

CIOCCOLATO LA MOLINA

CON GLI OCCHI E CON LA BOCCA



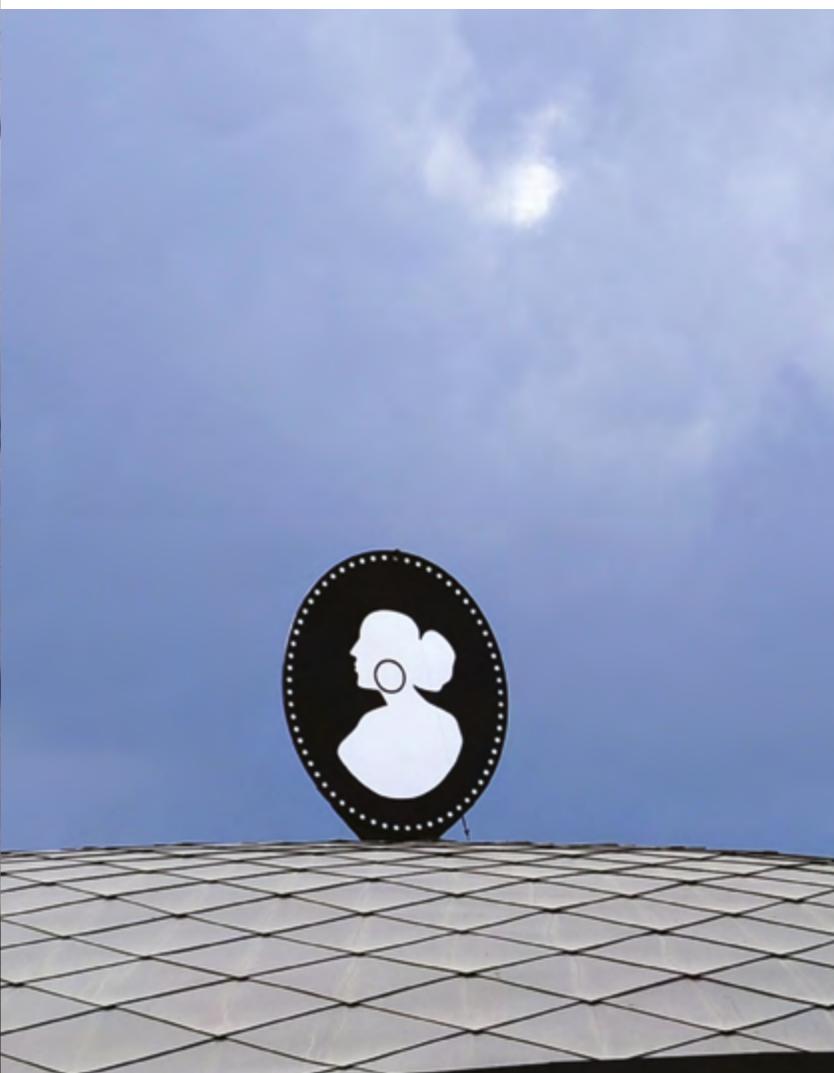


CIOCCOLATO
LA MOLINA

con gli occhi e con la bocca



La Molina's portrait



Non c'è così tanta metafisica sulla terra come in un cioccolatino.
(Fernando Pessoa)

LA MOLINA è una azienda toscana che ha nella lavorazione artigianale del cioccolato di alta qualità, la sua ragione di vita. Bontà e Bellezza sono il motivo per cui è nata e lo scopo della sua stessa esistenza. Siccome spesso bontà e bellezza si accompagnano anche a un pizzico di follia, nemmeno questa ci manca, basta consultare il catalogo. Se tutto questo vi intriga almeno un poco, forse La Molina è il vostro cioccolato.

La Molina nasce quindici anni fa, proprio all'inizio del nuovo secolo, o del nuovo millennio se preferite, con l'idea di essere un'avanguardia, un piccolo mondo che mette al centro della propria vita, un prodotto magico come il cioccolato.

E se lo metti al centro della tua vita, deve per forza essere un prodotto ben fatto, che prima ancora dei clienti, soddisfi e appassioni te stesso. E allora pochi compromessi, tanto cuore, tante prove, tanti disegni, tanti viaggi, tanta fatica, tanto di tutto, perché se un amore è vero, i sacrifici non sembrano tali e il rapporto con l'amata ti ripaga.

Dalla passione nasce anche lo stabilimento. Esisteva a Quarrata, dagli anni '70 uno strano edificio, pianta pentagonale sormontata da una cupola, semidistrutto da un incendio una trentina di anni fa; un edificio costruito con una tecnica particolare, tanto da essere finito su alcuni libri di architettura. Erano rimaste intatte soltanto le mura perimetrali e la cupola. Sembrava da lontano una gigantesca pralina.

Elisabetta Cafissi se ne innamora e dopo un lungo intervento di ristrutturazione, rispettoso dell'architettura originale, lo strano edificio viene riportato alla vita e diventa una sede bella, moderna e funzionale, in grado di testimoniare i valori di bellezza e bontà del prodotto che ne esce fuori, per andarsene in giro per il mondo.

Il perchè di un nome.
Il nome La Molina ha radici lontane, Riccardo Fattori, l'artista toscano che lo coniò e che cura l'immagine nonché il packaging di tutto il prodotto, volle fare un omaggio alla "Molina" appunto, la cioccolataia personale di Maria Teresa d'Asburgo (chiamata anche Maria Teresa d'Austria), moglie di Luigi XIV, il Re Sole, così soprannominata dal "molinillo", lo strumento con il quale si preparava la cioccolata in tazza. Gli piaceva l'idea di collegare questa avventura a una donna del popolo della quale non si conosce nemmeno il nome. Nacque così il logo "cameo", il profilo di una popolana ma dal tratto aristocratico, un po' Carmen di Bizet, dal momento che le sue origini erano spagnole. Insieme con il logo nasce anche "Con gli occhi e con la bocca", il motto che da allora accompagna i prodotti de La Molina, belli da vedere, buoni da mangiare.

Look, there's no metaphysics on earth like chocolates.
(Fernando Pessoa)



LA MOLINA is a Tuscan company dedicated to the production of the finest artisanal chocolate. Fine looks and fine flavours are the reasons why the company was founded and are the purpose of its existence. As fine looks and fine flavours often go hand in hand with a touch of the bizarre, we have a bit of that too: just take a look at our catalogue. If all this has whetted your appetite, then perhaps **La Molina** is the chocolate for you.

La Molina was founded 15 years ago, at the turn of the new century, or the new millennium if you prefer, with the idea of being avant-garde, a small world whose core is the magical product of chocolate.

And if you give it core importance in your life, then it has to be finely crafted, something that fulfils and excites you, even more it reaches your customers. So, no compromises, plenty of love, experiments, designs, travelling and hard work; lots of everything, because if it's true love it won't feel like a sacrifice, and the relationship with your loved one fulfils you more than anything else.

Out of that passion a factory was born. In Quarrata, there was an odd, 1970s, five-sided building, topped with a dome, half-destroyed in a fire 30 years ago; a building constructed using a peculiar technique, ending up in several architecture books. Only the outer walls and the dome were still in one piece.

From a distance it looked like one huge praline. Elisabetta Cafissi fell in love with the place and, after extensive renovation that held true to the original architecture, the strange building was brought back to life and became La Molina's modern, functional and good-looking headquarters, a testament to the values of fine looks and fine flavours of the chocolates that we produce and export all over the world.

What's in a name? The name La Molina has distant roots. Riccardo Fattori, the Tuscan artist who coined it and who designed the company branding and packaging, wanted to pay tribute to "Molina", the personal chocolate maker of Maria Theresa of Habsburg (or of Austria), wife of Louis XIV, the Sun King. Her nickname came from the "molinillo" (in Spanish), a special sort of whisk used to make the chocolate drink enjoyed by the queen. Fattori liked the idea of associating this venture with a woman of the people, whose name we do not even know.

With a woman of the people, whose name we do not even know. Hence the "cameo" logo, the profile of a woman of the people but with an aristocratic air, reminiscent of Bizet's Carmen, with her Spanish ancestry. With the logo also came "With eyes and mouth", the motto that has accompanied the chocolate of La Molina ever since, beautiful to behold, exquisite to eat.

“Per me l’arte viene prima della democrazia”, diceva Alfred Hitchcock, per La Molina, l’arte è un motivo esistenziale e non è scindibile dal prodotto. Immagine, packaging e contenuto, sono infatti parte di una storia che ha la presunzione di creare una forma d’arte edibile fin dai suoi esordi, con quell’omaggio ad Alberto Burri che è il Libro dei Cretti. Molte sono state negli anni le collaborazioni con artisti, musei, gallerie d’arte, collezionisti: sono nate amicizie, si sono intrecciate relazioni con un mondo che La Molina ama e di cui sente a suo modo di far parte.

"To me art comes before democracy" used to say Alfred Hitchcock. To La Molina art is an existential reason and it is inseparable from the product. Images, packaging, contents are indeed part of a story that since the beginning, with the tribute paid to Alberto Burri through the "Libro dei Cretti", has the presumption to create a form of edible art. During the years we have collaborated with artists, museums, art galleries, collectors: we made new friends, we built ties with a world that La Molina loves and feels, in its on way, to be part of.



Anne e Patrick Poirier "LA FABBRICA DELLA MEMORIA", 2006.



Fornasetti, cibo per l'anima e per il corpo, Milano (2009)



La Molina per Fondazione Cartier, mostra Gary Hill, Parigi (2006)



Trentennale Fattoria di Celle, Collezione Giuliano Gori, Celle (2012)



Scatola 40 praline edizione limitata per la galleria Hauser & Wirth, Londra (2014)



cioleto d'artista, edizione limitata per la galleria Hauser & Wirth, Zurigo (2016).



Il cioccolato La Molina è espressione di creatività, gusto e maestria tecnica. La selezione degli ingredienti e la ricerca del loro bilanciamento nelle ricette finali con il cioccolato, sono frutto di uno studio continuo ed accurato in laboratorio, volto ad ottenere accostamenti non invasivi che lascino sempre il meritato spazio al gusto del cioccolato. Per poter impiegare solo ingredienti naturali, freschi, rispettandone la stagionalità, La Molina ha messo a punto dei processi di lavorazione e conservazione del prodotto in modo da evitare l'impiego di olii essenziali, conservanti e aromi di sintesi. La caramellizzazione – con zucchero o maltitolio – consente di imprigionare l'aroma all'interno di croccanti cristalli, per liberarlo successivamente in fase di degustazione quando il cristallo si scioglierà in bocca. Con il processo lento di infusione, le spezie e le erbe aromatiche rilasciano al cioccolato i loro profumi, che si possono dunque cogliere all'olfatto fin da subito. La frutta fresca viene disidratata o candita e quella secca viene tostata direttamente in laboratorio o da partner selezionati, di cui La Molina riconosce l'alta maestria. Il vino e i liquori, impiegati nella pralineria, sono selezionati con lo stesso scrupolo e resi in gelatina o crema per conservarne la freschezza e il gusto originale.



La collezione di praline de La Molina è una sintesi di maestria, sensibilità e tecnica. Le praline La Molina sono realizzate alla francese e all'italiana, a mano, per lasciare spazio alla varietà di consistenze, mescolando sapientemente gli ingredienti, creando armonie e contrasti di gusto. Differenti l'una dall'altra, ognuna ha il suo nome, a sottolinearne la forte identità.

Senza conservanti, coloranti, aromi artificiali.

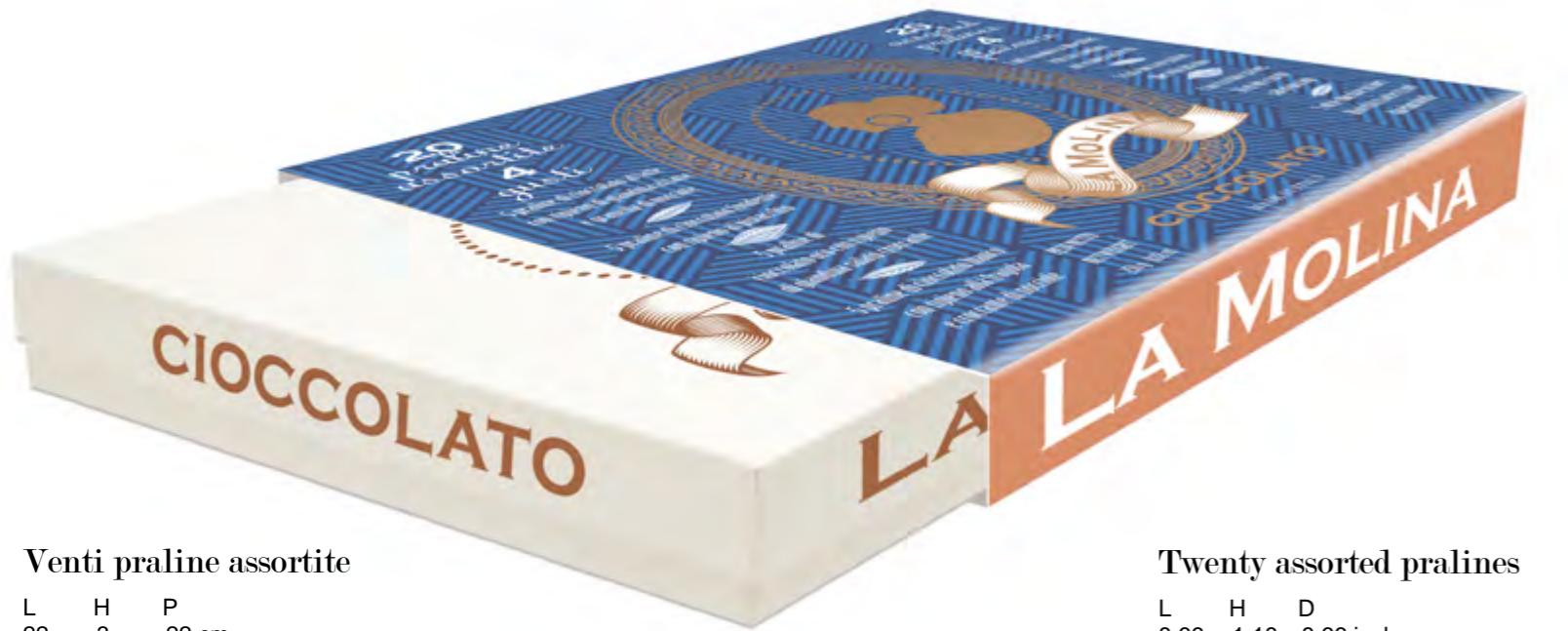
The collection of La Molina pralines is a synthesis of mastery, sensitivity, and technique. La Molina pralines are made following both the French and Italian methods, by hand, to allow a variety of different consistencies, skilfully mixing the ingredients together, creating harmonies and contrasts of flavours. Different one from the other, they each have a proper name to underline their strong identity.

