

Nascita e riconoscimenti di Cecilia e Paul

L'avventura di Paul e Cecilia de Bondt nell'arte del cioccolato inizia nel 1993 con l'apertura del loro primo laboratorio a Pisa, in via Turati 50. Fu subito un successo, tanto che, già nel 1994, Chantal Coady, una delle più grandi esperte di cioccolato nel mondo ed autrice di una importante guida sui cioccolatieri internazionali, li indica tra i primi cioccolatieri al mondo. Chantal Coady scopre i de Bondt durante la prima edizione di Eurochocolate, dove i cioccolatieri presentano in degustazione i propri prodotti. Fu amore a prima vista: le praline di questi produttori, ancora sconosciuti, ma per poco, stupirono la giuria.

I riconoscimenti iniziano ad arrivare ben presto

1999 - Eurochocolate Award L'Oscar del cioccolato

Migliori cioccolatieri italiani

Academy of Chocolate Awards

Miglior cioccolatino ripieno ganache: medaglia di bronzo con ganache al limone

Miglior cioccolatino ripieno al praliné: medaglia di bronzo cioccolatino praliné alla nocciola.

2002 -Premio Tavoletta d'oro 2002, menzioni speciali

Categoria Fondente: Tavoletta d'oro con De Bondt 70%

2004 - Premio Tavoletta d'oro 2004, finalisti

Categoria Latte: de Bondt 38% Venezuela

Categoria Fondente: de Bondt 70%

Categoria Aromatizzati: de Bondt Limone e Limetta

Menzione speciale per Paul de Bondt e Cecilia Iacobelli per la ricerca e la qualità nella produzione di una grande gamma di cioccolati speziati

2005 - Premio Tavoletta d'oro 2005, finalisti

Categoria Latte: de Bondt 33% Indonesia

Categoria Fondente: de Bondt 70%

Categoria Aromatizzati: de Bondt Rosa, de Bondt Fiori d'arancio

Menzione speciale per Paul de Bondt e Cecilia Iacobelli per la ricerca e la qualità nella produzione di una grande gamma di cioccolati speziati

2006.2007 - Premio Tavoletta d'oro 2006/2007

Categoria Latte: de Bondt Venezuela Tavoletta d'oro 2006

Categoria Fondente: de Bondt 70%, finalisti

**BEAN
TO BAR**



Categoria Aromatizzati: de Bondt Rosa, de Bondt Limone e Limetta, de Bondt Cristalli di sale, finalisti

Menzione speciale per Paul de Bondt e Cecilia Iacobelli per la ricerca e la qualità nella produzione di una grande gamma di cioccolati speziati

2008 - Premio Tavolettina d'oro 2008

Categoria Latte: de Bondt 38% Venezuela Tavolettina d'oro 2008

Categoria Fondente: de Bondt 70%

Categoria Aromatizzati: de Bondt Rosa, de Bondt Limone e Limetta, de Bondt Spezie e agrumi, de Bondt Cannella, de Bondt Pepe nero, finalisti

Menzione speciale come migliore produttore italiano di cioccolato aromatizzato e speziato

2009 - Premio Tavolettina d'oro 2009

Categoria Latte: de Bondt 38% Venezuela, de Bondt 45%, finalisti

Categoria Fondente: de Bondt 70% Tavolettina d'oro 2009

Categoria Aromatizzati: de Bondt Spezie e agrumi Tavolettina d'oro 2009, de Bondt Rosa, de Bondt Limone e Limetta, de Bondt Cardamomo, de

Bondt Pepe nero, de Bondt Tè, de Bondt Caramello e pinoli al latte, de Bondt Fior di sale, de Bondt Zenzerino di Siloe, de Bondt Caffè fondente

Crema spalmabili: de Bondt fondente e nocciola

Cioccolato in tazza: de Bondt Ecuador

Menzione speciale come Migliori cioccolatieri italiani 2009

2009 - Academy of Chocolate Awards 2009

Miglior cioccolatino ripieno ganache: de Bondt ganache al limone, medaglia di bronzo

Miglior cioccolatino ripieno al praliné: de Bondt cioccolatino praliné alla nocciola

2010 - Premio Tavolettina d'oro 2010

Categoria Latte: de Bondt 38% Venezuela, finalista

Categoria Latte ad alta percentuale di cacao: de Bondt 45%

Categoria Fondente: de Bondt 70%, de Bondt 80%

Categoria Cioccolato d'origine: de Bondt 68% Madagascar

Categoria Aromatizzati: de Bondt Rosa Tavolettina d'oro 2010, de Bondt Limone e Limetta, de Bondt Pepe nero, de Bondt Tè fondente, de

Bondt Gelsomino, de Bondt Oro e caramello, de Bondt Fior di sale, de Bondt Zenzerino di Siloe, de Bondt Caffè fondente, de Bondt Spezie e

agrumi, de Bondt Jalapeño affumicato, finalisti

2011 - Premio Tavolettina d'oro 2011

**BEAN
TO BAR**



Categoria Latte: de Bondt 38% Venezuela, de Bondt 33% Indonesia

Categoria Fondente: de Bondt 66 Trinidad Tavoletta d'oro 2011

de Bondt 71% Venezuela, finalista

Categoria Aromatizzati: de Bondt al Gelsomino Tavoletta d'oro 2011

de Bondt Limone e Limetta, de Bondt Pepe nero, de Bondt Tè fondente, de

Bondt Rosa , de Bondt Zenzerino di Siloe, de Bondt Pinoli e caramello

bianca, de Bondt Spezie e agrumi, de Bondt Jalapeño affumicato

Categoria Cioccolatini: Praline al passito di Pantelleria de Bondt Rye,

cioccolatini ai mieli, finalisti

2012 - Premio Tavoletta d'oro 2012

Categoria Latte: de Bondt 38% Venezuela, de Bondt 33% Indonesia, finalisti

Categoria latte ad alta percentuale di cacao: de Bondt 45%, finalisti

Categoria Fondente: de Bondt 66% Trinidad, de Bondt 77% Venezuela

Categoria Aromatizzati: Habanero candito Tavola d'oro 2012

de Bondt Limone e Limetta, de Bondt Pepe rosa, de Bondt Pinoli e

caramello bianca, de Bondt Spezie e agrumi, de Bondt Stecca allo zenzero,

finalisti

Categoria cioccolatini selezione di qualità: praline al passito di Pantelleria
de Bondt Rye, de Bondt Ganache al limone, finalisti

Tavoletta speciale del Decennale, riservata ai cioccolatieri che con il loro
lavoro hanno segnato questo periodo

2013- Premio Tavoletta d'oro 2013

Categoria Aromatizzati: de Bondt Bergamotto e limone Tavoletta d'oro
2013

2014 - Premio Tavoletta d'oro 2014

Categoria Aromatizzati: de Bondt è fondente Tavoletta d'oro 2014

2016 - I Cioccolati Memorabili - Compagnia del Cioccolato

Premio per il ventennale della Compagnia del Cioccolato con gli
Aromatizzati

**BEAN
TO BAR**

