

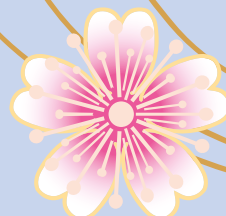


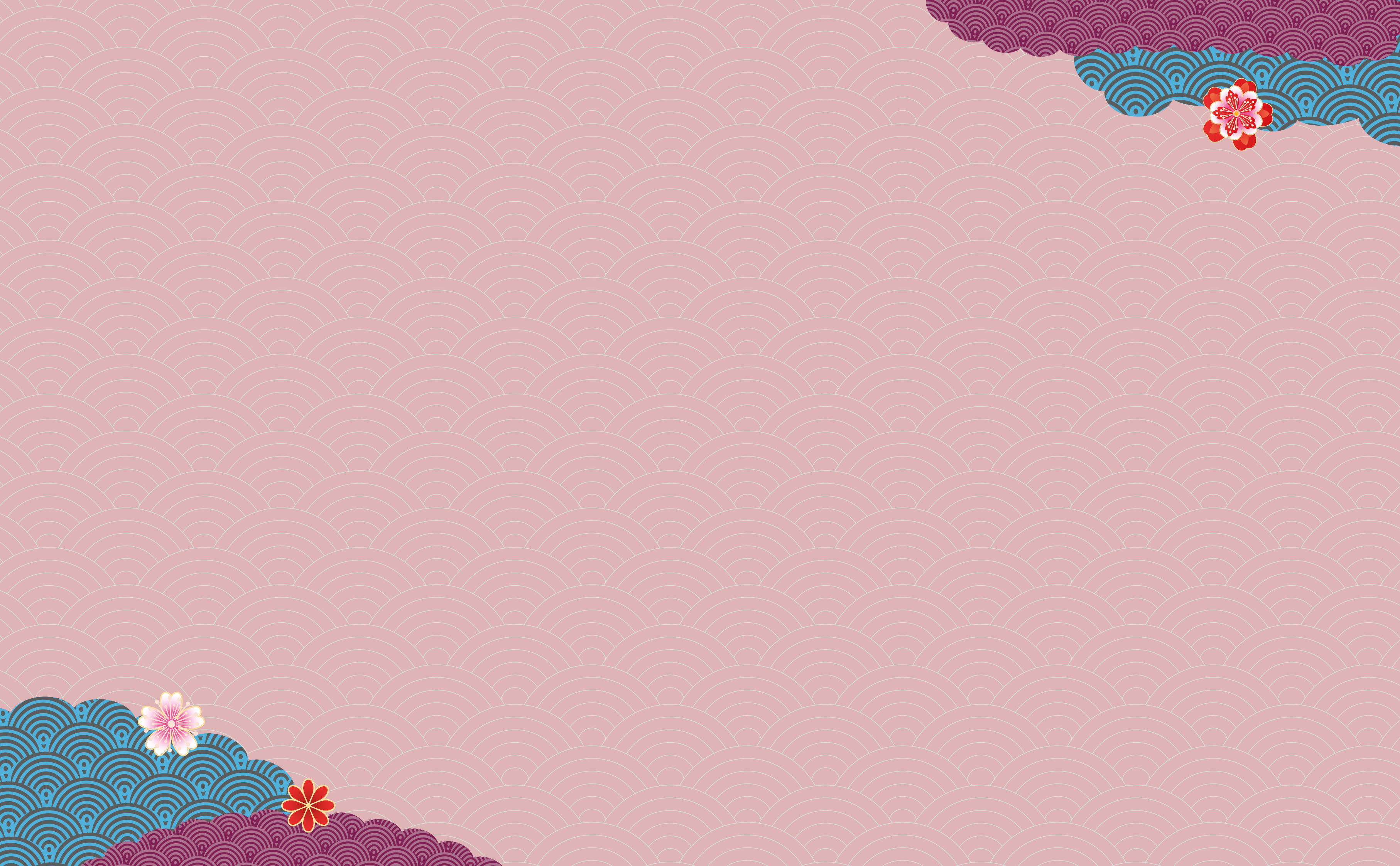
BERNARDI

CIOCCOLATO
ARTIGIANALE DAL 1974



Spring PRIMAVERA
ESTATE
SUMMER
2025





Indice

Table of contents

02 L'azienda

The company

- 04 **Gelatine di frutta**
Fruits jellies
- 08 **Caramelle**
Candies
- 10 **Ciocolatini nudi**
Loose chocolates
- 13 **Cremini e Praline**
Mini pralines
- 16 **Frutti ricoperti, tartufi e dragées**
Covered fruits, truffles and dragées
- 18 **Cuori & Ovetti Stagnolati**
Tinfoiled chocolate small hearts and eggs
- 20 **Ciocolatini incartati**
Wrapped chocolates

25 Tavolette

Chocolate bars

35 Festività

Festivities collection

- 36 **Cioccolecca**
Choco pops
- 37 **Cioccocuore**
Choco hearts
- 38 **San Valentino**
St Valentine's day
- 44 **Festa della mamma**
Mother's day
- 46 **Festa del papà**
Father's day

48 Collezione Pasqua

Easter collection

- 49 **Cioccolecca pasquali e Idee regalo**
Easter choco pops and gift ideas
- 56 **Linea Oriental**
Easter eggs
- 58 **Colombe**
Easter doves
- 62 **Linea Flower**
Easter eggs
- 70 **Linea Pralinati**
Easter eggs
- 74 **Linea Sorrento**
Easter eggs
- 76 **Linea Papavero e Garden**
Easter eggs
- 78 **Linea Fruttati**
Fuits easter eggs
- 80 **Linea Senza Zucchero**
Sugar free easter eggs
- 82 **Linea Bimbi**
Kids easter eggs

85 Collezione Estiva

Summer collection

- 86 **Confezioni gelatine di frutta**
Fruit jellies packaging
- 90 **Caramelle agli agrumi**
Candies packaging
- 92 **Vetrina Lavanda**
Fruit jellies & candies
- 94 **Linea Mare**
Fruit jellies & candies

L'azienda La storia

La storia dell'azienda Bernardi ha inizio nel 1974 in un piccolo laboratorio di pasticceria nel quale, continuando l'attività paterna, i fratelli Mimmo, Giuseppe e Ciro Bernardi hanno mosso i primi passi nella produzione dolciaria.

Grazie a passione, spirito di iniziativa e tanti sacrifici i tre pasticceri crescono frequentando corsi sempre più specifici del settore, finché un giorno, quasi per caso, scoprono il **mondo del cioccolato** e ne rimangono affascinati, tanto da trasformarlo nel core-business della loro attività. La ricetta del cioccolato fatto in pasticceria rimane sempre la stessa, ma i tre fratelli lavorano instancabilmente per raffinarla ed adattarla alla gamma di prodotti che pian piano si amplia sempre di più.

La ricerca è orientata non solo a sapori nuovi ed esotici, ma soprattutto a quelli della **tradizione pugliese**, che fondendosi con il cioccolato all'interno del ripieno di praline e cioccolatini, creano accostamenti particolari e difficili da replicare.

Così nasce nel 2001 la Bernardi srl, azienda che riesce a trasformare le competenze e le conoscenze maturate in 30 anni di lavoro a stretto contatto col pubblico, in valore da regalare ed infondere direttamente ai suoi clienti.

L'azienda è ad oggi conosciuta in Italia, ma anche in Svezia, Svizzera, Germania, Canada, Emirati Arabi, Russia e Romania per il suo **cioccolato ricercato**, adatto non solo alla degustazione, ma perfetto come idea regalo, grazie ad un packaging curato e pensato per il suo pubblico esigente.

Company History

Bernardi deals with the production and processing of chocolate since 1974, when today's company was only a small pastry shop run by three brothers with a passion for sweets, inherited from his father.

