

Siamo nati come costola di Adamo di una storica torrefazione di caffè livornese tutt'ora operativa all'interno del Mercato delle Vettovaglie, la torrefazione S. Paulo, produttore dal 1952. Abbiamo iniziato realizzando delle confezioni regalo per ricorrenze come il Natale, abbinando il caffè a soggetti di cioccolata, comprati presso terzi. La stretta correlazione tra queste due materie prime e l'amore verso il cioccolato ci ha spinto a provare a realizzare un cioccolatino fondente a base di caffè, senza l'utilizzo di aromi, ma partendo proprio dal caffè espresso. E così per anni ci siamo divertiti in casa, usando la cucina come laboratorio, a lavorare il cioccolato, temperando a mano su una tavola di marmo e realizzando qualche cioccolatino al caffè. Con il passare del tempo la voglia di imparare ci ha condotto a frequentare corsi professionali di alto profilo (Cast Alimenti, Carpigiani University, Selmi, Scuola del Cioccolato Perugina) e dopo tanto altro studio e pratica è nato il **Cioccolato Giovannini**.

Asporto, vegani, intolleranti al lattosio, ristorazione, catering e feste private - La nostra produzione cerca di accontentare tutti i gusti, dagli amanti del fondente più amaro fino al dolce estremo del cioccolato bianco, lasciando comunque aperte le porte a qualsiasi richiesta di personalizzazione per realizzare prodotti su misura. La nostra produzione ha un occhio di riguardo anche per i vegani e gli intolleranti al lattosio. Abbiamo il necessario per l'asporto, con packaging termico, che consente ai nostri clienti di poter trasportare senza problemi i prodotti acquistati. Il nostro laboratorio inoltre offre anche servizi per la ristorazione e catering o feste private.