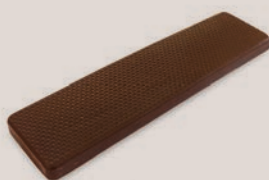
A unique experience in every bite

**Cacao Bio di
origine certificata**

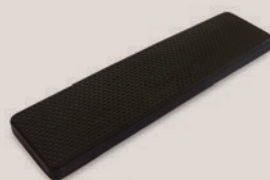
Organic Cocoa with certified origin



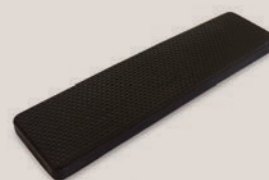
Bianco
White
RC10058



Al latte
Milk
RC10057



Fondente 70%
Dark 70%
RC10053



Fondente 90%
Dark 90%
RC10051

Stecche
Bars

Scatola espositore
Display box
6 x 40 g

Fratelli Rizzati
. fratelli rizzati .

Consigli dello Chef: Consigliamo di provare la tavoletta spezzando un pezzetto alla volta, 3,3 grammi sono la quantità giusta per far sì che il nostro palato possa scoprirne appieno il gusto.

Chef's tips: We recommend trying the bar by breaking off a piece at a time. 3.3 grams is the perfect amount to allow the taste buds to discover the full flavour.

Stecche con inclusioni

La frutta candita e secca si abbina piacevolmente con il cioccolato, grazie ad un sapiente dosaggio delle proporzioni tra ingredienti ed abbinamenti, il tutto pensato per una degustazione unica e particolare.

Candied fruits and nuts are a perfect match for chocolate and by skilfully dosing the ingredients and combinations, the result is something truly unique.



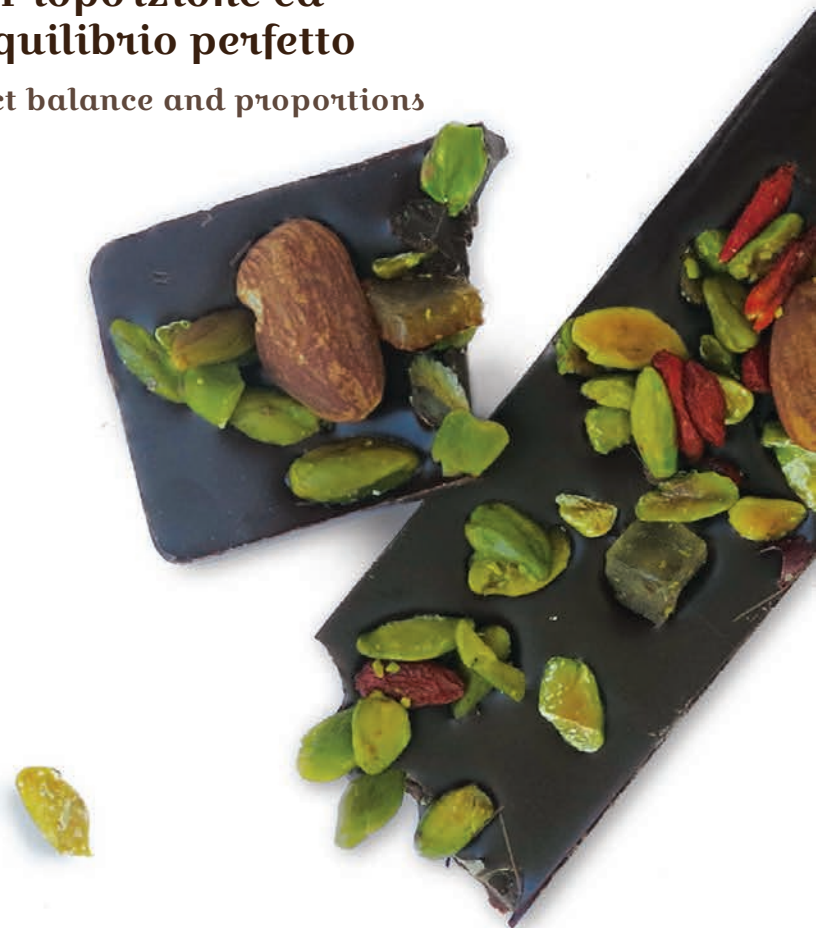
Ingredienti da agricoltura biologica

Organically grown ingredients



Proporzione ed equilibrio perfetto

Perfect balance and proportions



Fondente con frutta secca e candita

Dark chocolate and assorted fruits
RC10081



Latte con nocciole

Milk chocolate with hazelnuts
RC10082



Bianco con nocciole

White chocolate with hazelnuts
RC10083

Stecche con inclusioni

Filled bars

Scatola espositore

Display box

6 x 50 g

Fratelli Rizzati
fratelli rizzati

Consigli dello Chef: Consigliamo di provare le stecche in compagnia spezzando un pezzetto alla volta, un'esperienza rotonda davvero unica.