Thanks to passion, initiative and sacrifice the three pastry chefs grow increasingly attending industry-specific courses, until one day, almost by accident, they discover the world of chocolate and get caught up in it, so as to turn it into the core business of their work. Homemade chocolate pastry recipe remains the same, but the three brothers work tirelessly to refine and adapt it to the range of products that gradually grows more and more.

The research is oriented not only to new and exotic flavors, but especially to those of the Apulian tradition, that merging with the chocolate inside the filling of Pralines and chocolates, create special combinations difficult to replicate.

Thus in 2001 arise the Bernardi srl, a company that manages to transform the skills and knowledge acquired in 30 years of working closely with the public in value to give and instill directly to its customers.

The company is known as yet in Italy, but also in Sweden, Switzerland, Germany, Canada, United Arab Emirates, Russia and Romania for its refined chocolate, suitable not only for tasting, but perfect as a gift idea, thanks to a well-groomed packaging, designed for its demanding public.



I nostri punti di forza

Caratteristiche dei prodotti Bernardi sono:

- » Scelta delle materie prime di alta qualità: il cioccolato Bernardi non contiene grassi vegetali diversi dal burro di cacao;
- » Lavorazione artigianale coadiuvata da attrezzature che permettono una produzione più organizzata, ma sempre fedele alle ricette e alle tecniche di lavorazione usate in pasticceria;
- » Ampia varietà di produzione (cioccolato, gelatine di frutta, liquori, lievitati);
- » **Attenzione per il packaging:** per offrire alla propria clientela una varietà di composizioni eleganti ed originali, degni involucri delle delizie che racchiudono.

Bernardi è un'azienda che resta strettamente legata al territorio, sfruttando le grandi potenzialità che esso offre non solo a livello gastronomico, ma anche dell'artigianato. Sono frequenti, infatti, nei prodotti Bernardi ricorsi artistici che uniscono il mondo del cioccolato alla **tradizione ceramistica grottagliese**, tramite raffinati inserti in terracotta e in ceramica.

Our Strenghts

Bernardi products features are:

- » **Choice of high quality raw materials:** Bernardi chocolate does not contain vegetable fats other than cocoa butter;
- » **Artisan processing** assisted by equipment that allows a more organized production, but always faithful to recipes and processing techniques used in the pastry shop;
- » **Wide variety of production** (chocolate, fruit jellies, liqueurs, leavened bakery products);
- » **Attention to the packaging:** to offer to its customers a variety of elegant and original compositions, worthy envelopes of the delights they hold.

Bernardi is a company that remains closely linked to the territory, exploiting the great potential that it offers not only in terms of gastronomy, but also of craftsmanship. That's why Bernardi uses frequently artistic mediums that link the world of chocolate with the ceramic tradition of the land, through refined ceramic inserts.



Gelatine nude

Loose fruit jellies

04 01 000

Le gelatine di frutta artigianali Bernardi si distinguono per la loro morbidezza e l'intensità del gusto dati dalla composizione di pura polpa di frutta. La frutta è la protagonista: più del 50% di puro succo e polpa che, uniti a zucchero ed aromi naturali scelti, conferiscono al prodotto un gusto estremamente armonioso e gradevole.

Bernardi artisan fruit jellies stand out because of their softness and the intensity of taste given by the composition of pure fruit pulp. Fruit is the protagonist: more than 50% of pure juice and pulp, combined with sugar and natural aromas, that give the product an extremely harmonious and pleasant taste.



04 01 001
Ananas
Pineapple



04 01 003
Arancia
Orange



04 01 004
Frutti di bosco
Wild berries



04 01 007
Kiwi
Kiwi



04 01 009
Limone
Lemon



04 01 011
Pera
Pear



04 01 010
Albicocca
Apricot



04 01 012
Ciliegia
Cherry



04 01 005
Fragola
Strawberry

Gelatine incartate

Wrapped fruit jellies

vera polpa
di frutta

vegane



04 02 001
Ananas · Pineapple



04 02 004
Fragola · Strawberry



04 02 002
Arancia · Orange



04 02 005
Kiwi



04 02 003
Frutti di bosco · Wild berries



04 02 006
Limone · Lemon

Espositori da banco

*nuova
immagine*

ME06

Cassettina in legno
30×20×10 cm

ME04-1

Segnagusto gelatine



Espositori da banco

nuova
immagine



05 01 000
Caramelle agli
agrumi assortite
Assorted candies
citrus fruits flavours



05 02 000
Caramelle alle
creme assortite
Assorted candies
with creams filling

Caramelle

Candies

vegane



vegan

05 01 001
Mandarino
Tangerine



vegan

05 01 002
Pompelmo
Grapefruit



vegan

05 01 003
Arancia
Orange



vegan

05 01 004
Limone
Lemon



vegan

05 02 001
Liquirizia
Liquorice



vegan

05 02 002
Pino balsamico
Balsamic mint



05 02 003
Caffè
Coffee



vegan

05 02 004
Amarena
Sour cherry



05 02 005
Miele e menta
Honey and mint

Ciocolatini nudi

Loose chocolates



01 01 043 • OSTRICA
Ripieno passion fruit
Passion fruit filling



01 01 033 • TRONCHETTO
Ripieno al pistacchio
Pistachio filling



01 05 038 • CUPOLETTA
Cioccolato bianco
al pistacchio salato
White chocolate with salted pistachio



01 02 037 • ENIGMA
Crema al caramello
e pralinato di arachidi
Caramel cream and peanut praline



**01 01 007
CASTAGNA**
Purea di marroni
Chestnuts cream filling



**01 01 011
GRAND MARNIER**
Ripieno al Grand Marnier
Grand Marnier filling



01 01 039 • CABOSSA
Fondente con granella
di fave di cacao
*Dark chocolate with grains
of cocoa beans*



TRIFOGLIO
Latte 01 02 003
Ripieno alla nocciola
Hazelnut filling



FOGLIA
Fondente 01 01 005
Latte 01 02 005
Ripieno al cocco
Coconut filling



GHIANDA
Fondente 01 01 009
Ripieno gianduia
Gianduia filling



CHICCO
Fondente 01 01 010
Latte 01 02 010
Ripieno al caffè
Coffee filling



CUORICINO
Fondente 01 01 035
Latte 01 02 035
Morbida crema alla nocciola
con granella di nocciole
*Soft hazelnut cream filling
with hazelnut grains*



**01 02 028
INCAS**
Crema alla nocciola
e sfoglie di wafer
*Hazelnut and wafer
leaves filling*



**01 05 037
ENIGMA**
Crema amaretto e mandorle
*Amaretto and almonds
cream filling*



NOCE
Latte 01 02 012
Ripieno alla noce
Walnut filling



TULIPANO
Fondente 01 01 013
Latte 01 02 013
Ripieno alla nocciola con nocciola intera
Hazelnut filling



FARFALLA
Fondente 01 01 018
Latte 01 02 018
Ripieno gianduia
Gianduia filling



ROSA
Fondente 01 01 023
Latte 01 02 023
Ripieno tiramisù
Tiramisù filling



**01 01 006
CILIEGIA**
Ripieno al maraschino
Cherry liqueur filling



**01 02 031
MAYA**
Ripieno al miele
Honey filling



**01 01 002
CONCHIGLIA**
Ripieno cocco e lime
*Coconut and lime
filling*



CAPPELLINO
Fondente 01 01 024
Latte 01 02 024
Ripieno alla nocciola
con nocciola intera
Hazelnut filling



OROLOGIO
Fondente 01 03 001
Latte 01 04 001
Corpo pieno
Full-body chocolate

vegan



TARTARUGA
Fondente 01 03 002
Latte 01 04 002
Corpo pieno
Full-body chocolate

vegan



VIOLINO
Fondente 01 03 003
Latte 01 04 003
Corpo pieno
Full-body chocolate

vegan



01 01 034 • REBUS
Crema al rhum e
zucchero di canna
Rhum and brown sugar filling



01 02 029 • PARAL
Morbida crema alla
gianduia con cereali
*Soft gianduia filling
with cereals*



**01 01 015
CUORE**
Ripieno al tiramisù
Tiramisù filling

I ciocolatini Bernardi sono piccole opere di gusto fatte a mano.