No preservatives, colouring agents or artificial aromas are added.

*Collezione Praline
Pralines Collection*







Venti praline assortite

L H P
22 3 22 cm
peso netto 250 g

Art. 643

20 praline assortite in 4 gusti:
 5 praline di cioccolato al latte con ripieno di gianduia al latte e granella di nocciole
 5 praline di cioccolato fondente con ripieno al pistacchio
 5 praline di cioccolato Oro con ripieno di gianduia salato croccante
 5 praline di cioccolato bianco con ripieno alla fragola e croccante di nocciole

minimo d'ordine: 5 pezzi

Twenty assorted pralines

L H D
8.66 1.18 8.66 inch
net weight 8.82 oz

Item 643

20 assorted pralines in 4 flavours:
 5 milk chocolate pralines filled with milk gianduia and crushed hazelnuts
 5 dark chocolate pralines filled with pistachio
 5 Oro chocolate pralines filled with crunchy salted gianduia
 5 white chocolate pralines filled with strawberry and hazelnuts brittle

minimum order: 5 pieces



La Molina Portrait Pralines

9 praline

L H P
14 3 13,5 cm
peso netto 115 g

Art. 642

9 praline di cioccolato al latte con ripieno di gianduia al latte e granella di nocciola

minimo d'ordine: 15 pezzi

9 pralines

L H D
5.51 1.18 5.31 inch
net weight 4.05 oz

Item 642

9 milk chocolate pralines filled with milk gianduia and crushed hazelnuts

minimum order: 15 pieces



9 praline

L H P
14 3 13,5 cm
peso netto 115 g

Art. 645

9 praline di cioccolato fondente con ripieno al pistacchio

minimo d'ordine: 15 pezzi

9 pralines

L H D
5.51 1.18 5.31 inch
net weight 4.05 oz

Item 645

9 dark chocolate pralines filled with pistachio

minimum order: 15 pieces



9 praline

L H P
14 3 13,5 cm
peso netto 115 g

Art. 647

9 praline di cioccolato Oro con ripieno di gianduia salato croccante

minimo d'ordine: 15 pezzi

9 pralines

L H D
5.51 1.18 5.31 inch
net weight 4.05 oz

Item 646

9 Oro chocolate pralines filled with crunchy salted gianduia

minimum order: 15 pieces

Storia di una scatola di praline

A pralines box story



I love chocolate

house. 21 $\frac{1}{8}$ " wide by 27 $\frac{3}{4}$ " high by 13 $\frac{1}{8}$ " deep.

Bliss Dollhouse. 21 $\frac{1}{4}$ " wide by 2

“Con gli occhi e con la bocca” è praticamente la scatola manifesto de La Molina. Nasce nei primi anni del secolo come prima scatola di praline dell’azienda, prima esistevano soltanto le praline vendute sfuse. Il coperchio della scatola disegnata da Riccardo Fattori, è un collage di occhi e di bocche di uomini, donne, bambini, maschere, statue, icone contemporanee, bambole, un patchwork multiculturale e multietnico, un manifesto pop che recita: “20 praline da mangiarsi con gli occhi e con la bocca”. Se una scatola potesse essere un manifesto ideologico, filosofico, artistico, una dichiarazione d’intenti, questa lo sarebbe. Dichiara infatti la volontà dell’azienda di impegnarsi su più piani, quello estetico e quello del gusto, quello della multiculturalità e quello delle contaminazioni, il desiderio “in nuce” di essere un mondo nuovo, un sasso nello stagno del cioccolato di alta qualità.



“With eyes and mouth” is basically the manifesto box of La Molina.

Created at the turn of the new century as the first box of pralines of the company, which at the time was just selling the loose product. The lid of box designed by Riccardo Fattori, is a collage of eyes and mouths of men, women, children, masks, statues, contemporary icons, dolls; a multicultural and multiethnic patchwork, a pop manifesto claiming: “20 pralines to eat with eyes and mouth”. If a box could be an ideological, philosophical, artistic manifesto; a declaration of intent, this would be the one for La Molina. It reflects the company’s willingness to engage on multiple levels, aesthetic and taste, multiculturalism and contamination. It’s the embryonic desire to be a new world, a pebble in the pond of high quality chocolate.

Con gli occhi e con la bocca



L'interno della scatola ospita 20 praline realizzate principalmente con stampi che si trovano già in commercio per i cioccolatai. Perché questa scelta invece di creare uno stampo ad hoc per l'occasione? Perchè con questi stampi La Molina ha iniziato a produrre praline e a venderle sfuse: si dovevano riconoscere anche della forma, sul vassoio in cui erano esposte. Un omaggio quindi ai nostri inizi, che non ci consentivano certo di farci produrre un così gran numero di stampi personalizzati, ma anche un monito a rimanere sempre con i piedi per terra.

The box holds inside 20 pralines made with moulds that are common on the market of chocolate makers. Why this choice rather than create one ad hoc mould for the occasion? Because these were the moulds used when La Molina began producing pralines and to sell them loose. There was the necessity to easily recognize one flavour from the other; a lot of different shapes were the perfect solution. A tribute to our beginnings, when we could not afford to buy customized moulds, but also a warning to keep the our feet on the ground.

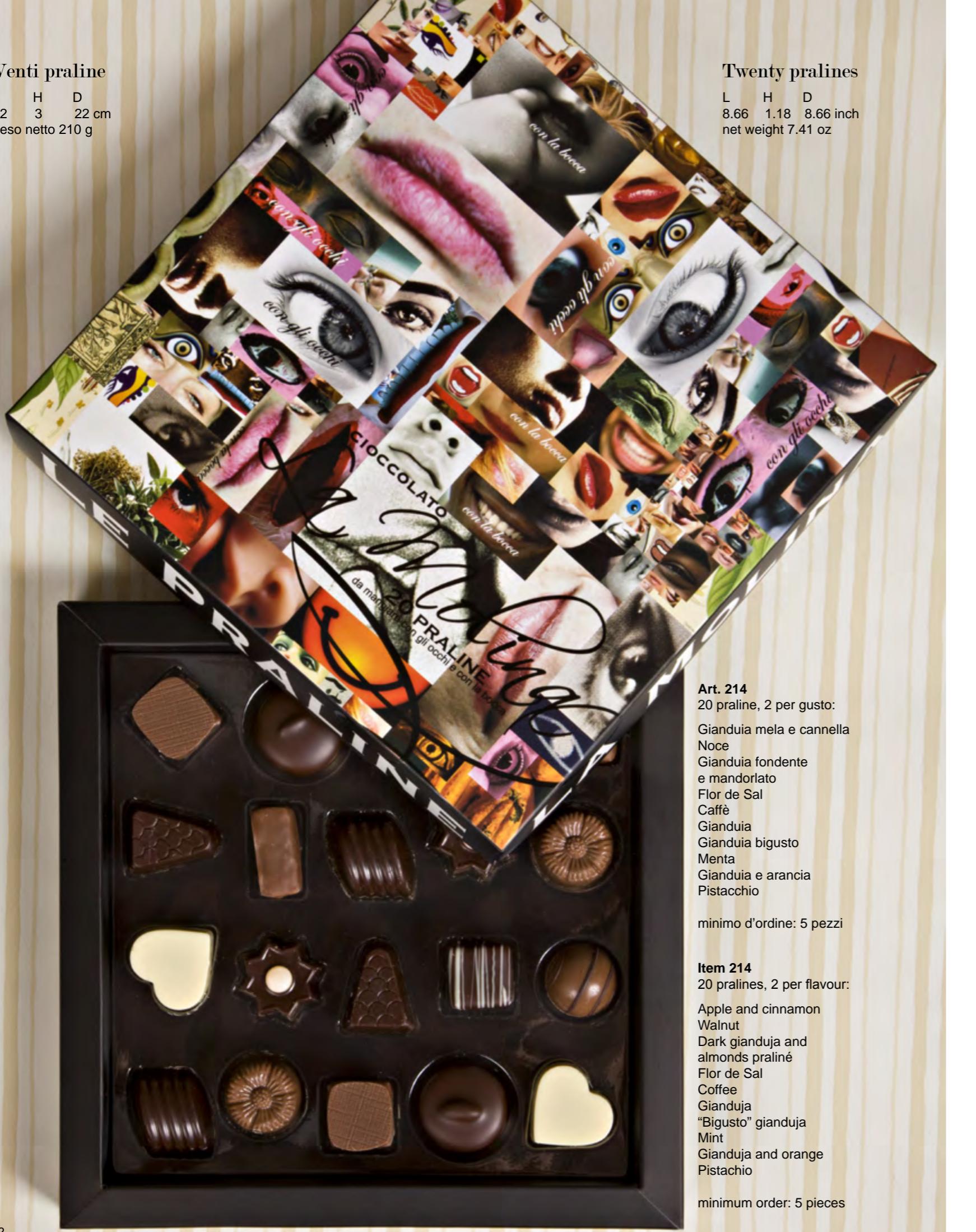


Come dimostrazione d'affetto per quello che facciamo, chiamiamo ogni tipo di pralina con un nome, quello di un artista che amiamo. È un modo come un altro di sentirsi vicini a quello che ci piace. Ogni scatola contiene 20 praline di 10 diversi gusti, 2 per gusto, con una legenda interna che li racconta per sapere immediatamente cosa scegliere, oppure da non consultare nemmeno, seguendo Forrest Gump: "La vita è come una scatola di cioccolatini, non sai mai quello che ti capita!"

As a demonstration of love for what we do, we call each of our pralines with a proper name, names of artists that we love. It is a way as another to feel close to what we like. Each box contains 20 pralines in 10 different flavours, 2 per taste, with a descriptive legend to be used use to choose among the different flavours, or to be ignored, according to Forrest Gump, because: "Life is like a box of chocolates, you never know what you're gonna get!"

Venti praline

L H D
22 3 22 cm
peso netto 210 g



Twenty pralines

L H D
8.66 1.18 8.66 inch
net weight 7.41 oz

Art. 214
20 praline, 2 per gusto:

Gianduia mela e cannella
Noce
Gianduia fondente
e mandorlato
Flor de Sal
Caffè
Gianduia
Gianduia bigusto
Menta
Gianduia e arancia
Pistacchio

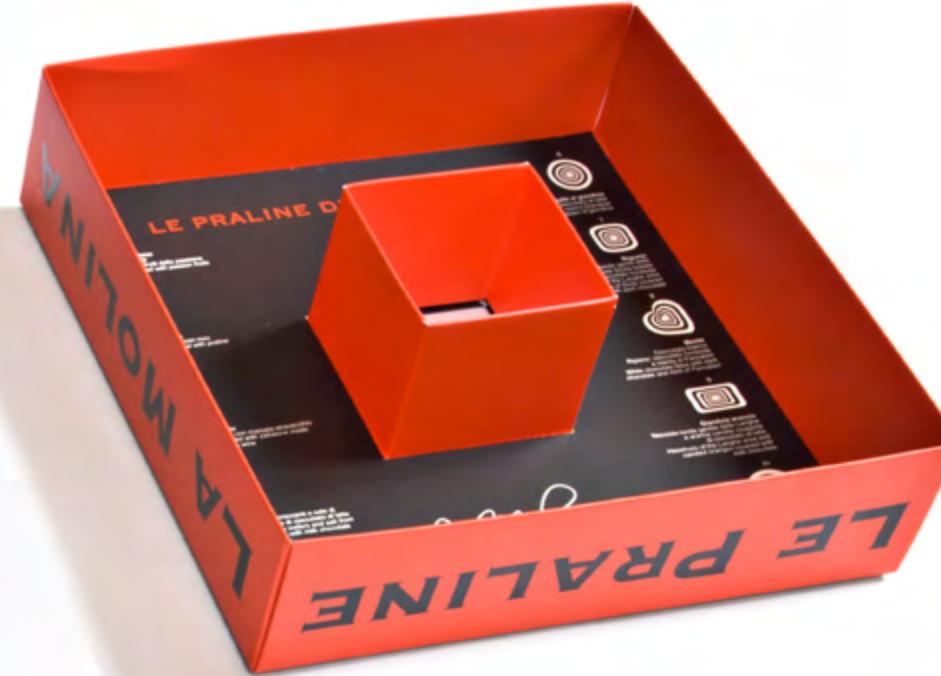
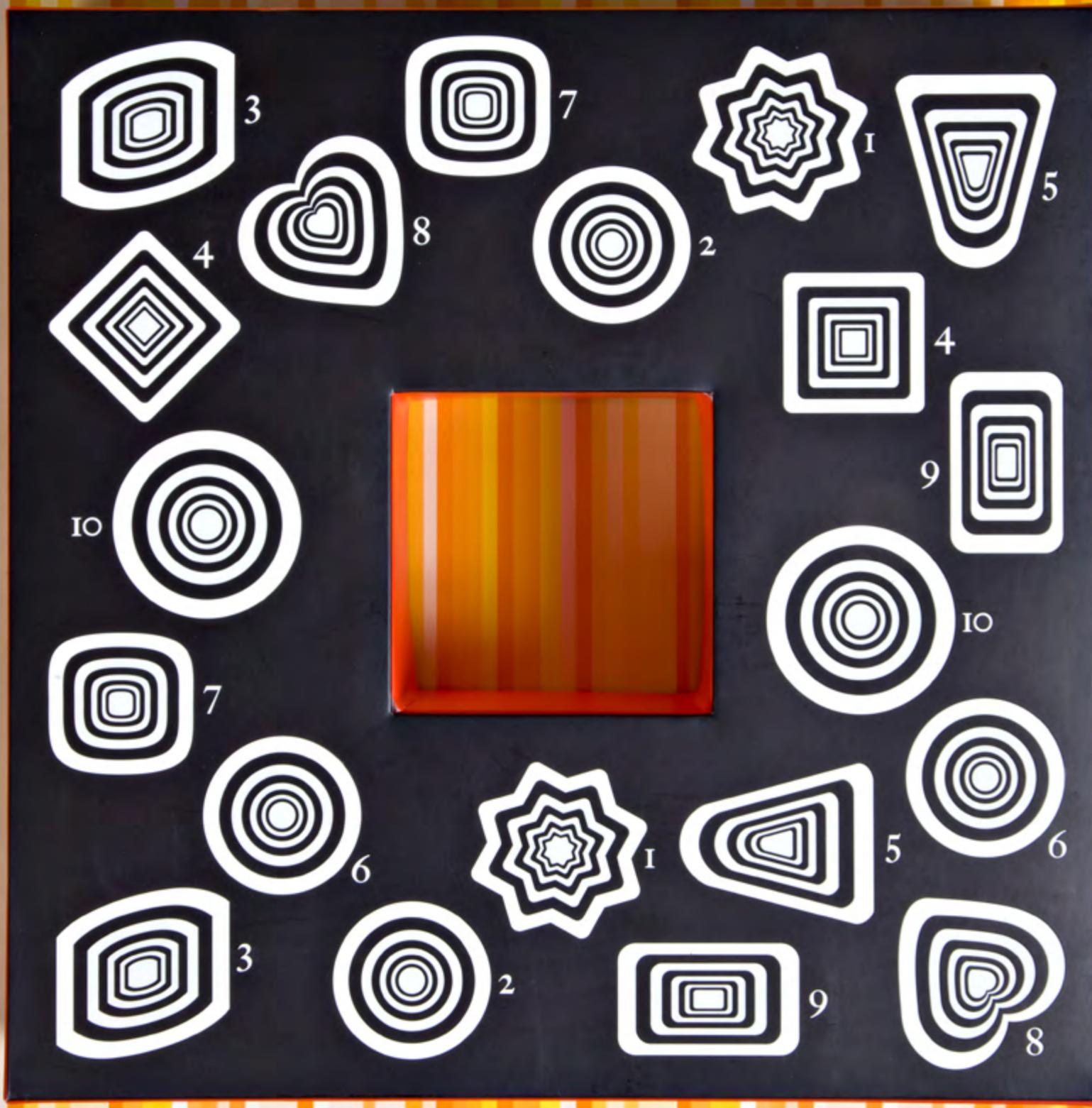
minimo d'ordine: 5 pezzi