Chef's tips: Try the bars with friends, breaking off a piece at a time, a truly rounded, unique taste experience.

Schiacciate

Le nostre schiacciate sono un prodotto molto speciale, perché crediamo che quando il cioccolato d'eccellenza incontra la frutta migliore, succede qualcosa di speciale. Ogni pezzetto assaggiato sprigiona il desiderio di assaggiarne un altro.

Our schiacciatas are very special, because we believe that when the finest chocolate meets with the best fruit, something special happens. Each piece you taste will make you want another.

16

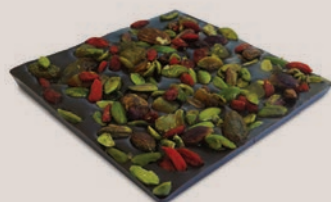


**Ingredienti da
agricoltura biologica**
Organically grown ingredients



**Proporzione ed
equilibrio perfetto**

Perfect balance and proportions



Fondente con frutta secca e candita

Dark chocolate and assorted fruits
RC10076



Latte con nocciole

Milk chocolate with hazelnuts
RC10077



Bianco con nocciole

White chocolate with hazelnuts
RC10078

Schiacciate

Scatola espositore
Display box
6 x 150 g

Fratelli Rizzati
. fratelli rizzati .

Consigli dello Chef: Consigliamo di provare le schiacciate in compagnia spezzando un pezzetto alla volta, accompagnata da un caffè espresso o un liquore di qualità, un'esperienza rotonda davvero unica.

Chef's tips: Try the schiacciata with friends, breaking off a piece at a time, accompanied by an espresso or a top quality liqueur for a truly rounded, unique taste experience.

Dragée

I nostri dragée sono stati creati pensando ad abbinamenti ed esperienze speciali al palato. Proponiamo due tipi di finiture superficiali, l'effetto a mora ottenuto con finissimo cioccolato fondente e l'effetto tartufato ottenuto spolverando il dragée con delicatissimo cacao in polvere.

Our dragées have been created thinking of perfect combinations for that special taste experience. We have two surface coatings: the mora effect created with ultra-fine dark chocolate, and the truffle effect, created by dusting the dragée with ultra-fine cocoa powder.



Contrasto unico di texture e sapori

A unique contrast of flavours
and texture



Uvetta Tartufata
Truffled raisins



Mora Caffè Cioccolato
Mora chocolate coffee

Uvetta Tartufata

Truffled raisins

Pouch con ziplock
Pouch with ziplock

6 x 150 g

RC10036

Mora Caffè Cioccolato

Mora chocolate coffee

Pouch con ziplock
Pouch with ziplock

6 x 115 g

RC10035

Box mix Dragee

Uvetta Tartufata

Truffled raisins

12 x 40 g

Mora Caffè Cioccolato

Mora chocolate coffee

12 x 40 g

Scatola espositore - Display box
960g – RC10032

Fratelli Rizzati
fratelli rizzati

Consigli dello Chef: I dragée sono perfetti per il momento del caffè, uno tira l'altro, accompagnando la conversazione con gusto.

Chef's tips: Dragées are perfect when it's time for a coffee. One leads to another, for a tasty accompaniment to your conversation.

Crema spalmabili

Le nostre creme spalmabili si adattano meravigliosamente ai diversi momenti della giornata e a molteplici utilizzi. Prodotti ottenuti con materie prime da agricoltura biologica, cacao, nocciole Italiane e pistacchi di Sicilia.

Our cream spreads adapt perfectly to a host of different uses, whatever the time of day. These spreads are made using organic ingredients, cocoa, hazelnuts from Italy and pistachios from Sicily.



**Materie prime
lavorate con cura**
Ingredients prepared with care



**Cremosità leggera
e delicata**

Creamy, light and delicate



Pistacchio
Pistachio
RC15012



Classica
Classic
RC15002



Gourmet Nocciolo 40%
Gourmet 40% Hazelnut
RC15032

Crema spalmabile
Cream spreads

Vaso vetro
Glass jar
6 x 200 g

Fratelli Rizzati
. fratelli rizzati .

Consigli dello Chef: Assolutamente da provare abbinare alla Tenerina Rizzati.

Chef's tips: Be sure to taste together with Tenerina Rizzati.