Ciascun ciocolatino racchiude un gusto unico e viene farcito a mano secondo la tradizione artigiana.

I ripieni sono racchiusi in una copertura di puro cioccolato fondente al 60%, di finissimo cioccolato al latte 31%, cioccolato bianco e cioccolato al caramello.

Bernardi's chocolates are small handiworks of taste. Each chocolate contains a unique taste, it is filled by hand and decorated manually with cocoa butter according to the artisan tradition.

The fillings are enclosed in a covering of 60% dark chocolate, very fine 31% milk chocolate, white and blonde chocolate.

Ciocolatini nudi

Loose chocolates



**01 05 002
CONCHIGLIA**

Ripieno al limoncello
Limoncello filling



**01 05 001
TRIFOGLIO**

Ripieno ai frutti di bosco
Wild berries filling



**01 01 004
LIMONE**

Ripieno al limoncello
Limoncello filling



**01 02 015
CUORE**

Ripieno alla nocciola
Hazelnut filling



01 09 002 • ASTRO

Ciocolato al caramello ripieno di caffè e pralinato alla nocciola
Blonde chocolate with coffee and hazelnut grains filling



CABOSSA • 01 09 003

Ciocolato al Caramello ripieno con crema al rum e granella di fave di cacao
Blonde chocolate with Rhum and cocoa beans filling



**01 05 003
FRAGOLA**

Ripieno purea di fragola
Strawberry filling



Bicchierini di cioccolato

vegan



01 01 101

Bicchierini di cioccolato fondente 60% sfusi
60% dark chocolate shot glass
7g mm Ø 30 h 30 10 ml

Cremini

I mini cremini sono composti da tre strati: due strati esterni di nocciola al latte con almeno il 35% di pasta di nocciole ed uno strato interno di pistacchio, nocciola o mandorla.
La consistenza morbida e le note burrose, date dalla ganache di nocciola che si scioglie immediatamente sul palato, rendono la degustazione un'esperienza ricca ed intensa.

Mini pralines are made of three layers: two outer layers of hazelnut milk with at least 35% of hazelnut paste and an inner layer of pistachio, hazelnut or almond. The soft consistency and the buttery notes given by the hazelnut ganache, that melts immediately in the mouth, make tasting a rich and intense experience.



**02 04 001
Nocciola
Hazelnut**



**02 04 002
Pistacchio
Pistachio**



**02 04 004
Mandorla
Almond**





Praline

Pralines

Ogni pralina racchiude una morbida e delicata ganache composta con crema di latte, cioccolato bianco o fondente, polpa di frutta e materie prime selezionate. Piccole opere d'arte decorate a mano dai nostri artigiani, una ad una.

Each praline contains a soft ganache made with milk cream, white or dark chocolate, fruit pulp and selected raw materials. Small artworks hand painted by our artisans, piece by piece.



02 01 004
Ganache ai frutti di bosco
Wild berries ganache praline



02 01 007
Ganache al rhum
Rhum ganache praline



02 01 008
Ganache alla pera
Pear ganache praline



02 01 009
Mandorla
Almond praline



02 01 010
Ganache alla cannella
Cinnamon ganache praline



02 01 012
Ganache all'arancia
Orange ganache praline



02 01 014
Granella di fave di cacao
Grains of cocoa beans



02 01 015
Gianduia con cereali
Gianduia filling with cereals



02 01 017
Nocciola con wafer
Hazelnut filling with wafer



02 01 016
Cocco
Coconut

Frutti ricoperti

Covered fruits

vegan



Frutta intera o a filetti, ricoperta di cioccolato fondente di alta qualità: zenzero, fichi mandorlati, filetti di arancia e limone secondo l'esclusiva ricetta pugliese. I fichi sono accompagnati da una mandorla intera che funge da ripieno, lavorati singolarmente a mano, pezzo per pezzo, per non tradire in alcun modo la tradizione del territorio.

I fichi mandorlati, altresì detti "fichi maritati", costituiti da pochi semplici ingredienti, provengono da una tradizione antica ma preziosa, tanto intramontabile da esser diventata, nel 2012 uno dei presidi Slow Food in Italia.

Whole or sliced fruit, covered with high quality dark chocolate: ginger, figs with almonds, orange and lemon fillets according to the exclusive recipe from Puglia. Every fig has a whole almond on the inside, worked individually by hand, piece by piece, in order to respect the tradition of the territory.

The figs, also called "married figs", are made up of few simple ingredients and come from an ancient but precious tradition, so timeless to be preserved by the Slow Food organisation in Italy.



02 03 004
Fichi secchi
Dark chocolate
coated dried figs



02 03 005
Filetti d'arancia
Dark chocolate
coated orange peel



02 03 006
Filetti di limone
Dark chocolate
coated lemon peel

Tartufi

Truffles

I tartufi Bernardi sono piccole delizie dedicate ai palati più raffinati. La base di ogni tartufo è realizzata con una delicata ganache di crema di latte e cioccolato, arricchita dal gusto deciso dei liquori. Sono disponibili 4 varianti di gusto: Grappa barricata al Primitivo, Rhum agricolo, Infuso di caffè arabica e Amaretto Disaronno.

Bernardi's truffles are small delights, dedicated to the most refined palates. The base of each truffle is made with a delicate ganache of cream and chocolate, enriched by the strong taste of liqueurs. There are 4 variations of taste: Grappa liqueur, aged Rhum, Arabica coffee infusion and "Amaretto Di Saronno".



02 02 001
Caffè arabica
Arabic coffee



02 02 002
Rhum invecchiato
Aged rhum



02 02 003
Amaretto Disaronno
Disaronno amaretto liqueur



02 02 004
Grappa Di Primitivo
Primitivo grappa liqueur



Dragées

Ricoperti con cioccolato

Deliziosi confetti ricoperti di finissimo cioccolato con cuore di frutta secca o liquori.

Delicious confetti covered with fine chocolate with a filling of dried fruit or liqueurs.



06 00 001
Grand Marnier
Cioccolato bianco
Grand Marnier - white chocolate



06 00 011
Confetti alla mandorla con
cioccolato bianco (limone,
arancia, frutti mediterranei,
pesca e pistacchio)
"Confetti" with almonds and
white chocolate
(lemon, orange, mediterranean
fruits, peach, pistachio)



06 00 002
Nocciola
cioccolato al latte
Hazelnut - milk chocolate



06 00 003
Mandorla
cioccolato fondente
Almond - dark chocolate



06 00 006
Grappa con cioccolato
fondente extra
Grappa liqueur - dark chocolate

Cuori Stagnolati

Tinfoiled chocolate hearts



03 02 001

Rosso: latte ripieno nocciola
Red: milk chocolate with hazelnut filling
14g



03 02 002

Oro: fondente ripieno tiramisù
Gold: dark chocolate with tiramisù filling
14g



vegan

03 02 004

Verde acqua: fondente extra 60%
Emerald: 60% extra dark chocolate
14g



03 02 005

Salmon pink: latte superiore 34%
Salmon pink: 34% superior milk chocolate
14g



03 02 007

Fucsia: latte ripieno frutti di bosco
Fuchsia: milk chocolate with wild berries filling
14g



03 02 009

Celeste: fondente ripieno cocco
Sky blue: dark chocolate with coconut filling
14g



Ovetto Stagnolati

Tinfoiled Chocolate mini eggs



39 00 001

Oro: latte ripieno gianduia
Gold: milk chocolate with gianduia filling
9g



39 00 003

Verde acqua: fondente ripieno nocciola
Emerald: dark chocolate with hazelnut filling
9g



39 00 004

Celeste: latte superiore 34%
Sky blue: full body 34% superior milk chocolate
9g



39 00 005

Rosso: fondente extra 60%
Red: 60% full body extra dark chocolate
9g



39 00 008

Salmon pink: cioccolato al caramello ripieno caffè
Salmon pink: caramel chocolate with coffee filling
9g



39 00 010

Fucsia: bianco ripieno pistacchio
Fuchsia: white chocolate with pistachio filling
9g



Ciocolatini fascettati

Wrapped chocolates

I ciocolatini Bernardi sono piccole opere di gusto fatte a mano.