Item 214
20 pralines, 2 per flavour:

Apple and cinnamon
Walnut
Dark gianduia and
almonds praliné
Flor de Sal
Coffee
Gianduia
"Bigusto" gianduia
Mint
Gianduia and orange
Pistachio

minimum order: 5 pieces





Quaranta praline

L H P
25 6 25 cm
peso netto 420 g

Art. 212

40 praline, 4 per gusto:

Mela e cannella
Noce
Gianduia fondente e mandorlato
Flor de Sal
Caffè
Gianduia
Gianduia bigusto
Menta
Gianduia e arancia
Pistacchio

minimo d'ordine: 5 pezzi

Forty pralines

L H D
9.84 2.36 9.84 inch
net weight 14.82 oz

Item 212

40 pralines, 4 per flavour:

Apple and cinnamon
Walnut
Dark gianduia and almonds praliné
Flor de Sal
Coffee
Gianduia
"Bigusto" gianduia
Mint
Gianduia and orange
Pistachio

minimum order: 5 pieces





XXL Oversize Collection





Da sempre ci piace l'abbinamento del salato con il cioccolato, lo abbiamo sperimentato e proposto tante volte e l'idea del cioccolatino "appetizer" ci ha ormai convinti a dedicare al cioccolato salato o piccante un intero "reparto" del nostro catalogo: sotto forma di fringes, di spalmabile o di gianduiotto, perchè nella vita ogni tanto c'è bisogno di un pizzico di sale, di pepe o di peperoncino.

We like the combination of savoury and chocolate, we have made a lot of tests and proposals during these years and the idea of chocolate "appetizers" convinced us to dedicate an entire section of our catalogue to savoury chocolate: in shape of fringes, spread gianduia or gianduiotto, because now and then we need a bit of salt, pepper or chilli in our life!



Oversize XXL con sale

L H P
22 2 5,5 cm
peso netto 250 g

Art. 265

Nocciolato al latte con "Flor de Sal" del Portogallo
tenero gianduia al latte con nocciole Piemonte IGP intere
e "Flor de Sal" del Portogallo

minimo d'ordine: 6 pezzi

Oversize XXL with salt

L H D
8.66 0.79 2.17 inch
net weight 8.82 oz

Item 265

Milk gianduia with hazelnuts and "Flor de Sal" from Portugal
tender milk gianduia with whole PGI Piedmont hazelnuts
and "Flor de Sal" from Portugal

minimum order: 6 pieces

Oversize XXL con mandorle tostate salate

L H P
22 2 5,5 cm
peso netto 250 g

Art. 056

Nocciolato al latte caramellato con mandorle tostate salate
tenero gianduia al latte caramellato con mandorle tostate salate

minimo d'ordine: 6 pezzi

Oversize XXL with salted toasted almonds

L H D
8.66 0.79 2.17 inch
net weight 8.82 oz

Item 056

**Caramelized milk gianduia with hazelnuts and salted
toasted almonds**
tender caramelized milk gianduia with salted toasted almonds

minimum order: 6 pieces



Oversize XXL con pistacchi salati

L H P
22 2 5,5 cm
peso netto 250 g

Art. 027
Cioccolato al pistacchio con pistacchi salati

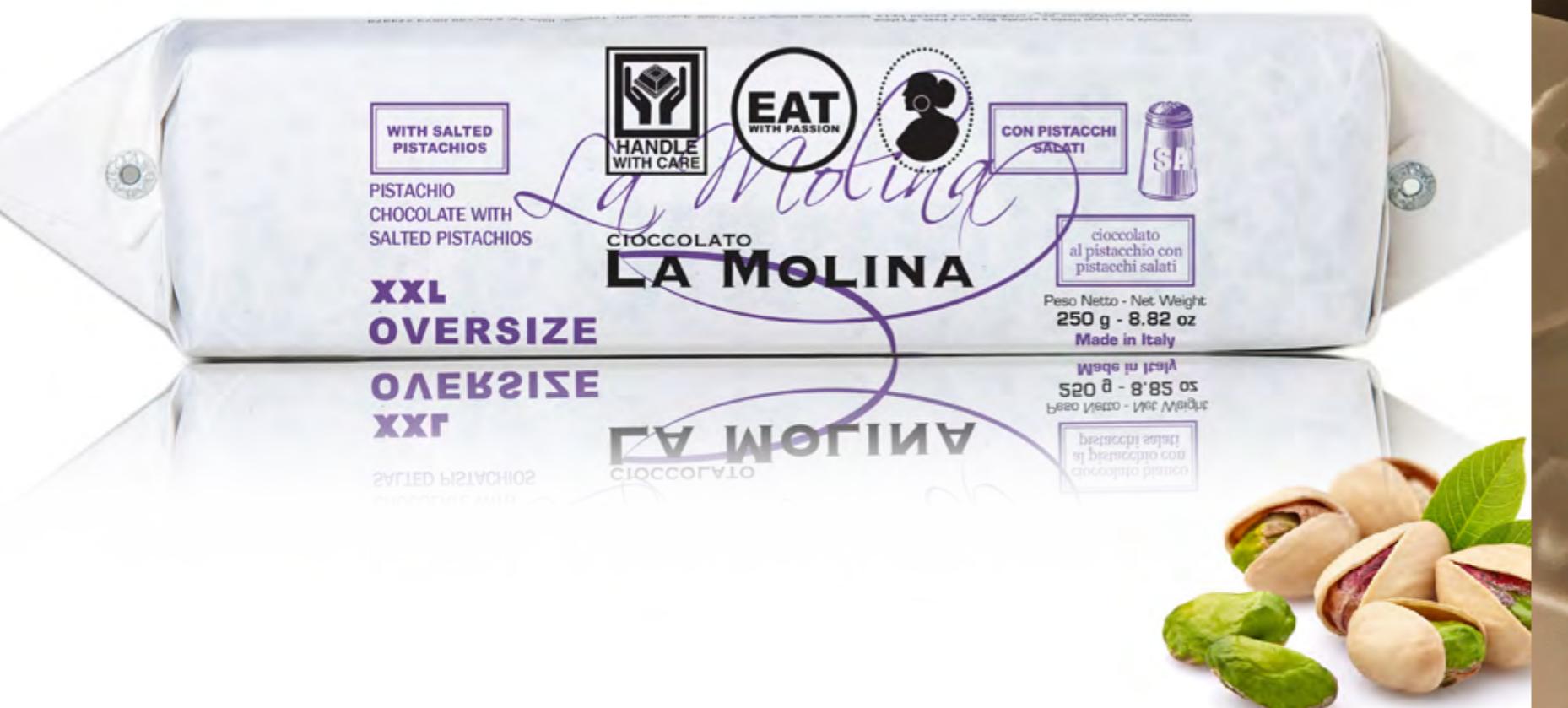
minimo d'ordine: 6 pezzi

Oversize XXL with salted pistachios

L H D
8.66 0.79 2.17 inch
net weight 8.82 oz

Item 027
Pistachio chocolate with salted pistachios

minimum order: 6 pieces





XXL

Classici
Classics

Gola è mantenimento della vita.
Gluttony is maintenance of life.
Leonardo da Vinci

Oversize XXL

L H P
21 2,5 5,5 cm
peso netto 250 g

Art. 226

Nocciolato fondente
tenero gianduia fondente con nocciole Piemonte IGP intere

Art. 232

Tre strati

due strati di tenero gianduia fondente con in mezzo
uno strato di gianduia bianco

Art. 233

Nocciolato al latte

tenero gianduia al latte con nocciole Piemonte IGP intere

minimo d'ordine: 6 pezzi



Oversize XXL

L H D
8.26 0.98 2.17 inch
net weight 8.82 oz

Item 226

Dark gianduja with hazelnuts
tender dark gianduja with whole
PGI Piedmont hazelnuts

Item 232

Black and white gianduja
two layers of tender dark gianduja with a layer
of white gianduja in the middle

Item 233

Milk gianduja with hazelnuts
tender milk gianduja with whole
PGI Piedmont hazelnuts

minimum order: 6 pieces



Art./Item 232



La Molina's "Must Have"

Dipingo la mia stessa realta'. La sola cosa che so e' che dipingo perche' ne ho bisogno, e dipingo qualsiasi cosa mi passi per la testa, senza nessun'altra considerazione.

I paint my own reality. The only thing I know is that I paint because I need to, and I paint whatever passes through my head without any other consideration.
Frida Kahlo



I Cretti

Dal desiderio di comunicare amori, esperienze, qualità, tecnica, nasce una linea dedicata ai viaggiatori del gusto: i Cretti.

I Cretti sono cioccolatini "speciali", il risultato di un lungo lavoro di ricerca di aromi e di abbinamenti, nato con l'idea di comunicare un sapore/valore, gli odori, la storia di una tradizione semplice ma raffinata al tempo stesso, come quella della gastronomia toscana, legandola al cioccolato, selezionando il cacao più giusto per realizzare questo viaggio nel gusto.

I Cretti sono cioccolatini fondenti al 70%, di superficie e dimensioni tali da essere perfetti per l'assaggio, fatti in stampi particolari, presentano delle incisioni e graffiature che ricordano la terra che si screpola al sole. Sono proposti alle spezie comunemente impiegate nella cucina toscana, al finocchio selvatico, alla salvia e al rosmarino. Questi ultimi vengono realizzati con un procedimento innovativo di caramellizzazione: la salvia e il rosmarino fresco vengono preparati in cucina imprigionandoli in cristalli di zucchero, poi macinati e uniti al cioccolato in laboratorio. E' solo in fase di degustazione che se ne ritroveranno i sapori, quando il calore della bocca scioglierà il cristallo di zucchero sprigionando nuovamente gli aromi in tutta la loro intensità.

Questo viaggio, questo lavoro, volevamo fosse una gioia per gli occhi oltre che per il palato, un momento di riflessione, di godimento anche estetico. Da qui i "cretti", un omaggio alle opere di Alberto Burri, un artista che sentiamo vicino, fatte le dovute proporzioni, per l'idea di partire dall'osservazione, dalla materia, dalla propria terra, per parlare un linguaggio, per creare un gusto, che non sia vernacolo, ma il più possibile universale.

Disponibili in un elegante astuccio da 24 cioccolatini (**Art. 136**), selezionati dentro il Big astuccio (**Art. 132**), confezionati nel Libro dei Cretti (**Art. 41**), o proposti sfusi assortiti.

The "Cretti"

From the desire of communicating love, experiences, quality, technique, was born the "Cretti": a new line dedicated to the explorers of taste. The "Cretti" are "special" chocolates collection, the result of a long research among fragrances and combinations. It was created with the idea of communicating taste, values, scents, and the history of a simple but at the same time sophisticated tradition, as the one of Tuscan gastronomy. Linking it to chocolate, selecting the most suitable cocoa to take this "journey" through taste.

The "Cretti" are 70% dark chocolates, and their shape and dimensions make them perfect for tasting. They are made in special moulds and their incisions and scratches resemble a soil cracked by the sun. They are made with spices commonly used in Tuscan cuisine, such as wild fennel, sage, and rosemary. These spices are subject to an innovative caramelization process. In fact, fresh sage and rosemary are "trapped" in sugar crystals, and later crushed and stirred with chocolate. In this way the taste of chocolate will remain intact until degustation phase, when the warmth of the mouth will melt the sugar crystals, thus releasing the intense flavour of fresh spices.

We wanted this "journey" to be a joyful moment not only for palate, but also for eyes, a moment of meditation and aesthetic pleasure. The "Cretti" are a tribute to Alberto Burri's artworks, making the due distinctions, we feel, this artist close to us, in his way of starting from the observation of the substance of his homeland to find a language, to create a taste not vernacular but universal.

They are available in an elegant box containing 24 chocolates (**Item 136**), selected inside the Big Case (**Item 132**), packed inside the "Libro dei Cretti" (The Cretti Book, **Item 41**) or loose in assorted flavours.

Il libro dei Cretti

Possiamo viaggiare in tanti modi...a piedi... in barca... in aereo... in mongolfiera... su internet... possiamo anche viaggiare nel tempo e nello spazio, al cinema... o in un museo... in una biblioteca... ma anche a casa propria, magari leggendo un libro, gustando un buon vino o un cioccolatino...

Nasce così il Libro dei Cretti, un libro di cioccolato che speriamo come tutti i buoni libri e come tutti i viaggi, arricchiscono, anche per un solo momento, la nostra vita. Una confezione progettata per essere realizzata solo artigianalmente da una legatoria fiorentina, un box nero, austero all'esterno, un po' come i neri ex essicatoi del tabacco che ospitano i capolavori di Burri, con preziosità viva all'interno.

La forma è quella di un libro, in modo da poter essere conservata agevolmente anche in verticale in una libreria e "consultata" alla bisogna (magari accanto ai libri di viaggio o d'arte, suggeriamo) con all'interno dodici piccole scatole dai colori brillanti, rosso rubino, arancio, celeste acceso, magenta, quattro colori diversi (ogni colore corrisponde ad un gusto) contenenti in tutto ventiquattro cioccolatini. Un viaggio da regalarsi insomma, o da regalare agli amici ed alle persone che abbiamo più a cuore.