Maxi Cremino

La nostra versione squisitamente BIO del classico cremino. Un sapore equilibrato con note di frutta secca, dalla consistenza piacevolmente vellutata, fatto con una pasta preparata esclusivamente con nocciole Italiane e materie prime da agricoltura biologica.

Our completely organic version of the classic cremino. A balanced flavour with hints of nut and with a pleasantly velvety consistency. Made with a paste prepared using only hazelnuts from Italy and organically grown ingredients.



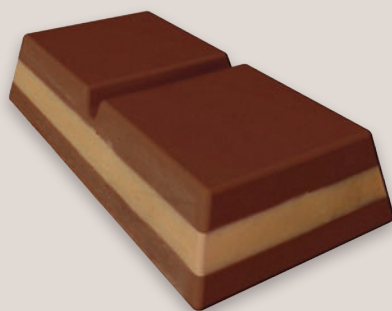


**Consistenza
piacevolmente vellutata**

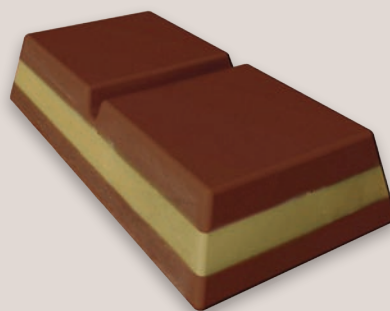
Pleasingly velvety consistency



Nocciola Italiana
Hazelnut from Italy



Maxi Cremino Classico
Maxi Classic Cremino
RC10042



Maxi Cremino Pistacchio
Maxi Pistachio Cremino
RC10044

Maxi Cremino Classico
Maxi Classic Cremino

Scatola piccola
Small box
4 x 200 g

Maxi Cremino Pistacchio
Maxi Pistachio Cremino

Scatola piccola
Small box
4 x 200 g

Fratelli Rizzati
. fratelli rizzati .

Consigli dello Chef: Da servire accompagnandolo a un buon caffè, o da gustare per una piccola pausa golosa.

Chef's tips: Serve with a good cup of coffee or enjoy as a tasty break.

Tenerina

Nella nostra ricetta della tipica torta ferrarese l'ingrediente principale è il cioccolato fondente che lascia un sapore lungo e persistente al palato. L'assenza di grassi idrogenati, grassi di palma o di derivazione animale dona al prodotto leggerezza, friabilità e digeribilità. La sua freschezza, data dalla totale assenza di conservanti, la rende perfetta per ogni momento della giornata: energica colazione, delicato snack pomeridiano, sublime dessert.

In our recipe for this typical cake from Ferrara, the main ingredient is dark chocolate, which leaves a lasting flavour on the taste buds. The absence of hydrogenated fats, palm oil or animal fats makes this a light, flaky and easily digested product. Its freshness comes from the total lack of preservatives, making it a perfect choice at any time of day: an energy-packed breakfast, a tasty afternoon snack, or a sublime dessert.



**Cacao
biologico**
Organic cocoa



**Cioccolato
fondente al 61%**
61% dark chocolate



**Croccante fuori
soffice e delicata dentro**
Crisp on the outside soft and
delicate inside



Tenerina 50 g

Scatola espositore
Display box
24 x 50 g
RZ25002

Scatola neutra
Plain box
50 x 50 g
RZ25003



Tenerina 150 g

Confezione artigianale
Artisan pack
4 x 150 g
RZ25005

Fratelli Rizzati
. fratelli rizzati .

Consigli dello Chef: Esprime il massimo di sé abbinata a creme Rizzati oppure servita con confettura, gelato o creme. Provatela servita sia tiepida che a temperatura ambiente.

Chef's tips: At its best when served with Rizzati cream spreads, or jam, ice cream or cream sauces. Try it slightly warmed or served at room temperature.

Pampapato

Il Pampapato è un dolce tipico ferrarese che ebbe origine nel 1500, un prodotto che abbiamo per la prima volta reinterpretato in chiave Bio e senza glutine, ottenendo un dolce straordinario, frutto di un meticoloso controllo di tutta la filiera produttiva interna alla Rizzati. Il Pampapato è tipicamente a base di cioccolato fondente, con mandorle, frutta candita, chiodi di garofano, con predominanza netta dell'aroma di cioccolato fondente.

Pampapato is a typical dessert from Ferrara which dates back to the 1500s. A product that we have reinterpreted for the first time using organic, GF ingredients. The results are extraordinary, thanks to painstaking controls along the whole supply line inside Rizzati. Pampapato is typically made using dark chocolate, almonds, candied fruit, and cloves, with a predominant aroma of dark chocolate.