Ciascun ciocolatino racchiude un gusto unico e viene farcito a mano secondo la tradizione artigianale.

I ripieni sono racchiusi in una copertura di puro cioccolato fondente al 60%, di finissimo cioccolato al latte 31% e cioccolato bianco.

Bernardi's chocolates are small handiworks of taste. Each chocolate contains a unique

taste, it is filled by hand and decorated manually with cocoa butter according to the artisan tradition.

The fillings are enclosed in a covering of 60% dark chocolate, very fine 31% milk chocolate and white chocolate.



03 03 004

Caffè Latte
Milk chocolate
with coffee
11g



03 03 005

Nocciola latte
Milk chocolate with
hazelnut filling
11g



03 03 014

Gianduia e cereali Latte
Milk chocolate with
gianduia and cereals filling
11g



03 03 015

Nocciola e wafer Latte
Milk chocolate with
hazelnut and wafer filling
11g



03 03 001

Gianduia fondente
Dark chocolate
with gianduia filling
11g



03 03 002

Frutti di bosco fondente
Dark chocolate with
wild berries filling
11g



03 03 020

Pistacchio fondente
Dark chocolate
with pistachio filling
11g



03 03 006

Caramello corpo pieno
Caramel chocolate full body
11g



03 03 007

Latte corpo pieno
Milk chocolate full body
11g



03 03 008

Fondente corpo pieno
Dark chocolate full body
11g



03 03 009

Bianco corpo pieno
White chocolate full body
11g

vegan

Sapori di puglia

Apulian flavours

La linea Sapori di Puglia ha come protagonisti gli ingredienti ed i profumi che contraddistinguono la regione. A fine estate passeggiare per le campagne pugliesi significa entrare in contatto con un tripudio di odori e colori.

Camminando saremo avvolti dall'odore dolce e pungente dell'alloro, storicamente apprezzato per le sue capacità aromatiche in grado di stimolare la creatività e l'intelligenza intuitiva, dal profumo fresco degli aranceti, dall'aroma tutto mediterraneo dei fichi maturi e dall'inebriante dolcezza delle mandorle.

Questa linea intende esaltare ciascuno di questi elementi: l'alloro, l'arancia, il fico e la mandorla, valorizzandone al massimo le singole caratteristiche, affinché il momento della degustazione del ciocolatino non sia un semplice piacere di gola a cui abbandonarsi, ma si trasformi in un breve tour sensoriale nella bellissima terra di Puglia.

"Apulian flavours" features ingredients and scents that mark the territory. At the end of the summer walking through the Apulian countryside means getting in touch with a triumph of smells and colors.

You will be enveloped by the sweet and pungent smell of laurel, historically appreciated for its aromatic skills able to stimulate creativity and intuitive intelligence, by the fresh scent of orange groves, the Mediterranean aroma of the figs and the sweetness of almonds.

This line aim to enhance each of these elements: the laurel, the orange, the fig and the almond, enhancing the individual characteristics to the maximum, in order to turn the moment of chocolate tasting from a simple gluttony, to a short sensory tour in the beautiful land of Puglia.



03 03 022

Alloro • fondente extra 60%
Dark chocolate
with laurel filling
11g



03 03 023

Purea di scorzette di arancia
fondente extra 60%
Dark chocolate with
orange peels purée filling
11g



03 03 024

Fichi • fondente extra 60%
Dark chocolate
with figs filling
11g



03 03 025

Mandorla • fondente extra 60%
Dark chocolate
with almond filling
11g

Ciocolatini al vino

Chocolates with wine cream filling

La linea ciocolatini al vino di Bernardi è un tributo all'antica tradizione enologica pugliese.

Moscato di Trani, Primitivo e Negramaro, vini tipici del territorio, provenienti da cantine selezionate, si fondono con cioccolato bianco e burro di cacao per creare un delicato ripieno. Il risultato finale è un'esplosione di gusto che unisce in modo armonico il sapore autentico dei vini di Puglia con quello esotico del cioccolato.

The Bernardi wine chocolates line is a tribute to the ancient Apulian wine-making tradition.

"Moscato di Trani", "Primitivo" and "Negramaro", typical wines of the region, coming from selected cellars, merge with white chocolate and cocoa butter to create a delicate filling. The final result is a flavor explosion that harmoniously combines the authentic taste of Puglia wines with the exotic chocolate one.



03 03 016

Negramaro fondente
Dark chocolate with
Negramaro wine filling
11g



03 03 017

Primitivo fondente
Dark chocolate with
Primitivo wine filling
11g



03 03 018

Moscato di Trani fondente
Dark chocolate with
Moscato of Trani wine filling
11g

Napolitains

Delicate sfoglie di cioccolato fondente da 6 gr cadauno, pensate per degustare i migliori cioccolati monorigine in abbinamento al caffè e liquori.

Delicate sheets of dark chocolate 6 grams each, designed to taste the best single-origin chocolate in combination with coffee and liqueurs.



11 08 001
Fondente 70%
Grand Cru São Tomé
Dark 70% Grand Cru São Tomé
6g



11 08 002
Fondente 75%
Grand Cru Tanzanie
Dark 75% Grand Cru Tanzanie
6g



11 08 010
Fondente 78%
Grand Cru Ecuador
Dark 78% Grand Cru Ecuador
6g



11 08 003
Fondente 80%
Grand Cru Messico
Dark 80% Grand Cru Messico
6g



11 08 004
Bianco al pistacchio salato
White chocolate with salted pistachios
6g



11 08 005
Fondente con crema d'arachidi
Dark chocolate with peanuts filling
6g



11 08 006
Latte con crema alla nocciola
Milk chocolate with hazelnuts filling
6g



11 08 009
Bianco ai frutti rossi
White chocolate with red fruits
6g



11 08 011
Fondente Blend 85%
Blend 85% Dark chocolate
6g



11 08 012
Latte Blend 40%
Blend 40% Milk chocolate
6g

Senza Zucchero

Sugar free chocolates



Il cioccolato sugar free Bernardi è dolcificato con la Stevia, edulcorante naturale originario dal Sudamerica. Le foglie di stevia hanno un potere dolcificante di quasi 400 volte superiore allo zucchero e contengono 0 calorie.

La stevia è sempre esistita in natura e in Sud America è utilizzata per le sue forti proprietà dolcificanti, energizzanti ed addirittura curative. Lo steviol, principio attivo presente nella Stevia, non contiene insulina. Proprio per questo il cioccolato sugar free Bernardi è adatto anche ai diabetici o a chiunque ponga attenzione alla linea, senza per questo rinunciare al gusto.

Bernardi sugar free chocolate is sweetened with Stevia, a natural sweetener from South America. Stevia leaves have a sweetening power almost 400 times higher than sugar and contain 0 calories.

Stevia has always existed in nature and in South America is used for its strong sweetening, energizing and even healing properties. The steviol, the active substance in Stevia, contains no insulin. That's why Bernardi sugar free chocolate is also suitable for diabetics or anyone who pays attention to the fitness, without sacrificing taste.