The Cretti book

There are different ways of travelling...by foot... by boat... by airplane... by hot-air balloon... surfing the net... we can also travel through time and space at the cinema... or in a museum... a library... but also in our own house while reading a book, and tasting good wine or chocolate...

The Cretti Book was created from this idea, a book of chocolates that we hope, as all the good books and journeys, will enrich, even if only for one moment, our life. A packaging designed to be manufactured exclusively by hand in a bindery in Florence. A black austere box with a precious content, almost like the old black tobacco drying factory premises that hosts Alberto Burri's masterpieces.

The shape is the one of a book, so it can also be placed vertically on a bookshelf and "consulted" when needed (we suggest placing it beside travelling or art books). It contains six small boxes with brilliant colours, ruby red, orange, bright light blue, and magenta, four different colours (each colour corresponds to a specific taste), twenty-four chocolates in total. A perfect gift for our friends, beloved ones, and ourselves.



Il libro dei Cretti

ai sapori mediterranei

L H P
15 2 22 cm
peso netto 156 g

Art. 041

24 Cretti

cioccolatini fondenti 70% cacao min.
ai sapori mediterranei:
salvia, rosmarino, spezie toscane,
finocchio selvatico

minimo d'ordine: 2 pezzi

Mediterranean flavours

The "Cretti" book

L H D
5.91 0.79 8.66 inch
net weight 5.50 oz

Item 041

24 Cretti

dark chocolate squares cocoa 70% min.
with Mediterranean flavours combinations:
sage, rosemary, Tuscan spices,
wild fennel seeds

minimum order: 2 pieces



L'astuccio dei Cretti

L H P
6 3 23 cm
peso netto 156 g
24 cioccolatini

Art. 136

Cretti ai sapori mediterranei
cioccolato fondente 70% cacao min.
con salvia, rosmarino, spezie toscane,
semi di finocchio selvatico

minimo d'ordine: 10 pezzi



The "Cretti" case

L H D
2.36 1.18 9.06 inch
net weight 5.50 oz
24 chocolate squares

Item 136

Assorted Cretti Mediterranean flavours
dark chocolate squares cocoa 70% min.
with sage, rosemary, Tuscan spices, wild fennel seeds

minimum order: 10 pieces



24 cioccolatini assortiti

L H P
6 3 23 cm
peso netto 156 g

Art. 133

Miscele fondenti

cioccolato fondente cacao min. 64% - 70% - 82% - 100%

Art. 134

Miscele al latte

cioccolato al latte 40% cacao min.
e cioccolato Oro (cioccolato al latte dal gusto caramellato)

minimo d'ordine: 10 pezzi

24 assorted chocolate squares

L H D
2.36 1.18 9.06 inch
net weight 5.50 oz

Item 133

Dark blend

dark chocolate 64% - 70% - 82% - 100% cocoa min.

Item 134

Milk blend

milk chocolate cocoa 40% min.
and Oro (milk chocolate with a caramel hint)

minimum order: 10 pieces





Si tinge di rosso Molina il BIG astuccio da degustazione. Un lungo viaggio a 22 tappe che ripercorrono la storia del cioccolato La Molina, un prodotto unico nel suo genere, da tenere gelosamente stretto, come una baguette, sottobraccio.

The BIG case for tasting is painted in "Molina red". A long travel through 22 stages that tells about the chocolate story of La Molina, a unique product to keep tightly under your arm, as a French baguette.

Big astuccio

L H P
7 3 82 cm
peso netto 570 g

Art. 132

- 88 cioccolatini assortiti nei gusti:
- dalla Collezione Degustazione
- Cretti
- dalla Collezione Sapori
- sugar free
- peperoncino
- limone
- caffè

minimo d'ordine: 4 pezzi



82 cm / 1.18 inch

Big case

L H D
2.76 1.18 32.28 inch
net weight 20.11 oz

Item 132

- 88 assorted chocolate squares:
- from Tasting Collection
 - Cretti
 - from Flavour Collection
 - sugar free
 - hot red pepper
 - lemon
 - coffee

minimum order: 4 pieces

Set 8 cubetti

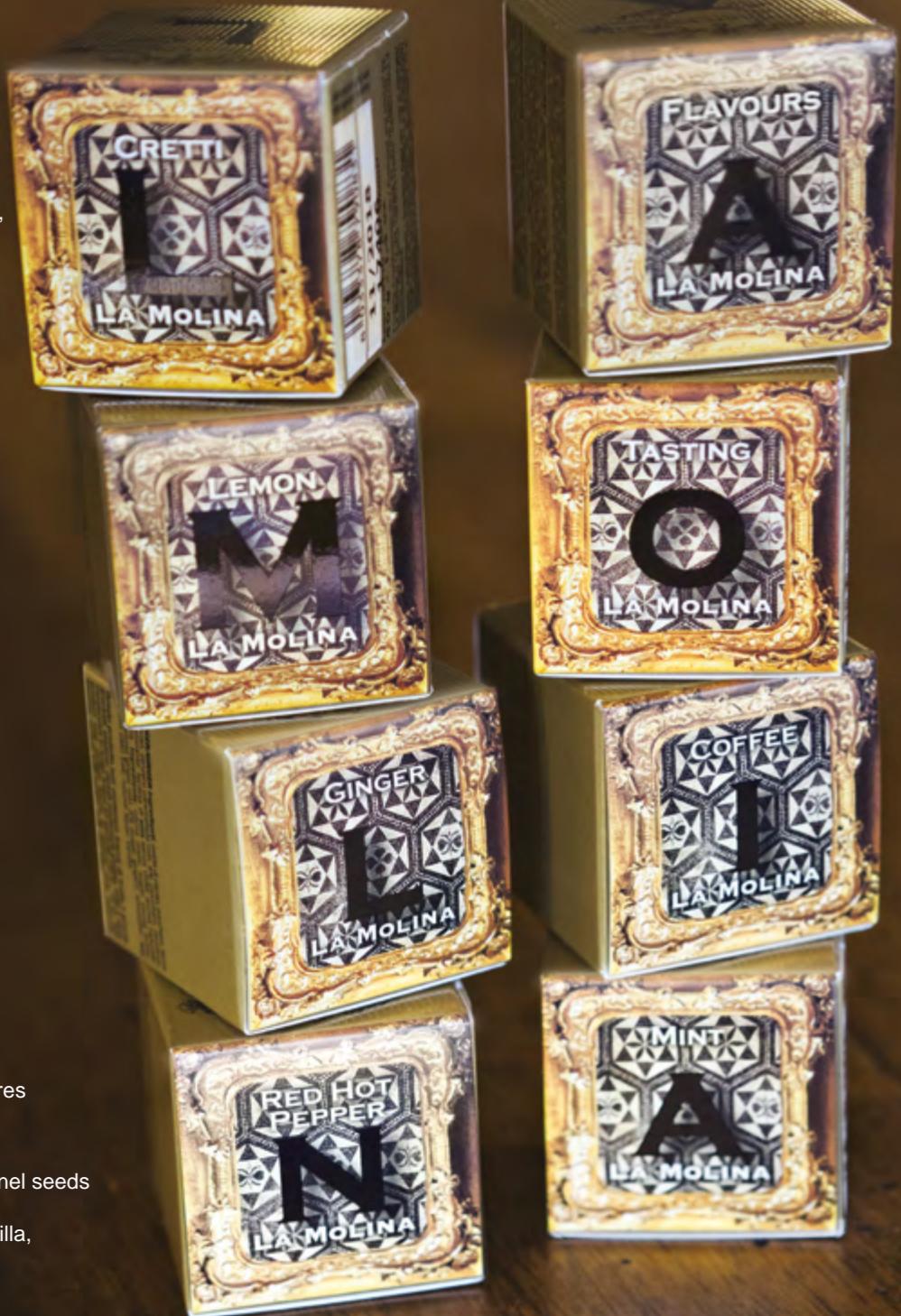
L H P
7,7 4,2 14,7 cm
peso netto 320 g

Art. 091

8 Cubetti da 6 cioccolatini nei gusti:
dalla collezione

Cretti:
salsiva, rosmarino
e semi di finocchio selvatico
dalla collezione Saporì:
cannella, menta, arancia,
vaniglia, ginger, cacao,
limone
dalla collezione
Degustazione:
fondenti al 100%, 82%, 70%,
64%, latte 40% e Oro
(cioccolato al latte dal
gusto caramellato)
ginger
caffè
peperoncino
menta

minimo d'ordine: 5 pezzi



Set 8 cubes

L H D
3.03 1.65 5.79 inch
net weight 11.29 oz

Item 091

8 cubes of 6 chocolate squares
in the following flavours:

from the Cretti collection:
sage, rosemary and wild fennel seeds
from the Flavours collection:
cinnamon, mint, orange, vanilla,
ginger and cocoa
lemon
from the Tasting collection:
dark chocolate 100%, 82%, 70%,
64%, milk 40% and Oro
(milk chocolate with a caramel hint)
ginger
coffee
red hot pepper
mint

minimum order: 5 pieces

Cubetti

L H P
3,6 3,9 3,6 cm
peso netto 40 g

Cubes

L H D
1.42 1.54 1.42 cm
net weight 1.41 oz



Art. 083

6 cioccolatini dalla collezione Cretti, 2 per gusto:
fondente 70% cacao min. con salsiva, rosmarino
e semi di finocchio selvatico

Art. 084

6 cioccolatini dalla collezione Saporì, uno per gusto:
cannella, menta, arancia, vaniglia, ginger, cacao caramellato

Art. 085

6 cioccolatini fondente 64% cacao min. al limone

Art. 086

6 cioccolatini dalla collezione Degustazione, uno per gusto:
fondente al 100%, 82%, 70%, 64%, latte 40% e Oro
(cioccolato al latte dal gusto caramellato)

Art. 087

6 cioccolatini fondente 70% cacao min. al ginger

Art. 088

6 cioccolatini fondente 70% cacao min. al caffè

Art. 089

6 cioccolatini fondente 64% cacao min. al peperoncino

Art. 090

6 cioccolatini latte 40% cacao min. alla menta

minimo d'ordine: 8 pezzi

Item 083

6 dark chocolate squares cocoa 70% min. from the Cretti
collection,
2 per flavour: sage, rosemary and wild fennel seeds

Item 084

6 chocolate squares from the Flavours collection,
one per flavour: cinnamon, mint, orange, vanilla, ginger and
caramelized cocoa

Item 085

6 lemons dark chocolate squares cocoa 64% min.

Item 086

6 chocolate squares from the Tasting collection,
one per flavour: dark chocolate 100%, 82%, 70%, 64%, milk
40% and Oro (milk chocolate with a caramel hint)

Item 087

6 ginger dark chocolate squares cocoa 70% min.

Item 088

6 coffee dark chocolate squares cocoa 70% min.

Item 089

6 red hot pepper dark chocolate squares cocoa 64% min.

Item 090

6 mint milk chocolate squares cocoa 40% min.

minimum order: 8 pieces



I cioccolatini incartati

L H P
3,4 0,5 3,4 cm
6,5 g cadauno, 1 kg circa 155 pezzi
Confezioni da 3 kg

Art. 176 Cretti ai sapori mediterranei
70% cacao min. con rosmarino caramellato
70% cacao min. con salvia
70% cacao min. con infuso di semi di finocchio selvatico
70% cacao min. con infuso di spezie toscane

Art. 472 dalla Collezione Sapori
latte 40% cacao min. con infuso di cannella
latte 40% cacao min. con caramello di menta di Pancalieri
70% cacao min. con caramello di scorza d'arancia
60% cacao min. con infuso di vaniglia
cioccolato bianco con cacao caramellato
70% cacao min. con caramello di ginger

Art. 474 dalla Collezione Degustazione
fondente 100% cacao min.
fondente 82% cacao min.
fondente 70% cacao min.
fondente 64% cacao min.
latte 40% cacao min.
Oro - cioccolato al latte dal gusto caramellato

Art. 475 Sugar Free (senza zuccheri aggiunti)
cioccolato fondente 75% cacao min.
cioccolato fondente 75% cacao min.
e scorza di arancia fresca essiccata e caramellata
gianduia fondente con nocciole Piemonte IGP

Art. 811 Pinocchio
12 diversi personaggi raffigurati sulla fascetta
fondente 65% cacao min.
latte 35% cacao min.

minimo d'ordine: 3 kg

Wrapped chocolate squares

L H D
1.34 0.20 1.34 inch
0.26 oz each, 2.2 lb approx 155 pieces
6.6 lb box

Item 176 Cretti Mediterranean flavours
choco squares cocoa 70% min. with caramelized rosemary
choco squares cocoa 70% min. with caramelized sage
choco squares cocoa 70% min. with wild fennel seeds infusion
choco squares cocoa 70% min. with Tuscan spices infusion

Item 472 from the Flavours Chocolate Bars Collection
milk chocolate cocoa 40% min. with cinnamon infusion
milk chocolate cocoa 40% min. with caramelized mint
dark chocolate cocoa 70% min. with caramelized orange peel
dark chocolate cocoa 60% min. with vanilla infusion
white chocolate with caramelized cocoa
dark chocolate cocoa 70% min. with caramelized ginger

Item 474 from the Tasting Bars Collection
dark chocolate cocoa 100% min.
dark chocolate cocoa 82% min.
dark chocolate cocoa 70% min.
dark chocolate cocoa 64% min.
milk chocolate cocoa 40% min.
Oro - milk chocolate with a caramel hint

Item 475 Sugar Free (no added sugar)
dark chocolate cocoa 75% min.
dark chocolate cocoa 75% min.
and dried caramelized orange peel
dark gianduia with PGI Piedmont hazelnuts

Item 811 Pinocchio
12 different characters illustrated on the wrap
dark chocolate cocoa 65% min.
milk chocolate cocoa 35% min.

minimum order: 6.61 lbs





Fringes (L'amicizia)

Un Facebook-dipendente mi ha detto: ho fatto 500 amicizie e in un giorno: io non le ho fatte in 86 anni. Ma quanti amici può davvero avere un essere umano? Risposta: 150. Non di più. È questo il Numero di Dunbar: ovvero, la quantità massima di persone che possono far parte del nostro paesaggio emotivo. Andare oltre sarebbe un esubero, uno spreco di tempo.

Zygmunt Bauman

(Friendship)

A Facebook-addict once told me: I made 500 new friends in one day. I haven't found so many friends in 86 years. But how many friends can a human being have? The answer is 150. And that's it. This is the Dunbar Number: the maximum amount of people we can have in our emotional landscape. Exceeding this number would be a surplus, a waste of time.