Note di sapori e texture

Flavour and texture notes



**Perfette proporzioni tra
gli ingredienti avvolti da
croccante cioccolato fondente**

Perfectly balanced ingredients
enveloped in a crisp chocolate coating.



Pampapato

Confezione artigianale
Artisan pack

2 x 500 g
RZ25031

Fratelli Rizzati
. fratelli rizzati .

Consigli dello Chef: Data la sua forte aromaticità e la copertura di cioccolato fondente, presenta una persistenza gusto-olfattiva molto lunga che si abbina perfettamente alle caratteristiche organolettiche dei vini dolci e muffati. Si abbina fantasticamente al passito.

Chef's tips: Given its strongly aromatic nature and dark chocolate coating, its persistent taste and aroma is very long and combines perfectly with the natural characteristics of sweet and muffato dessert wines. A perfect complement to passito wine.

Cioccolato in tazza

Il cioccolato in tazza della Rizzati, è proposto con la stessa ricetta che tanto successo ha nei suoi format. La miscela, priva di addensanti, va stemperata esclusivamente con acqua calda, così da poter esaltare il sapore del cioccolato e per far sì che il nostro palato possa scoprirne appieno il gusto.

The Chocolate in the cup of Rizzati, is proposed with the same recipe that so much success has in its format. The mixture, free of thickeners, must be diluted solely with warm water, so as to enhance the chocolate flavor and to ensure that the our palate can fully discover the taste. .





Cioccolato in tazza

6 x 200 g

Fondente

RC05002

Fratelli Rizzati
fratelli rizzati

Consigli dello Chef: Da provare con spezie o con buccia di agrumi grattugiati sulla cioccolata prima di servirla.

Chef's tip: Try with spices or citrus peel grated oh chocolate before serving.



Confezioni e packaging

I prodotti Rizzati sono imballati manualmente, con la cura e l'attenzione che contraddistingue la nostra marca. Ogni confezione è come se fosse stata appena chiusa in negozio. Sono disponibili confezioni regalo che permettono abbinamenti a scelta del cliente.

Rizzati products are packaged by hand, with all of the care and attention for which our brand stands out. Each package is as if newly sealed in store. We also can provide gift packaging for customers to choose product assortments.







scatole speciali
special boxes



scatole espositori
display boxes

Vendita al pubblico

Retail to the public

Piazza Trento e Trieste 2 . 44124 . Ferrara . Italia
Tel: +39 0532 204267 . Fax: +39 0532 746148
rizzati.cioccolato@gmail.com

Sede legale e laboratorio

Registered headquarters and workshop

Via Virginia Woolf 16/A 44124 . Ferrara . Italia
Tel: +39 0532 63015 . Fax: +39 0532 746148
info@rizzaticioccolato.com





CANDITORI



CIOCCOLATO RIZZATI

RIZZATI FERRARA

CIOCCOLATE
CIOCCOLATO MIBU
CIOCCOLATO CON MENTA
CIOCCOLATO PRALINE
CIOCCOLATO CLASSICO
CIOCCOLATO MIBU
CIOCCOLATO MIBU
CIOCCOLATO MIBU

GELATO
GELATO PISTACCHIO / MENTA / CIOCCOLATO
BISCOTTI GELATO

PRALINE
PRALINE MIBU
PRALINE MIBU
PRALINE MIBU

CAFFÈ
CAFFÈ MIBU
CAFFÈ MIBU
CAFFÈ MIBU

PIZZETTE
PIZZETTE MIBU
PIZZETTE MIBU
PIZZETTE MIBU

SPRINGS
SPRINGS MIBU
SPRINGS MIBU
SPRINGS MIBU

SPRINGS
SPRINGS MIBU
SPRINGS MIBU
SPRINGS MIBU

SPRINGS
SPRINGS MIBU
SPRINGS MIBU
SPRINGS MIBU

SPRINGS
SPRINGS MIBU
SPRINGS MIBU
SPRINGS MIBU

SPRINGS
SPRINGS MIBU
SPRINGS MIBU
SPRINGS MIBU

SPRINGS
SPRINGS MIBU
SPRINGS MIBU
SPRINGS MIBU

SPRINGS
SPRINGS MIBU
SPRINGS MIBU
SPRINGS MIBU

SPRINGS
SPRINGS MIBU
SPRINGS MIBU
SPRINGS MIBU

SPRINGS
SPRINGS MIBU
SPRINGS MIBU
SPRINGS MIBU

RIZZATI FERRARA
SOLO BIO
CIOCCOLATO
GELATO
CANDITI
PRALINE
TENERINA
CAFFÈ