15 08 001
Fondente Extra 72%
Extra dark 72%
6g



15 08 002
Latte Superiore 45%
45% Milk chocolate
6g



15 08 003
Nocciola Fondente Extra
Hazelnut dark chocolate
6g



15 08 004
Gianduia Latte Superiore
Gianduia milk chocolate
6g



ES01
Espositore per
cioccolatini 9 buche
Display stand for
wrapped chocolates
cm 40x40 h11



ES02
Espositore per cioccolatini 4 buche
Display stand for wrapped chocolates
cm 26,5x26,5 h11

Cubetti



03 01 201
Latte Superiore 34% corpo pieno
34 % Milk chocolate full body
7g



03 01 202
Fondente Extra 60% corpo pieno
60% Dark chocolate full body
7g



03 01 203
Fondente ripieno al cocco
Dark chocolate with coconut filling
7g



03 01 204
Latte ripieno alla nocciola
Milk chocolate with hazelnut filling
7g



03 01 205
Latte ripieno al pistacchio
Milk chocolate with pistachio filling
7g



03 01 206
Fondente ripieno con purea di scorzette d'aranci
Dark chocolate with orange filling
7g

25

Tavolette

CHOCOLATE BARS



Tavolette

Chocolate bars



Tavolette da 60g
Espositore Monogusto da 10pz
10 piece 60g
chocolate bars display

12 13 001
 Fondente Extra 90% fave di cacao
 90% Extra dark chocolate cocoa beans

vegan

12 13 004
 Fondente Extra 70%
 70% Extra dark chocolate

vegan

12 13 005
 Latte Superiore 34%
 34% Superior milk chocolate

12 13 007
 Gianduia al Latte
 Milk gianduia chocolate

12 13 009
 Cioccolato Bianco pistacchio salato
 White chocolate and salted pistachios

12 13 010
 Biondo al Caramello
 Caramel blond chocolate

12 13 011
 Fondente Extra 70%
 arancia e zucchero di canna
 70% Extra dark chocolate
 orange and brown sugar

vegan

12 13 012
 Latte Superiore 34% arachidi
 34% Superior milk chocolate peanuts



Tavolette Crispy

Chocolate bars

Tavolette da 100g
Espositore monogusto da 10 pezzi
10-Piece 100g
chocolate bars display

12 14 001
 Cioccolato al Caramello salato
 con arachidi caramellate
Caramel chocolate with
caramelised peanuts



12 14 002
 Fondente extra
 con mandorle caramellate
Extra dark chocolate
with caramelised
almonds



12 14 003
 Latte Superiore
 con nocciole caramellate
Superior milk chocolate
with caramelised hazelnuts

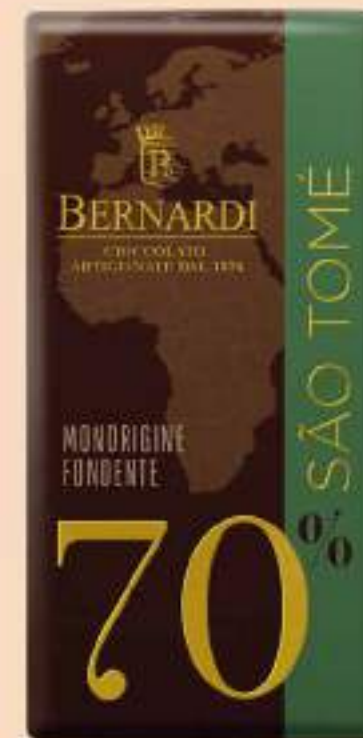


12 14 004
 Latte Superiore
 ripieno gianduia e wafer
Superior milk chocolate
with gianduia and wafer filling



Tavolette Monorigine

Single-flavors chocolate bars



Tavolette Monorigine da 60g
Espositore monogusto da 10 pezzi
10-Piece 60g Single-flavors
chocolate bars display

12 03 201
 São Tomé 70%

12 03 202
 Tanzanie 75%

12 03 203
 Ecuador 78%

12 03 204
 Messico 80%



vegan

Espositori Tavolette

Chocolate bars display



12 00 004
Espositore tavolette Classiche
60g - 56pz (8 gusti)
56-piece chocolate bars display
60g (8 flavours)
cm 35x23 h 25

Gusti Flavours

- Fondente Extra 90% fave di cacao
- Fondente Extra 70%
- Gianduia al Latte
- Fondente extra 70% arancia e zucchero di canna
- Cioccolato Bianco pistacchio salato
- Biondo al Caramello
- Latte Superiore 34% arachidi
- Latte Superiore 34%



12 00 005
Espositore tavolette Classiche e Crispy
60/100g - 56pz (8 gusti)
56-piece chocolate bars display
60/100g (8 flavours)
cm 35x23 h 25

Gusti Flavours

- 60g**
 - Latte Superiore 34% arachidi
 - Fondente Extra 70%
 - Latte Superiore 34%
 - Gianduia al Latte
- 100g**
 - Cioccolato al Caramello salato con arachidi caramellate
 - Fondente extra con mandorle caramellate
 - Latte Superiore con nocciole caramellate
 - Latte Superiore ripieno gianduia e wafer

Senza zucchero

Sugar free

**Tavolette da 45g
Espositore 10pz**
10 - piece 45g
chocolate bars
diplay

15 01 001
Fondente extra 72%
senza zucchero
72% extra dark sugar
free chocolate

vegan



15 01 005
Latte superiore
45% senza
zucchero
45% superior
milk sugar free
chocolate

15 01 004
Fondente extra
72% con zenzero
senza zucchero
72% extra
dark sugar free
chocolate with
ginger

vegan

15 01 006
Gianduia fondente
senza zucchero
Dark gianduia sugar
free chocolate

vegan

15 01 007
Cioccolato bianco
senza zucchero
White sugar free
chocolate

Espositore Tavolette

Chocolate bars display



12 00 007
Espositore tavolette senza zucchero
da 45g - 60pz (6 gusti)
60-piece sugar free chocolate
bars display 45g (6 flavours)
cm 17x29 h24

10 pz - Fondente extra 72% senza zucchero
72% extra dark sugar free chocolate

10 pz - Fondente extra 72%
con zenzero senza zucchero
72% extra dark sugar free
chocolate with ginger

10pz - Latte superiore 45% senza zucchero
45% superior milk sugar free chocolate

10 pz - Gianduia fondente senza zucchero
Dark gianduia sugar free chocolate

10 pz - Cioccolato bianco senza zucchero
White sugar free chocolate

10pz - 100% Massa di Cacao
100% Cocoa Mass





35

Festività

FESTIVITIES COLLECTION



Ciocco lecca

Choco pop



01 07 001
Espositore 15 pz
Display stand 15 pcs
25g € 3,60 al pezzo



Ciocco cuore

Choco heart



01 07 002
Espositore 15 pz
Display stand 15 pcs
25g € 3,60 al pezzo



San Valentino

St Valentine's day

novità



Questo elegante scrigno a due livelli è un viaggio nel mondo della dolcezza e dell'amore.

5 speciali ricette racchiuse in golosi cuori di cioccolato, ognuno pronto a regalare un momento di puro piacere.



Ciocolato bianco con crema e granella di nocciole
White chocolate with hazelnut cream and grains
110g



Ciocolato latte ripieno nocciola
Milk chocolate with hazelnut filling
14g



Ciocolato fondente ripieno tiramisù
Dark chocolate with tiramisù filling
14g



Ciocolato latte superiore 34%
34% Superior milk chocolate
14g



Ciocolato latte ripieno frutti di bosco
Milk chocolate with wild berries filling
14g



45 01 001
Scrigno due cassette
- cuore ripieno 110g
- cuoricini 130g
cm 18x18x6
€ 27,00

San Valentino

St Valentine's day

L'aroma dolce e avvolgente del cioccolato bianco si fonde alla perfezione con i ripieni fruttati e il gusto deciso della nocciola. Un'esplosione di colori e sapori nella nuova collezione di praline dedicate al San Valentino.