Zygmunt Bauman

Le Fringes, frange, nascono dall'incontro e dall'amicizia con Rita Lintz, un'artista newyorkese che ha fatto di questo tema una componente molto importante del suo lavoro. Per Rita le frange sono un elemento primario, una componente stessa della vita. Fili e frange, stoffe, stracci, terre cotte cucite, il ricamo, indumenti piegati e legati con cura, fanno parte del racconto che Rita ci propone con quel sortilegio delicato e quella forza tranquilla che da sempre caratterizza il lavoro delle donne. Ora le frange diventano un cibo, un cibo di strada, un cioccolato di grande qualità da mangiarsi passeggiando, così come si fa con le caldarroste o le patatine, con lo zucchero filato e il gelato, come era il desiderio de La Molina. Come ogni forma, così ciascun gusto delle Fringes è ben studiato per stupire scrocchiando sotto i denti come uno snack gustoso. Arte da mangiare insomma, con gli occhi e con la bocca, un po' come tutta la produzione La Molina.

"Fringes" were born from the meeting and friendship with Rita Lintz, an artist from New York in whose work this theme is a very important component. For Rita, fringes are a basic element, a true part of life itself. Thread, fringes, sewn terra-cotta and embroidery are all part of the tale that Rita offers us with the delicate sorcery and that quiet strength that has always characterized women's artwork. Now the fringes become food, a street food, a high-quality chocolate to be eaten while walking, like roasted chestnuts, French fries, cotton candy or ice cream. Following the philosophy of street food, each flavour of the Fringes is well designed to impress crunching under the teeth as a tasty snack. Art to consume with eyes and mouth, like all La Molina products.

Fringes' Salate Salted



8 Fringes

Ø H
7 4 cm
peso netto 66 g

Art. 052

etichetta rossa
8 fringes di cioccolato al latte con granella di nocciole caramellate salate, 36% cacao min.

Art. 053

Etichetta nera
8 fringes di cioccolato fondente con miglio tostato e peperoncino, 64% cacao min.

Art. 054

etichetta blu
8 fringes di cioccolato Oro (cioccolato al latte dal gusto caramellato) con salvia caramellata e pepe bianco

minimo d'ordine: 6 pezzi

8 Fringes

Ø H
2.76 1.57 inch
net weight 2.33 oz

Item 052

red label
8 milk chocolate fringes with caramelized salted crushed hazelnuts, cocoa 36% min.

Item 053

black label
8 dark chocolate fringes with toasted millet and chili pepper, cocoa 64% min.

Item 054

blue label
8 Oro chocolate fringes, milk chocolate with a caramel hint with caramelized sage and white pepper

minimum order: 6 pieces



Fringes' Salate



24 Fringes Take Away

L H P
10,5 9,5 9 cm
peso netto 200 g

Art. 045
etichetta rossa
24 fringes di cioccolato al latte
con granella di nocciole caramellate salate,
36% cacao min.

minimo d'ordine: 9 pezzi

24 Fringes Take Away

L H D
4.13 3.74 3.54 inch
net weight 7.06 oz

Item 045
red label
24 milk chocolate fringes with
caramelized salted crushed hazelnuts,
cocoa 36% min.

minimum order: 9 pieces



Art. 046
etichetta nera
24 fringes di cioccolato fondente
con miglio tostato e peperoncino,
64% cacao min.

minimo d'ordine: 9 pezzi

Item 046
black label
24 dark chocolate fringes
with toasted millet and chili pepper,
cocoa 64% min.

minimum order: 9 pieces



Art. 047
etichetta blu
24 fringes di cioccolato Oro (cioccolato al latte
dal gusto caramellato), con salvia caramellata
e pepe bianco

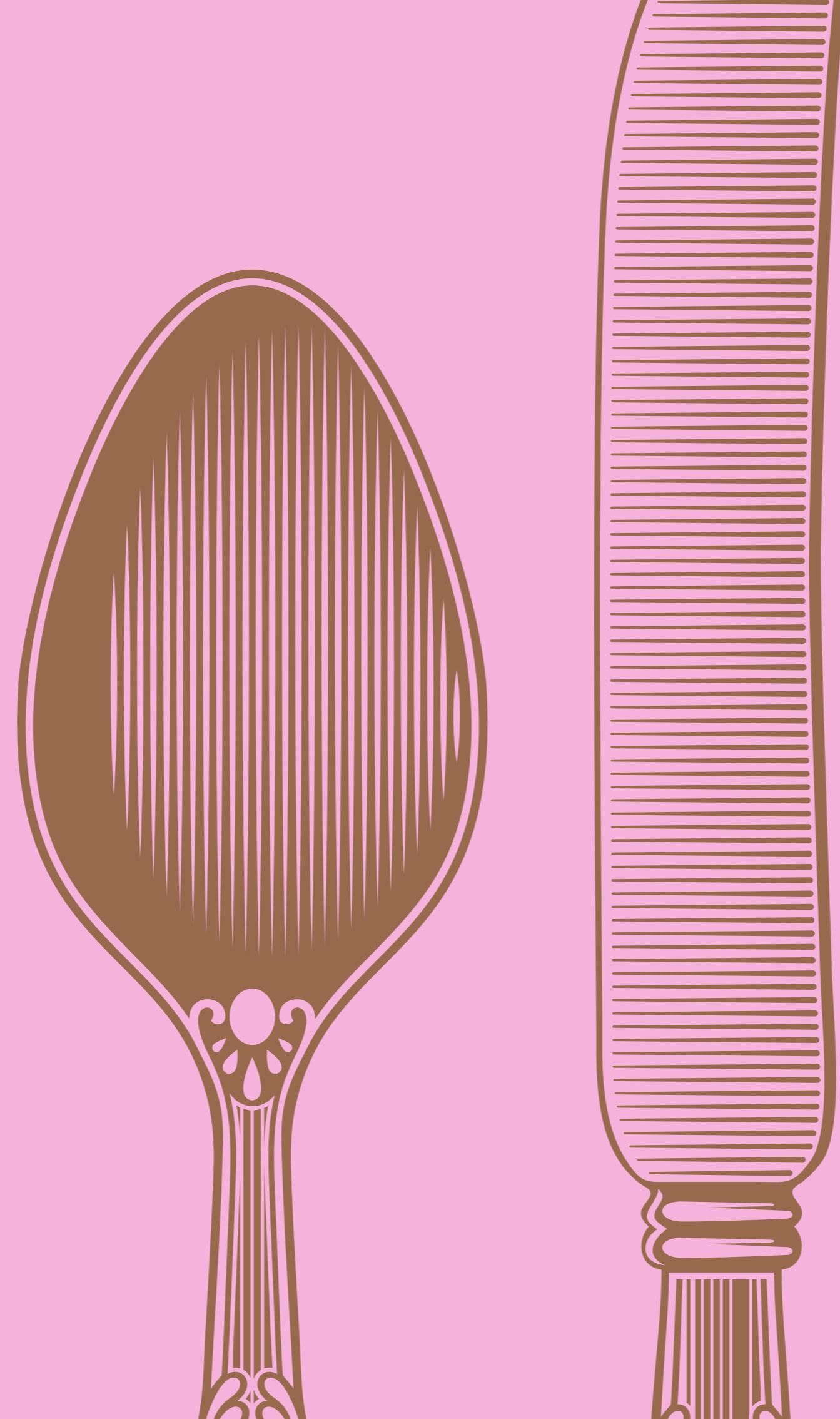
minimo d'ordine: 9 pezzi

Item 047
etichetta blu
24 Oro chocolate fringes, milk chocolate
with a caramel hint with caramelized
sage and white pepper

minimum order: 9 pieces







Le Creme Gianduia Spalmabili
Gianduja Spread



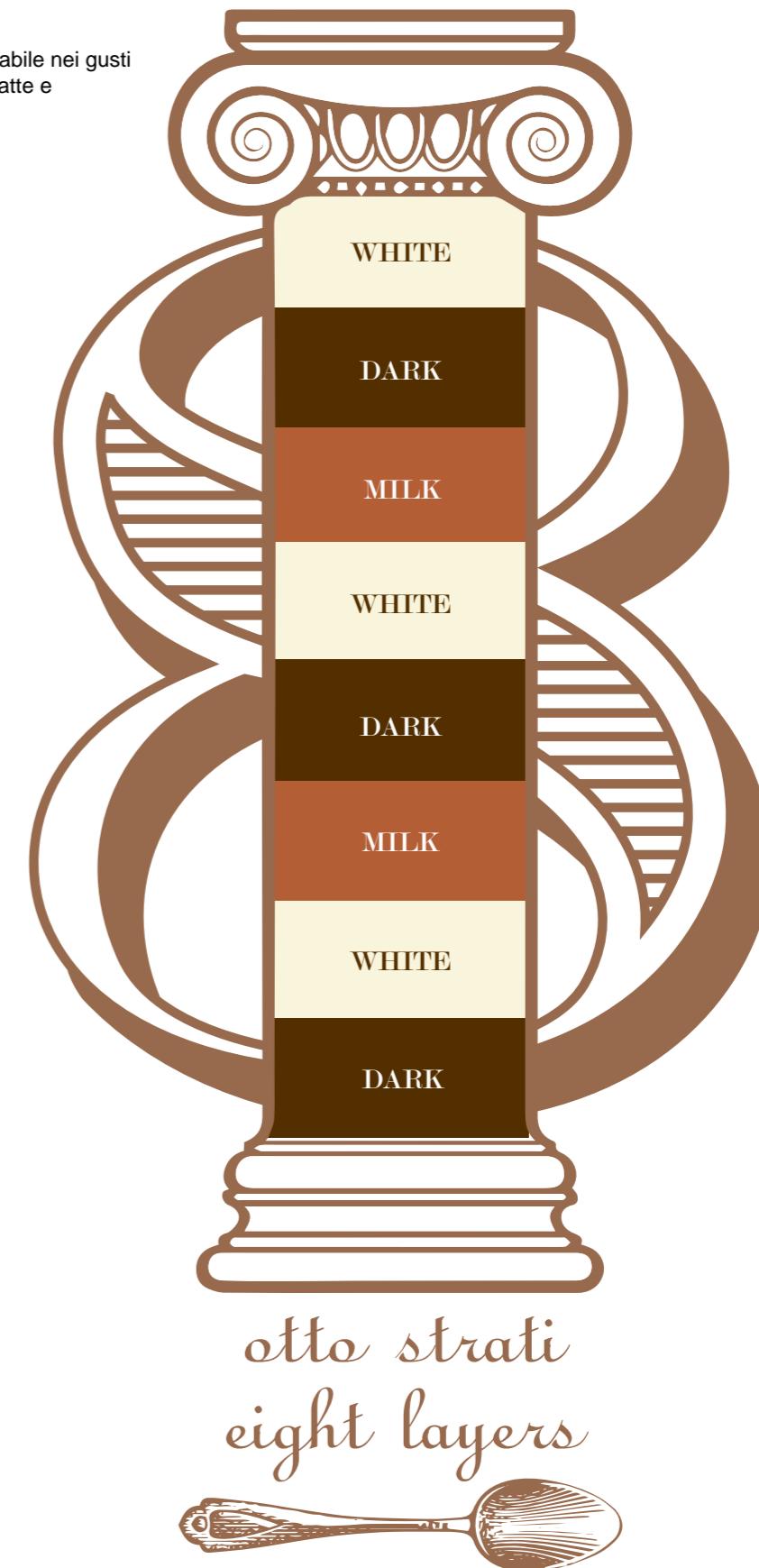
Ottavia

Ø H
8,5 12,5 cm
peso netto 500 g

Art. 207

8 strati alternati di crema spalmabile nei gusti
gianduia fondente, gianduia al latte e
gianduia bianco

minimo d'ordine: 4 pezzi



Ottavia

Ø H
3.35 4.9 inch
net weight 17.64 oz

Item 207

8 layers of dark, milk
and white gianduia spread

minimum order: 4 pieces

Crema gianduia spalmabile salata

L H P
8,6 14 8,6 cm
peso netto 500 g

Art. 591
crema gianduia al latte spalmabile
con nocciole Piemonte IGP e sale

minimo d'ordine: 4 pezzi



Salted gianduia spread

L H D
3.39 5.51 3.39 inch
net weight 17.64 oz

Item 591
fine spread milk gianduja with
PGI Piedmont hazelnuts and salt

minimum order: 4 pieces

Crema gianduia spalmabile salata

Ø H
6,5 8,5 cm
peso netto 220 g

Art. 097
crema gianduia al latte spalmabile
con nocciole Piemonte IGP e sale

minimo d'ordine: 6 pezzi



Salted gianduia spread

Ø H
2.56 3.35 inch
net weight 7.76 oz

Item 097
fine spread milk gianduja
with PGI Piedmont hazelnuts and salt

minimum order: 6 pieces



Crema gianduia spalmabile classica

L H P
8,6 14 8,6 cm
peso netto g 500

Art. 590
crema gianduia al latte spalmabile con nocciole
Piemonte IGP

minimo d'ordine: 4 pezzi



Classic milk gianduia spread

L H D
3.39 5.51 3.39 inch
net weight 17.64 oz

Item 590
milk gianduia spread with
PGI Piedmont hazelnuts

minimum order: 4 pieces

Crema gianduia spalmabile classica

Ø H
6,5 8,5
peso netto 220

Art. 610
crema gianduia al latte spalmabile con nocciole
Piemonte IGP

minimo ordine: 6 pezzi



Classic milk gianduia spread

Ø H
2.56 3.35 inch
net weight 7.76 oz

Item 610
milk gianduia spread with
PGI Piedmont hazelnuts

minimum order: 6 pieces

Crema gianduia spalmabile fondente

Ø H
6,5 8,5 cm
peso netto 220 g

Art. 099
crema gianduia fondente spalmabile
con nocciole Piemonte IGP

minimo d'ordine: 6 pezzi



Dark gianduia spread

Ø H
2.56 3.35 inch
net weight 7.76 oz

Item 099
fine dark gianduia spread with
PGI Piedmont hazelnuts

minimum order: 6 pieces



Crema gianduia spalmabile con arachidi

Ø H
6,5 8,5 cm
peso netto 220 g

Art. 644
crema gianduia al latte spalmabile
con arachidi e nocciole Piemonte IGP

minimo d'ordine: 6 pezzi

Gianduja and peanuts spread

Ø H
2.56 3.35 inch
net weight 7.76 oz

Item 644
fine spread milk gianduja with peanuts
and PGI Piedmont hazelnuts

minimum order: 6 pieces



Crema gianduia spalmabile all'arancia

Ø H
6,5 8,5 cm
peso netto 220 g

Art. 501
crema gianduia fondente spalmabile
all'arancia con nocciole Piemonte IGP