Cioccolato bianco con ripieno ai frutti rossi
White chocolate with red berries filling

Cioccolato bianco con ripieno al passion fruit
White chocolate with passion fruit filling

Cioccolato bianco con ripieno alla nocciola
White chocolate with hazelnut filling

novità

45 01 002
Scatola con cuoricini
Box with chocolate mini hearts
130g cm 18x18x3
€ 14,90

45 01 010
Stecca con cuoricini
Stick with chocolate mini hearts
110g cm 28x5 h2
€ 9,50

San Valentino

St Valentine's day

novità

45 01 005

Disco di cioccolato
al latte con nocciole
Milk chocolate
round with hazelnuts
200g cm 20,5x20,5x2
€ 14,90

45 01 006

Set 4pz latta
con cuoricini (2 mod)
4pcs set tin with
chocolate mini hearts
70g cm 12x12x3
€ 13,50 al pz

48 01 000
Vetrina San
Valentino

Festa della mamma

Mother's day



44 01 010
Scatola con cuoricini
(nastro 4 colori assortiti)
Box with chocolate
mini hearts
110g cm 24x16 h3
€ 13,90

44 01 012
Stecca con cuoricini
Stick with chocolate
mini hearts
110g cm 28x5 h2
€ 8,50



44 01 017
Set 4 tazze con cuoricini
4 pcs set porcelain mugs
with chocolate hearts
43g cm 8,5x9
€ 14,90 al pz

44 01 013
Cuore di cioccolato al latte
Milk chocolate heart
150g cm 13x13 h4,5
€ 12,90

Festa del papà

Father's day

51 01 003

Scatola con Cuoricini
Box with chocolate
mini hearts
110g cm 24x16 h3
€ 13,90



51 01 004

Dado dragées
Nocciola ricoperta con
cioccolato al latte
Hazelnut milk
chocolate covered
180g cm 6,8x6,8 h6,8
€ 9,70



51 01 005

Dado dragées Grappa
con cioccolato fondente extra
Grappa liqueur - dark chocolate
180g cm 6,8x6,8 h6,8
€ 9,70



51 01 001

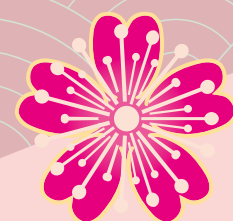
Stecca con cuoricini
Stick with chocolate
mini hearts
110g cm 28x5 h2
€ 8,50



51 01 002

Set 4 tazze con cuoricini
4 pcs set porcelain mugs
with chocolate hearts
43g cm 8,5x9
€ 14,90 al pz





48

Collezione

PASQUA

EASTER COLLECTION



Ciocco lecca Pasquali

Easter choco pop



01 07 201
Espositore 15 pz
Display stand 15 pcs
25g € 3,60 al pezzo



Animaletti cioccolatosi

Corpi cavi



01 07 004
Coniglietto di cioccolato
fondente/latte
Dark/milk chocolate Rabbit
45g cm 5,5x4 h14
€ 7,50



01 07 003
Ranocchia di cioccolato
fondente/latte
Dark/milk chocolate Frog
70g cm 8,5x6 h13,5
€ 8,50

01 07 005
**Espositore
assortito**
14 pezzi
cm 25x22,5 h39



Idee Regalo

Gift ideas

disponibilità
limitata

43 00 043
Set 3 pz conigli
in metallo con ovetti
3 pcs set metal rabbits
with chocolate eggs

- » Coniglio
in metallo con ovetti
35g cm 10,5x5,5 h22
€ 15,00
- » Coniglio svuotatasche
con ovetti
60g cm Ø 9,5 h14
€ 14,50
- » Coniglio svuotatasche
con ovetti
120g cm Ø 16,5 h14
€ 21,50



novità



43 00 010
Animaletti pasquali con ovetti (4 soggetti)
Easter animals with chocolate eggs (4 models)
50g cm 8x4 h13 € 6,90

Idee Regalo

Gift ideas



43 00 011
Coniglio in legno
con ovetti (2 modelli)
Wooden rabbit with
chocolate mini eggs
80g cm 12x15
€ 14,90



43 00 012
Famiglia di coniglietti in
legno con ovetti 8 pz
8 pcs rabbits family with
chocolate mini eggs
• 26g h5,5 cm € 6,50
• 34g h7,5 cm € 7,90
• 50g h9,5 cm € 10,90
• 70g h15,5 cm € 13,90



Linea Oriental

Easter eggs



sorpresa
Gioiello

novità

**Uovo in tessuto
fondente/al latte con sorpresa**
Dark/Milk Chocolate easter
egg in fabric with "jewellery surprise"

41 01 202
200g h45 € 22,00

41 01 204
350g h55 € 32,00

41 01 205
450g h60 € 39,00

41 01 206
750g h65 € 63,00

41 01 207
1Kg h70 € 76,00

41 01 208
1,5Kg h85 € 112,00

41 01 209
3Kg h100 € 199,00

41 01 210
4,5Kg h110 € 260,00

41 01 211
7Kg h130 € 360,00

41 01 212
12Kg h145 € 529,00

Colombe

Classica



uvetta sultanina e scorzette d'arancia candita, ricoperta con golosa glassa alle nocciole e mandorle

con lievito madre

frutta esotica candita: ananas, papaia, guava e mango, accompagnata da una bustina di zucchero a velo



Esotica

Cioccolato e pera



gocce di cioccolato e pere candite, ricoperta con golosa glassa alle nocciole e mandorle

Pistacchio



farcita con crema al pistacchio e ricoperta con golosa glassa al cioccolato fondente e granella di pistacchio

100% artigianali

Frutti di bosco



gocce di frutti di bosco, ricoperta con golosa glassa alle nocciole e mandorle

gocce di cioccolato, ricoperta con golosa glassa al cioccolato fondente



Cioccolato

Linea Oriental

Colombe

novità



Colombe in sacchetto
Easter dove in paper bag

50 04 200
Classica · Classic
750g cm 32x13 h35
€ 26,00

50 04 201
Classica · Classic
1Kg cm 32x13 h35
€ 32,00

50 04 202
Esotica · Exotic
1Kg cm 32x13 h35
€ 35,00

50 04 203
Cioccolato · Chocolate
1Kg cm 32x13 h35
€ 35,00

50 04 205
Frutti di bosco · Wild berries
1Kg cm 32x13 h35
€ 35,00

50 04 206
Crema al pistacchio · Pistachio cream
1Kg cm 32x13 h35
€ 37,00

50 04 207
Cioccolato e pera · Pear and chocolate
1Kg cm 32x13 h35
€ 35,00



Linea
Old English

Colombe



**Colombe
in sacchetto**
Easter dove in paper bag

50 04 000
Classica · Classic
750g cm 32×13 h35 € 26,00

50 04 001
Classica · Classic
1Kg cm 32×13 h35 € 32,00

50 04 002
Esotica · Exotic
1Kg cm 32×13 h35 € 35,00

50 04 003
Cioccolato
Chocolate
1Kg cm 32×13 h35 € 35,00

50 04 005
Frutti di bosco
Wild berries
1Kg cm 32×13 h35 € 35,00

50 04 006
Crema al pistacchio
Pistachio cream
1Kg cm 32×13 h35 € 37,00

50 04 007
Cioccolato e pera
Pear and chocolate
1Kg cm 32×13 h35 € 35,00



Linea Flower

novità



**Colombe
in bauletto**
Easter dove in paper case

50 04 103
Cioccolato
Chocolate
1Kg cm 23x32 h19 € 35,00

50 04 100
Classica · Classic
750g cm 23x32 h19 € 26,00

50 04 105
Frutti di bosco
Wild berries
1Kg cm 23x32 h19 € 35,00

50 04 101
Classica · Classic
1Kg cm 23x32 h19 € 32,00

50 04 106
Crema al pistacchio
Pistachio cream
1Kg cm 23x32 h19 € 37,00

50 04 102
Esotica · Exotic
1Kg cm 23x32 h19 € 35,00

50 04 107
Cioccolato e pera
Pear and chocolate
1Kg cm 23x32 h19 € 35,00



41 01 100
Espositore ovetti
fazzolettati 15 pz
Chocolate easter
eggs display stand 15 pcs
20g h15 € 4,50 al pezzo