minimo d'ordine: 6 pezzi

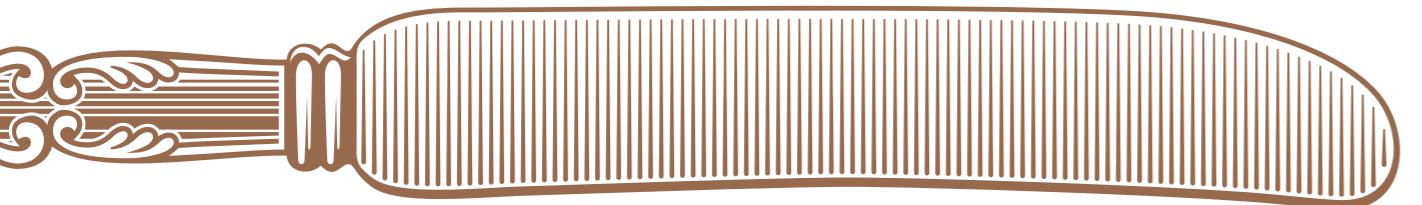


Gianduja and orange spread

Ø H
2.56 3.35 inch
net weight 7.76 oz

Item 501
fine orange spread dark gianduja with
PGI Piedmont hazelnuts

minimum order: 6 pieces





72



73

L'uovo sottovetro

L H P
8,6 14 8,6 cm
peso netto 220 g

Art. 542

Ovo di cioccolato fondente
64% cacao min. ripieno di crema
gianduia fondente

minimo d'ordine: 6 pezzi



Egg in the glass

L H D
3,39 5,51 3,39 inch
net weight 7.76 oz

Item 542

Dark chocolate egg cocoa 64% min.
filled with dark gianduia spread

minimo d'ordine: 6 pezzi

L'uovo sottovetro - Bianco

L H P
8,6 14 8,6 cm
peso netto 220 g

Art. 541

Ovo di cioccolato bianco
con granella di cacao caramellato
ripieno di crema gianduia fondente

minimum order: 6 pieces

Egg in the glass - White

L H D
3,39 5,51 3,39 inch
net weight 7.76 oz

Item 541

White chocolate egg with caramelized cocoa
filled with dark gianduia spread

minimum order: 6 pieces



Art./Item 541

Art./Item 542



L'ovetto sottovetro

Ø H
6,5 8,5 cm
peso netto 90 g
contenitore in vetro con coperchio

Art. 545 bianco

uovo di cioccolato bianco con granella di cacao caramellato
ripieno di crema gianduia fondente

Art. 546 fondente

uovo di cioccolato fondente 64% cacao min. ripieno
di crema gianduia fondente

Art. 547 latte e Oro con cacao caramellato

uovo di cioccolato al latte e Oro (cioccolato al latte dal gusto
caramellato) con ripieno di crema gianduia salata

Art. 548 fondente e oro

uovo di cioccolato fondente 64% cacao min. e Oro
(cioccolato al latte dal gusto caramellato) ripieno di crema alla
nocciole con granella di nocciole

Art. 549 fondente e arancia

uovo di cioccolato fondente 64% cacao min.
ripieno di crema gianduia fondente e arancia

Art. 138 tre strati

Uovo di gianduia fondente, bianco e latte

minimo d'ordine: 6 pezzi

Small egg under glass

Ø H
2.56 3.35 cm
net weight 3.17 oz
glass container with lid

Item 545 white

white chocolate egg with caramelized cocoa filled
with dark gianduia spread

Item 546 dark

dark chocolate cocoa 64% min.
egg filled with dark gianduia spread

Item 547 milk and Oro with cocoa caramelized

milk chocolate and Oro egg (milk chocolate with a
caramel hint) filled with salted gianduia spread

Item 548 dark and Oro

dark chocolate cocoa 64% min. and Oro egg
(milk chocolate with a caramel hint)
filled with hazelnuts spread and crushed hazelnuts

Item 549 dark and orange

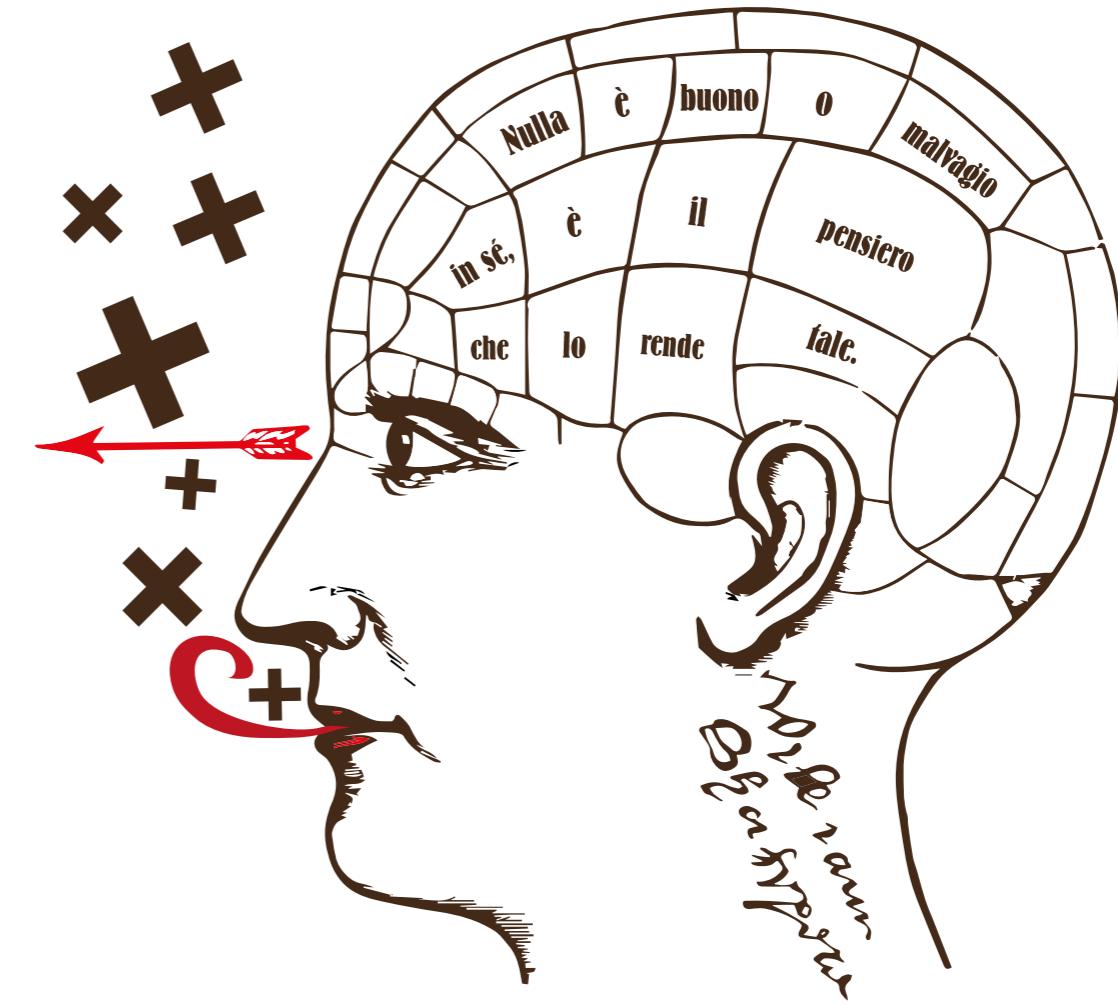
dark chocolate cocoa 64% min. egg
filled with dark gianduia and orange spread

Item 138 three layers

Dark, white and milk gianduia egg

minimum order: 6 pieces





*Collezione Sapori da 40 g
14 oz Flavours Collection*

Un'esplosione di vivacità per l'occhio ed il palato, le tavolette da 40 grammi de La Molina nascono da accostamenti non invasivi, che lasciano il meritato spazio al gusto del cacao. Sei gusti ottenuti impiegando ingredienti freschi e naturali, senza olii essenziali, aromi e conservanti. Frutta, spezie ed erbe aromatiche vengono lavorate con lo zucchero e rese in cristalli di caramello, o infuse lentamente nel cioccolato.

An explosion of vitality for the eye and the palate, La Molina 1.4 oz chocolate flavours bars were created starting from a non invasive combination that preserves the original flavour of cocoa. Six different flavours obtained using fresh and natural ingredients, without essential oils, aromas or preservatives. Fruits, spices and herbs are processed with sugar and "trapped" into crystals of caramel, or slowly infused into chocolate.

*Collezione Degustazione da 40 g
14 oz Tasting Collection*

DARK: 100% - 82% - 70% - 64% MILK: 40% - ORO



Art. 242
Cannella
latte 40% con infuso di cannella

Item 242
Cinnamon
milk 40% with cinnamon infusion





Art. 245
Vaniglia
fondente 60% con infuso di vaniglia

Item 245
Vanilla
dark 60% with vanilla infusion



Art. 270
Ginger
fondente 70% con caramello di ginger

Item 270
Ginger
dark 70% with caramelized ginger



Art. 271
Cacao
cioccolato bianco con cacao caramellato

Item 271
Cocoa
white chocolate with caramelized cocoa

Collezione Sapori

da 40 g

L H P
8,2 1,3 8,2 cm
peso netto 40 g

Art. 242

Cannella

latte 40% con infuso di cannella

Art. 243

Menta

latte 40% con caramello di menta di Pancalieri

Art. 244

Arancia

fondente 70% con caramello di arancia

Art. 245

Vaniglia

fondente 60% con infuso di vaniglia

Art. 270

Ginger

fondente 70% con caramello di ginger

Art. 271

Cacao

cioccolato bianco con cacao caramellato

minimo d'ordine: 15 pezzi per gusto

1.4 oz Flavours

Collection

L H D
3.23 0.51 3.23 inch
net weight 1.4 oz

Item 242

Cinnamon

milk 40% with cinnamon infusion

Item 243

Mint

milk 40% with caramelized Pancalieri mint

Item 244

Orange

dark 70% with caramelized orange

Item 245

Vanilla

dark 60% with vanilla infusion

Item 270

Ginger

dark 70% with caramelized ginger

Item 271

Cocoa

white chocolate with caramelized cocoa

minimum order: 15 pieces per flavour



Collezione Degustazione da 40 g

L H P
8,2 1,3 8,2 cm
peso netto 40 g

Art. 457

100%
cioccolato fondente 100%

Art. 458

82%
cioccolato fondente 82% cacao min.

Art. 459

70%
cioccolato fondente 70% cacao min.

Art. 460

64%
cioccolato fondente 64% cacao min.

minimo d'ordine: 15 pezzi per gusto



1.4 oz Tasting Collection

L H D
3.23 0.51 3.23 inch
net weight 1.4 oz

Item 457

100%
dark chocolate cocoa 100% min.

Item 458

82%
dark chocolate cocoa 82% min.

Item 459

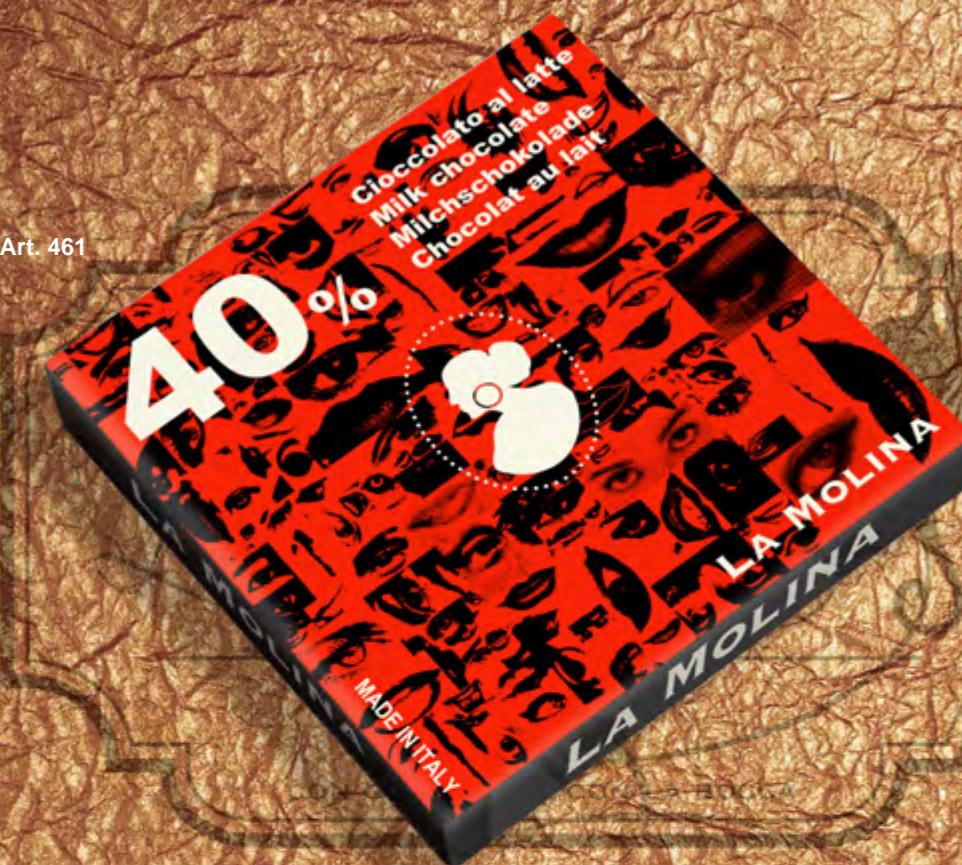
70%
dark chocolate cocoa 70% min.

Item 460

64%
dark chocolate cocoa 64% min.

minimum order: 15 pieces per flavour

Art. 461



Art. 462



Collezione Degustazione da 40 g

L H P
8,2 1,3 8,2 cm
peso netto 40 g

Art. 461

40%
cioccolato al latte 40% cacao min.

Art. 462

Oro
cioccolato al latte dal gusto caramellato
minimo d'ordine: 15 pezzi per gusto

1.4 oz Tasting Collection

L H D
3.23 0.51 3.23 inch
net weight 1.4 oz

Item 461

40%
milk chocolate cocoa 40% min.