Ovetti Stagnolati

Chocolate mini eggs



39 00 001

Oro: latte ripieno gianduja
Gold: milk chocolate with gianduja filling
9g



39 00 003

Verde acqua: fondente ripieno nocciola
Emerald: dark chocolate with hazelnut filling
9g



39 00 004

Celeste: latte superiore 31%
Sky blue: full body 31% superior milk chocolate
9g



39 00 005

Rosso: fondente extra 60%
Red: 60% full body extra dark chocolate
9g



39 00 008

Salmone: cioccolato al caramello ripieno caffè
Salmon pink: caramel chocolate with coffee filling
9g



39 00 010

Fucsia: bianco ripieno pistacchio
Fuchsia: white chocolate with pistachio filling
9g



42 00 103

Scatola con ovetti ripieni
Box with chocolate
mini eggs with filling
240g 19,5x19,5 h3,7
€ 22,90

42 00 105

Stecca con ovetti ripieni
Box with chocolate mini
eggs with filling
110g cm 27x3,5 h3
€ 8,50

42 00 101

Scatola con ovetti ripieni
Box with chocolate mini
eggs with filling
130g cm 15x15 h3,7
€ 15,70

Linea Flower

Easter egg

sorpresa
Gioiello



Uovo in tessuto fondente/al latte con sorpresa
Dark/Milk Chocolate easter egg in fabric with "jewellery surprise"

41 01 102
200g h45 € 22,00

41 01 104
350g h55 € 32,00

41 01 105
450g h60 € 39,00

41 01 106
750g h65 € 63,00

41 01 107
1Kg h70 € 76,00

41 01 108
1,5Kg h85 € 112,00

41 01 109
3Kg h100 € 199,00

41 01 110
4,5Kg h110 € 260,00

41 01 111
7Kg h130 € 360,00

41 01 112
12Kg h145 € 529,00



Vetrina Flower

47 01 100

Pacco vetrina con
assortimento di uova,
colombe e ovetti
di cioccolato



Linea Pralinati

Easter eggs



MANDORLE

Ciocolato fondente extra con mandorle intere e granella di mandorle caramellate

PISTACCHI

Ciocolato bianco con pistacchi interi e granella di pistacchi salati

ARACHIDI

Ciocolato al caramello salato con granella di arachidi caramellate

NOCCIOLE

Ciocolato al latte 34% con nocciole intere e granella di nocciole caramellate

Uovo di cioccolato bianco con pistacchi interi e granella di pistacchi salati
White chocolate easter egg with whole pistachio and salted pistachio grain (jewellery surprise)

41 07 101P

450g cm 15,5x15,5 h24,5
€ 43,00



Linea Pralinati

Easter eggs

sorpresa
Gioiello

Uovo di cioccolato al latte
superiore con nocciole
interi e granella di
nocciole caramellate
*Superior milk chocolate
easter egg with whole
and caramelised hazelnuts
(jewellery surprise)*

41 07 101N
450g cm 15,5x15,5 h24,5
€ 39,90

Uovo di cioccolato
al caramello salato
con granella di
arachidi caramellate
*Salted caramel
chocolate easter egg
with caramelised peanut
grain (jewellery surprise)*

41 07 101A
400g cm 15,5x15,5 h24,5
€ 37,00

sorpresa
Gioiello



Uovo di cioccolato fondente extra
con mandorle intere e granella
di mandorle caramellate
*Extra dark chocolate easter egg
with whole and caramelised
almonds (jewellery surprise)*

41 07 101M
450g cm 15,5x15,5 h24,5
€ 39,90

Linea Sorrento

Easter egg

Uovo in tessuto fondente/latte con sorpresa
Dark/Milk Chocolate easter egg with "jewellery surprise"

41 01 002	41 01 004	41 01 005
200g h45 € 22,00	350g h55 € 32,00	450g h60 € 39,00



42 00 003
Scatola con
ovetti ripieni
Box with chocolate
mini eggs with filling
340g cm 27x17 h3
€ 25,90

42 00 005
Stecca con ovetto ripieno
Box with chocolate mini
eggs with filling
110g cm 27x3,5 h3
€ 8,50

42 00 001
Scatola con ovetto ripieno
Box with chocolate mini
eggs with filling
130g cm 20x12 h3
€ 15,70

Linea Papavero

Easter eggs



Uovo di cioccolato
fondente/al latte con sorpresa
Dark/Milk chocolate
Easter egg with surprise

41 02 002
200g h45 € 16,90

41 02 004
350g h55 € 27,50



sorpresa
Gioiello



Linea Garden

Easter eggs



disponibilità
limitata



sorpresa
Gioiello

43 00 036
Set portavaso in metallo
con uovo | 3 colori
Potholder set with
chocolate eggs
3 assorted colours
200g cm Ø 8 h35
€ 29,00 al pezzo

Fruttati

Easter eggs



Uovo con sorpresa
Chocolate easter egg
with "jewellery" surprise

41 08 101P
Cioccolato bianco al passion fruit
White chocolate with passion fruit
350g cm 15,5x15,5 h24,5
€ 35,00

41 08 101F
Cioccolato bianco ai frutti rossi
White chocolate with red berries
350g cm 15,5x15,5 h24,5
€ 35,00



sorpresa
Gioiello



Linea Senza zucchero

Sugar free

CON
STEVIA

SENZA
ZUCCHERI
AGGIUNTI



Il cioccolato Senza Zucchero Bernardi è dolcificato con Stevia e Maltitolo, **edulcoranti naturali** adatti ai diabetici e con poche calorie.

Grazie alla combinazione di questi due dolcificanti e alla ricetta speciale del nostro maestro cioccolatiere, il gusto e l'aroma del cioccolato Bernardi non vengono penalizzati, dando vita a un prodotto da assaporare senza sensi di colpa, grazie all'**assenza di zucchero** e al **ridotto contenuto di calorie**.