Item 462

Oro
milk chocolate with a caramel hint

minimum order: 15 pieces per flavour





Per chi vuol consumare meno zuccheri o semplicemente vuol provare un gusto diverso del cioccolato, di consistenza più primitiva, La Molina propone le tavolette "sugar freedom", senza zuccheri aggiunti, nei tre gusti fondenti: per i puristi un fondente al 75%, per chi ama le contaminazioni, una tavoletta all'arancia e una al gianduia con nocciole croccante: gli aromi sono imprigionati in cristalli di maltitolio attraverso il processo di caramellizzazione, per liberarsi solo in fase di degustazione. Con questo processo è possibile usare sempre e solo ingredienti freschi e di stagione evitando l'impiego di olii essenziali. Sostituendo lo zucchero con il maltitolio, questa linea consente anche ai più attenti alla bilancia e alla glicemia di concedersi una pausa di puro piacere.

For those who do not want to consume sugars or simply want to try a different taste of chocolate with a more primitive consistency, "La Molina" proposes the "sugar freedom" chocolate bars, in three dark flavours: a dark chocolate min. 75% cocoa for those who love pure chocolate; for the sweet tooth two dark chocolate bars with orange or gianduia with crispy hazelnuts, whose aromas are trapped in crystals of maltitol, through the process of caramelization, and then released only while tasting. No essential oils or aroma are used in the process. Replacing sucrose with maltitol, this line also allows the most attentive weight and glucose watchers to enjoy a pure pleasure break.



Sugar Free da 40 g

senza zuccheri aggiunti

L H P
8,2 1,3 8,2 cm
peso netto 40 g

Art. 183

cioccolato fondente 75% cacao min.

Art. 194

cioccolato fondente 75% cacao min.
e scorza di arancia fresca essiccata e caramellata

Art. 195

gianduia fondente con nocciole Piemonte IGP

minimo d'ordine: 15 pezzi per gusto



1.4 oz Sugar Free

no added sugar

L H D
3.23 0.51 3.23 inch
net weight 1.4 oz

Item 183

dark chocolate cocoa 75% min.

Item 194

dark chocolate cocoa 75% min.
and dried caramelized orange peel

Item 195

dark gianduia with PGI Piedmont hazelnuts

minimum order: 15 pieces per flavour

Astuccio Sugar Free
senza zuccheri aggiunti

L H P
6 3 23 cm
peso netto 156 g
24 cioccolatini

- Art. 135**
- cioccolato fondente 75% cacao min.
 - cioccolato fondente 75% cacao min. e scorza di arancia fresca essiccatella e caramellata
 - gianduia fondente con nocciole Piemonte IGP

minimo d'ordine: 10 pezzi



Sugar Free case
no added sugar

L H P
2.36 1.18 9.06 inch
net weight 5.5 oz
24 chocolate squares

- Item 135**
- dark chocolate cocoa 75% min.
 - dark chocolate cocoa 75% min. and dried caramelized orange peel
 - dark gianduia with PGI Piedmont hazelnuts

minimum order: 10 pieces

Crema gianduia fondente spalmabile
senza zuccheri aggiunti

Ø H
6,5 8,5 cm
peso netto 220 g

- Art. 098**
Crema gianduia fondente spalmabile con nocciole Piemonte IGP

minimo d'ordine: 6 pezzi



Dark gianduia spread
no added sugar

Ø H
2.56 3.35 inch
net weight 7.76 oz

- Item 098**
Fine dark gianduia spread with PGI Piedmont hazelnuts

minimum order: 6 pieces





Cioccolato in tazza

senza zuccheri aggiunti

Ø H
11 8,2 cm
peso netto 350 g

Un prodotto messo a punto con particolare attenzione in puro stile La Molina **senza grassi aggiunti né addensanti**.

Con una latta, seguendo la ricetta La Molina, è possibile ottenere 10 tazze di cioccolato caldo.

Art. 281

Senza zucchero
100% pasta di cacao

minimo d'ordine: 6 pezzi

Hot chocolate

no added sugar

Ø H
4.33 3.23 inch
net weight 12.35 oz

Pure chocolate according to La Molina's style, **without added fats or thickeners**.

With the content of one tin, following La Molina's recipe it's possible to make 10 cups of hot chocolate.

Item 281

Sugar free
cocoa mass 100%

minimum order: 6 pieces



Le confezioni nascono dall'amore di Riccardo Fattori per il burattino di legno: su questo libro di Carlo Lorenzini (Collodi), vero e proprio romanzo di formazione della letteratura italiana, Riccardo bambino, impara non solo a leggere e scrivere, ma inizia a disegnare. Mettere insieme La Molina e Pinocchio è stato per l'artista un fatto naturale, che gli ha consentito di tirar fuori dal cassetto le tavole realizzate come omaggio a Pinocchio per raccontare una storia di cioccolato. Così Pinocchio, La Fata Turchina, Mangiafoco, i Carabinieri, il Grillo parlante, la Balena, il Gatto e la Volpe, Lucignolo, Geppetto, popolano le confezioni di tanti prodotti di grande qualità, dedicati ai bambini e non solo.

The boxes are born from Riccardo Fattori's love for the wooden puppet: with this book by Carlo Lorenzini (Collodi), a true Italian Bildungsroman, the young Riccardo not only learns how to read and write, but starts to draw. To pair La Molina and Pinocchio was natural for the artist and let him take from his drawer the work done as an homage to Pinocchio to tell a tale of chocolate. Thus, Pinocchio, the Fairy with Turquoise Hair, Mangiafoco, the Carabinieri, the Talking Cricket, Candlewick and Geppetto inhabit the packaging of many high-quality products for kids and not only for them.



Omaggio a
Tribute to

Pinocchio



I tronchetti di Pinocchio

Ø H
7,9 12
peso netto 150 g

Art. 641
tronchetti di cioccolato al latte

minimo ordine: 4 pezzi



Pinocchio's milk chocolate small logs

Ø H
3.11 3.3 inch
net weight 5.29 oz

Item 641
milk chocolate small logs
minimum order: 4 pieces



Le scorzette di Pinocchio

Ø H
7,9 12
peso netto 150 g

Art. 648
scorzette di arancia candite ricoperte di cioccolato fondente

minimo ordine: 4 pezzi



Pinocchio's chocolate orange peels

Ø H
3.11 3.3 inch
net weight 5.29 oz

Item 648
candied orange peels covered with dark chocolate
minimum order: 4 pieces





Astuccio Pinocchio

L H P
6 3 23 cm
peso netto 78 g
12 cioccolatini

Art. 813

- 6 cioccolatini fondenti 65% cacao min.
- 6 cioccolatini al latte 35% cacao min.

minimo d'ordine: 10 pezzi

Pinocchio case

L H D
2.36 1.18 9.06 inch
net weight 2.75 oz
12 chocolate squares

Item 813

- 6 dark chocolate squares min. 65% cocoa
- 6 milk chocolate squares min. 35% cocoa

minimum order: 10 pieces



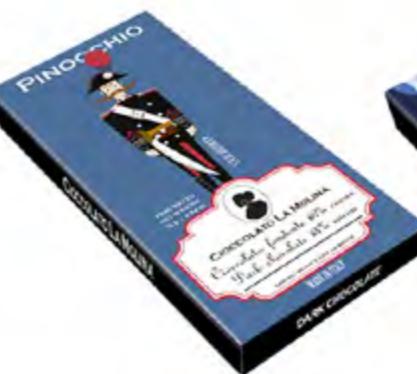
Tavolette
Pinocchio
da 75 g

L H P
6,7 15,7 1,1 cm
peso netto 75 g



2.64 oz
Pinocchio
bars

L H D
2.64 6.18 0.43 inch
net weight 2.64 oz



Art. 634
Mangiafuoco
cioccolato fondente 75% cacao min.
senza zucchero

minimo d'ordine: 12 pezzi

Item 634
Mangiafuoco
dark chocolate cocoa 75% min.
sugar free

minimun order: 12 pieces

Art. 635
Grillo parlante
cioccolato bianco e pistacchi

minimo d'ordine: 12 pezzi

Item 635
Grillo parlante
white chocolate with pistachios

minimun order: 12 pieces

Art. 636
Pinocchio
cioccolato al latte 35% cacao min.

minimo d'ordine: 12 pezzi

Item 636
Pinocchio
milk chocolate cocoa 35% min.

minimun order: 12 pieces

Art. 637
Carabiniere
cioccolato fondente 64% cacao min.

minimo d'ordine: 12 pezzi

Item 637
Carabiniere
dark chocolate cocoa 64% min.

minimun order: 12 pieces

Art. 638
Balena
cioccolato bianco con cacao
caramellato

minimo d'ordine: 12 pezzi

Item 638
Balena
white chocolate with caramelized
cocoa

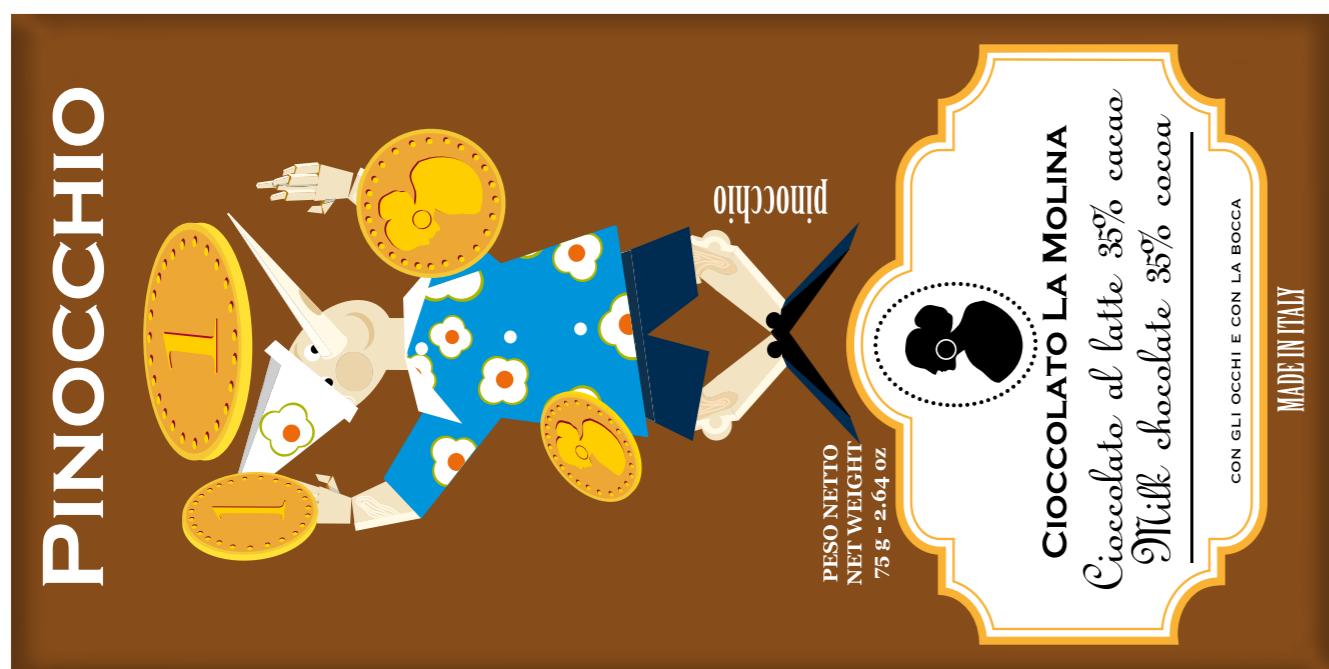
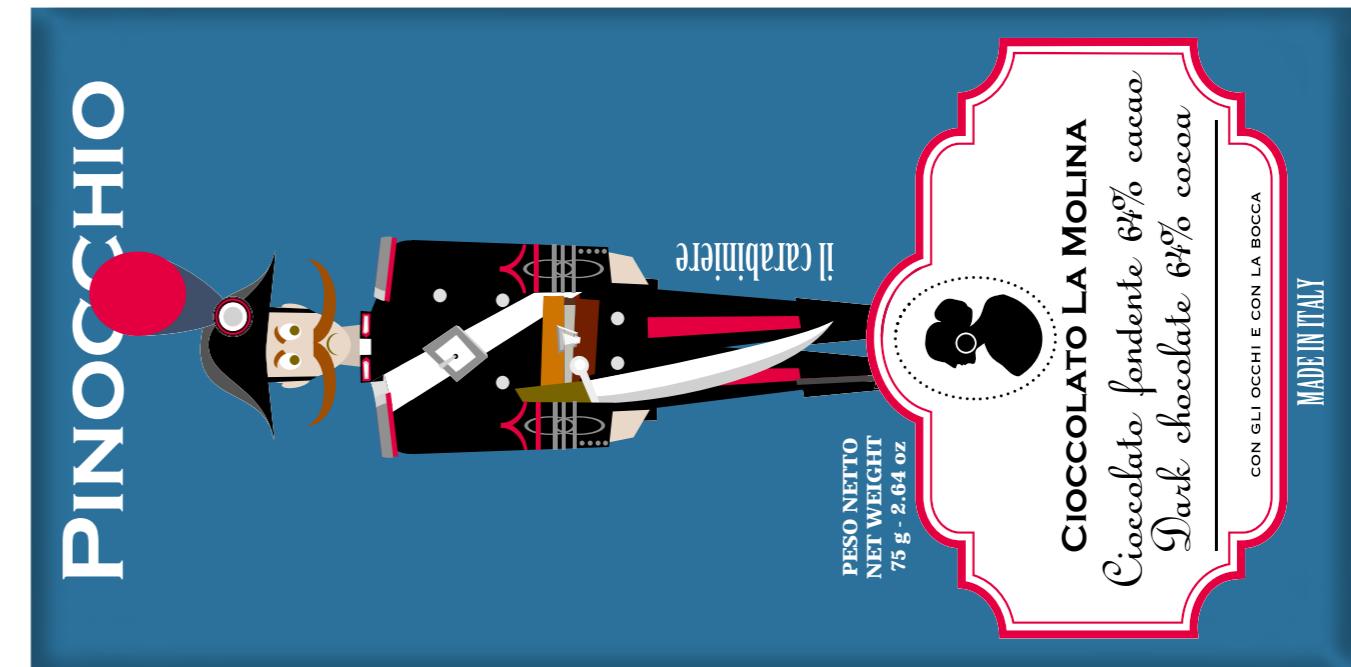
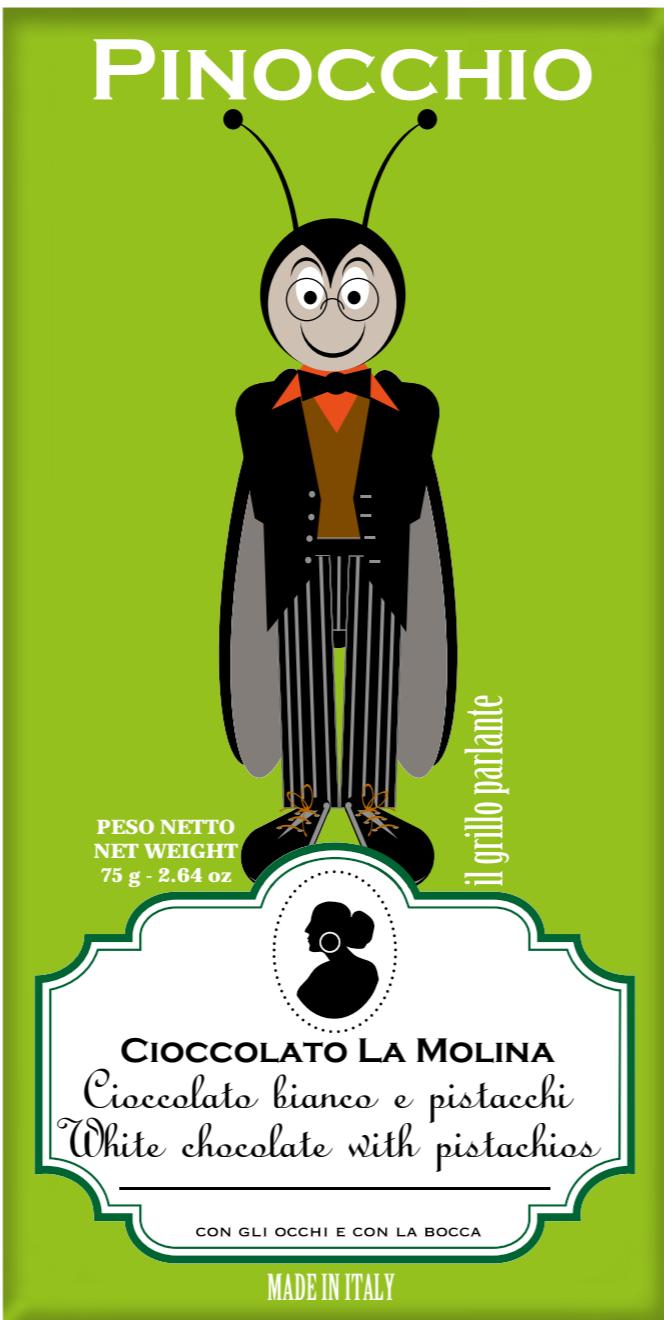
minimun order: 12 pieces