Uovo con sorpresa
Chocolate easter egg
with surprise

41 09 002 L
Latte superiore 45%
45% superior milk chocolate
200g h45 € 19,90

41 09 004 L
Latte superiore 45%
45% superior milk chocolate
350g h55 € 29,90

sorpresa
Gioiello



41 09 002 F
Fondente extra 72%
72% extra dark
chocolate
200g h45 € 19,90

41 09 004 F
Fondente extra 72%
72% extra dark
chocolate
350g h55 € 29,90

Linea Bimbi

Easter eggs



**Uovo di cioccolato
fondente/latte
con sorpresa bimba**
Chocolate easter egg
with baby girl surprise

41 04 104
300g h55 € 23,90

*doppia
sorpresa*



82

**Uovo di cioccolato
fondente/latte
con sorpresa bimbo**
Milk/dark chocolate easter
egg with baby boy surprise

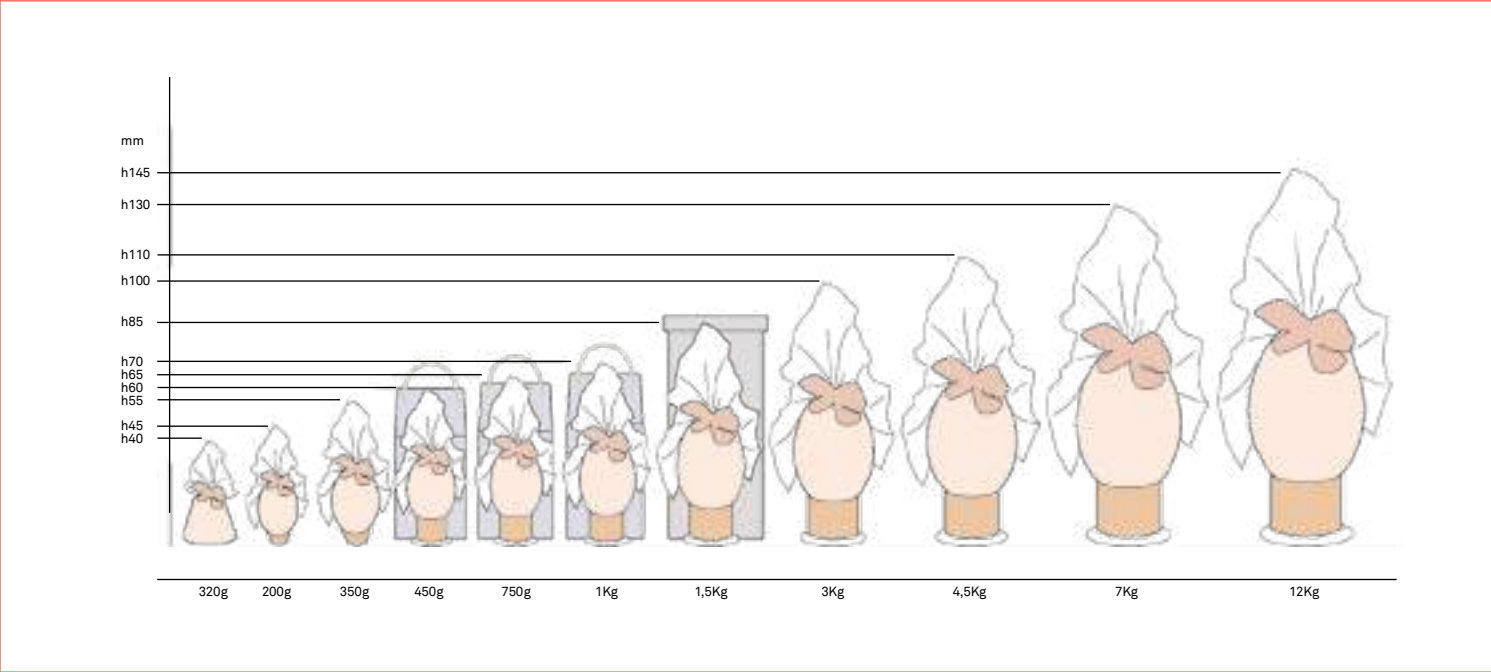
41 04 004
300g h55 € 23,90

*doppia
sorpresa*



83

Gusci e Ovometro



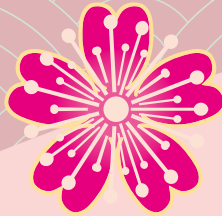
Altezza uovo confezionato		Height of chocolate easter egg with wrapping				
Uovo	200g	105×155 mm	1Kg	200×295 mm	7Kg	430×640 mm
	350g	135×205 mm	1,5Kg	255×370 mm	12Kg	500×750 mm
	450g	165×230 mm	3Kg	340×470 mm		
	750g	175×255 mm	4,5Kg	360×540 mm		

Gusci latte e fondente stagnolati e saldati con sorpresa "Gioiello"
Milk and dark chocolate eggs tinfoiled with "Jewellery" surprise

- 40 01 002 - 200g
- 40 01 004 - 350g
- 40 01 005 - 450g
- 40 01 006 - 750g
- 40 01 007 - 1Kg

Gusci latte e fondente stagnolati non saldati
Milk and dark chocolate eggs tinfoiled without welding

- 40 00 002 - 200g
- 40 00 004 - 350g
- 40 00 005 - 450g
- 40 00 006 - 750g
- 40 00 007 - 1Kg



85
Collezione
Estiva
SUMMER COLLECTION



Gelatine di frutta

Fruit jellies

vera
polpa
di frutta



vegan

novità



04 05 001

Dado con gelatine alla fragola
Cube with strawberry fruit jellies
75g cm 5x5 h5
€ 3,90



04 05 002

Dado con gelatine all'arancia
Cube with orange fruit jellies
75g cm 5x5 h5
€ 3,90



04 05 003

Dado con gelatine al limone
Cube with lemon fruit jellies
75g cm 5x5 h5
€ 3,90



04 05 004

Dado con gelatine ai frutti di bosco
Cube with wild berries fruit jellies
75g cm 5x5 h5
€ 3,90

04 05 100
**Espositore
assortito**
24 pezzi
cm 22x17 h 17



Gelatine di frutta

Fruit jellies

disponibilità
limitata



43 01 040
Set 6 pz Linea Sorrento
6 pcs set

» Lanterna
Glass Lantern
70g cm 8x9,5
€ 8,90

» Tazzine da caffè
Coffee cups
35g cm 15,5x5,5x10,5
€ 12,90

vegane



42 01 010
Cilindro con
gelatine di frutta
Cylinder with
fruit jellies
200g cm Ø 9 h14
€ 11,90

42 01 008
Cubo con
gelatine di frutta
Cube with fruit jellies
250g cm 13x13 h8
€ 14,90



42 01 001
Scatola con gelatine di frutta
Box with fruit jellies
150g cm 20x12 h3
€ 11,00

42 01 003
Scatola con gelatine di frutta
Box with fruit jellies
240g cm 27x17 h3
€ 16,70

42 01 005
Stecca gelatine di frutta
Fruit jellies stick
140g cm 27x3,5 h2
€ 7,90

Caramelle agli agrumi

Confezioni



43 02 043

Set 4 pezzi
barattolo in vetro
con caramelle
4 pcs set glass jar
with candies

- 70g cm Ø 7,5 h15 € 7,50
- 200g cm Ø 10,5 h17 € 12,50



42 02 010

Cilindro caramelle
Cylinder with candies
300g cm Ø 9 h14
€ 10,00

42 02 011

Scatola caramelle
Box with candies
400g cm 24x24 h3,7
€ 15,70



42 02 008

Cubo caramelle
Cube with candies
300g cm 13x13 h8
€ 11,70



vegane

42 02 009

Cilindro caramelle
Cylinder with candies
200g cm Ø 8 h12,5
€ 8,00



Vetrina Lavanda

disponibilità
limitata

49 02 000
Pacco vetrina
con caramelle



49 02 007
Cassetta portalettere
con caramelle
Letterbox with candies
350g cm 17x8 h27
€ 19,90

49 02 006
Quadretto da parete
con caramelle
Painting with candies
250g cm 16x22,5x3,5
€ 13,90



49 02 008
Calendario
in legno con
caramelle
Wooden
calendar with
candies
35g cm 15x7 h20
€ 16,90



49 01 001
Scrigno in legno con
gelatine di frutta
Wooden case with
fruit jellies
180g cm 15x15 h7,5
€ 15,50



49 01 008
Faro portafoto in
legno con caramelle
Wooden photoframe
with candies
100g cm 18xh58x3
€ 23,90

49 01 010
Pesciolino
segnaposto con
gelatine di frutta
(2 modelli)
45g cm 6x4
€ 3,90

Bollicine



BE01

JACUR 765 CRU Glera
Vino Spumante Extra Dry

BE01M

JACUR 765 CRU Glera
vino Spumante Extra Dry Magnum It 1,5

BE02

JACUR 765 CRU Glera
vino Spumante Brut

BE03

Prosecco D.O.C. Treviso
vino Spumante Extra Dry

BE05

ROSAMADRE Rosè vino Spumante Brut

BE07

Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.G.C. Cuvee Brut

BE09

PRA DEI SALT Conegliano Valdobbiadene D.O.G.C.
Extra Dry "Rive di Collalto"





BERNARDI

74023 Grottaglie - Italy

Tel. +39 099 56 23 723

info@bernardicioccolato.it

www.bernardicioccolato.it