Art. 639
Fatina
cioccolato Oro (cioccolato al latte dal gusto
caramellato)

minimo d'ordine: 12 pezzi

Item 639
Fatina
Oro chocolate (milk chocolate with
a caramel hint)

minimun order: 12 pieces



La Fata di Pinocchio, nove praline al latte

L H P
14 3 13,5 cm
peso netto 98 g

Art. 640

9 praline al latte assortite:

3 boule di cioccolato al latte ripiene di crema gianduia nocciola Piemonte IGP

3 gusci di cioccolato al latte ripieni di caramel mou

3 praline con 3 nocciola Piemonte IGP intere su un disco di gianduia al latte ricoperte di cioccolato al latte

minimo d'ordine: 10 pezzi



La Fata di Pinocchio, nine milk pralines

L H D
5.51 1.18 5.31 inch
net weight 3.46 oz

Item 640

9 assorted milk pralines:

3 milk chocolate boules with a gianduia spread PGI Piedmont hazelnuts filling

3 milk chocolate shells filled with caramel mou

3 pralines with 3 whole PGI Piedmont hazelnuts on a milk gianduia base covered with milk chocolate

minimum order: 10 pieces



Le tavolette da 40 g Pinocchio

L H P
8,2 1,3 8,2 cm
peso netto 40 g

1.4 oz chocolate bars Pinocchio

L H D
3,23 0,51 3,23 inch
net weight 1.4 oz



Art. 806
"I Carabinieri"
cioccolato fondente 64% cacao min.

minimo d'ordine: 15 pezzi

Item 806
"Carabinieri"
dark chocolate cocoa 64% min.
minimum order: 15 pieces

Art. 807
"Il gatto e la volpe"
cioccolato al latte 35% cacao min.

minimo d'ordine: 15 pezzi

Item 807
"The cat and the fox"
milk chocolate cocoa 35% min.

minimum order: 15 pieces



minimo d'ordine: 15 pezzi

Item 807
"The cat and the fox"
milk chocolate cocoa 35% min.

minimum order: 15 pieces



Crema gianduia spalmabile
al latte Pinocchio

Ø H
6,5 8,5 cm
peso netto 220 g

Art. 824
delicata crema gianduia spalmabile al latte
con nocciole Piemonte IGP

minimo d'ordine: 6 pezzi



Milk gianduia spread
“Pinocchio”

Ø H
2.56 3.35 inch
net weight 7.76 oz

Item 824
fine milk gianduia spread with
PGI Piedmont hazelnuts

minimum order: 6 pieces





Cioccolato in tazza Pinocchio

Ø H
11 8,2 cm
peso netto 350 g

Un prodotto messo a punto con particolare attenzione in puro stile La Molina **senza grassi aggiunti né addensanti**.

Con una latta, seguendo la ricetta La Molina, è possibile ottenere 10 tazze di cioccolato caldo.

Art. 044

cioccolato fondente 60% cacao min.

minimo d'ordine: 6 pezzi



Pinocchio's hot chocolate

Ø H
4.33 3.23 inch
net weight 12.35 oz

Pure chocolate according to La Molina's style, **without added fats or thickeners**.

With the content of one tin, following La Molina's recipe it's possible to make 10 cups of hot chocolate.

Item 044

dark chocolate cocoa 60% min.

minimum order: 6 pieces



Love

Coloro che non mostrano il loro amore non amano.

They do not love that do not show their love.

William Shakespeare

Nove praline Cuore

L H P
14 3 13,5 cm
peso netto 108 g

Art. 617

9 cuori di cioccolato:

- 1 cuore di cioccolato Oro (cioccolato al latte dal gusto caramellato) con gianduia bianco e frutto della passione
- 4 cuori di cioccolato fondente con gianduia fondente e gelatina di lamponi
- 4 cuori di cioccolato al latte con gianduia al latte e gelatina di arancia e cardamomo

minimo d'ordine: 10 pezzi



Nine Cuore pralines

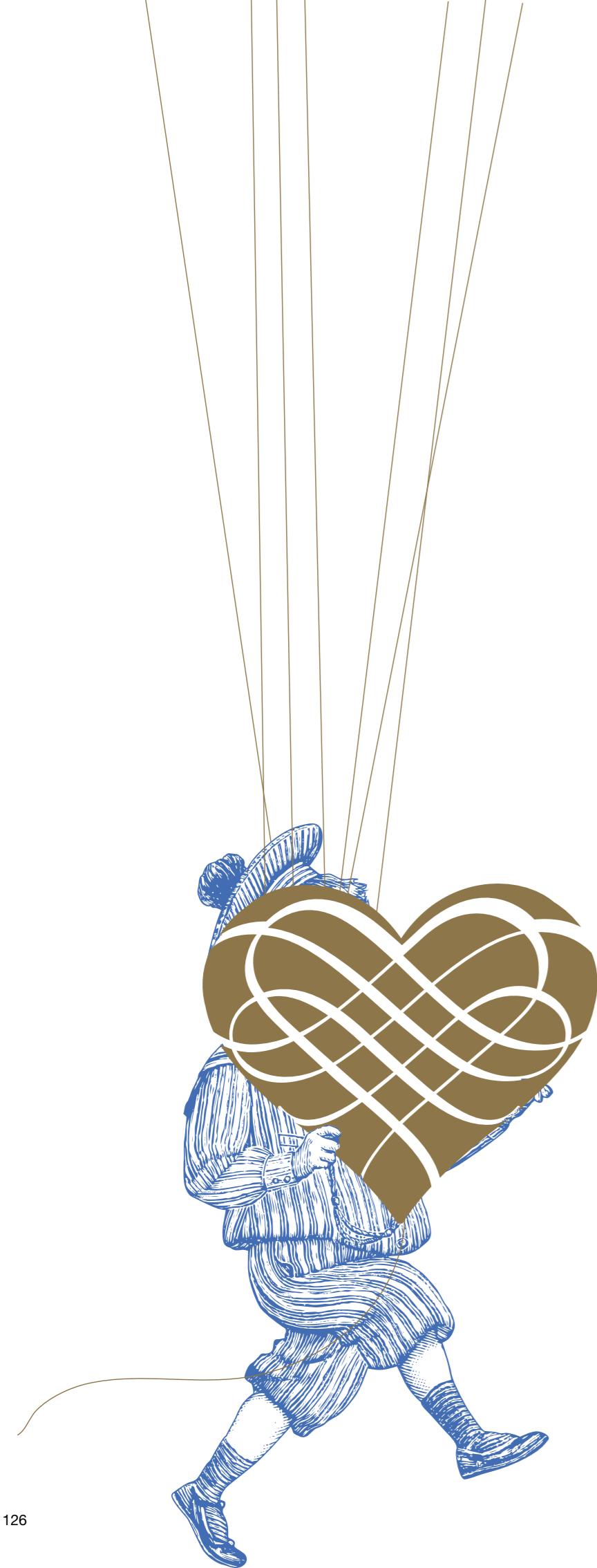
L H D
5.51 1.18 5.31 inch
net weight 3.81 oz

Item 617

- 9 chocolate hearts:
1 Oro chocolate (milk chocolate with a caramel hint)
with white gianduia and passion fruit
4 dark chocolate with dark gianduia and raspberries jelly
4 milk chocolate with milk gianduia, orange jelly and cardamom

minimum order: 10 pieces





Astuccio Love Child

L H P
6 3 23 cm
peso netto 78 g
12 cioccolatini gusto Oro

Art. 618
Love child
cioccolato al latte dal gusto caramellato

minimo d'ordine: 10 pezzi

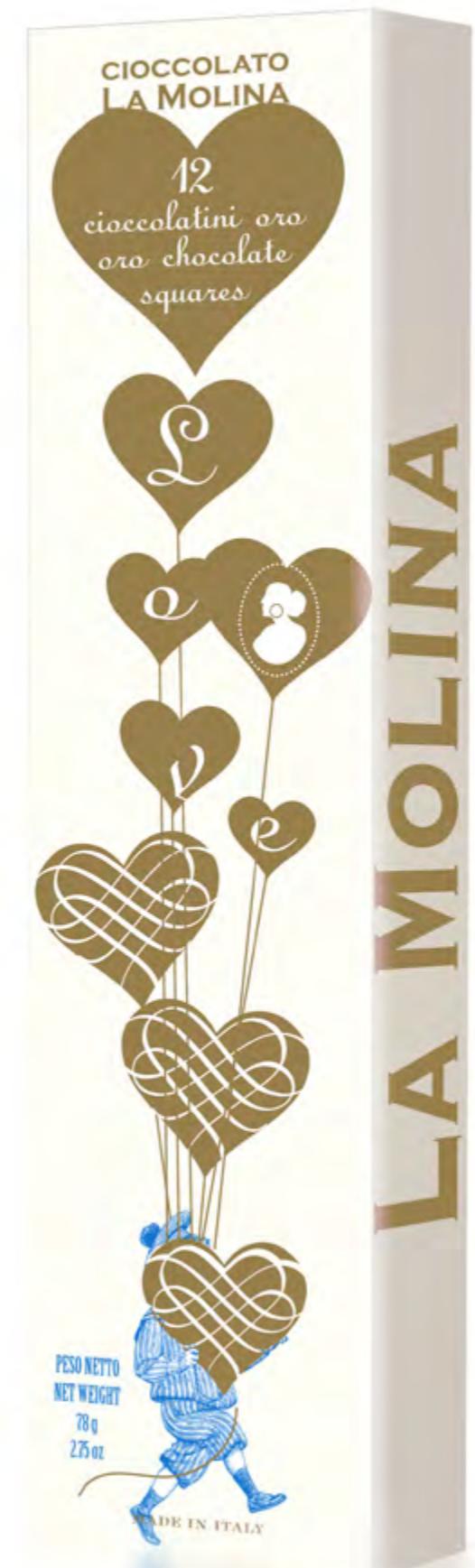


Love Child case

L H D
2.36 1.18 9.06 inch
net weight 2.75 oz
12 Oro flavour chocolate squares

Item 618
Love child
milk chocolate with a caramel hint

minimum order: 10 pieces



LA MOLINA



Tavoletta Love 40 g

L H P
8,2 1,3 8,2 cm
peso netto 40 g

Art. 506

Pugno
cioccolato al latte 40% cacao min.

minimo d'ordine: 15 pezzi per gusto

1.4 oz Love Bar

L H D
3.23 0.51 3.23 inch
net weight 1.4 oz

Item 506

Punch
milk chocolate cocoa 40% min.

minimum order: 15 pieces per flavour

Astucci Love

L H P
6 3 23 cm
peso netto 78 g
12 cioccolatini

Art. 250

I love you

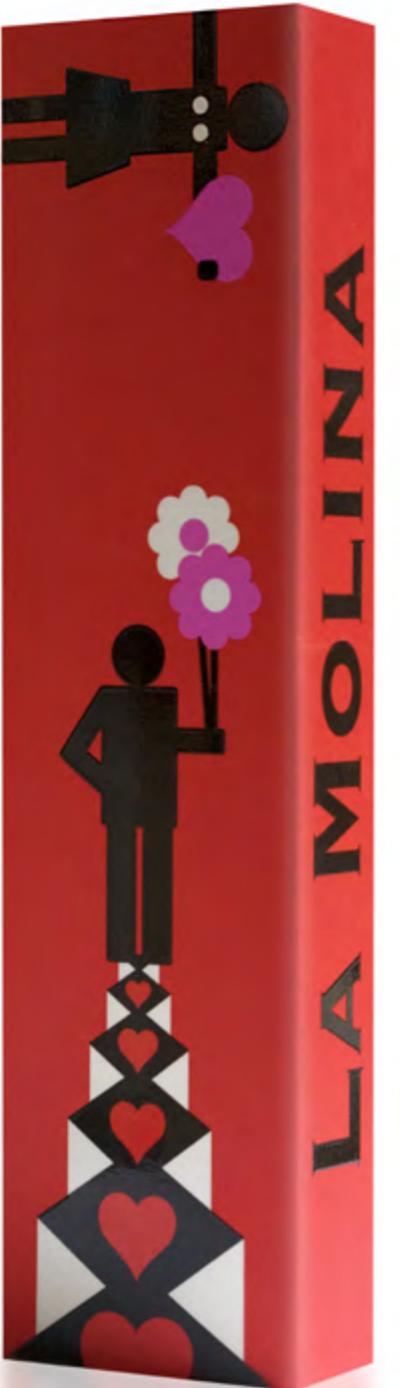
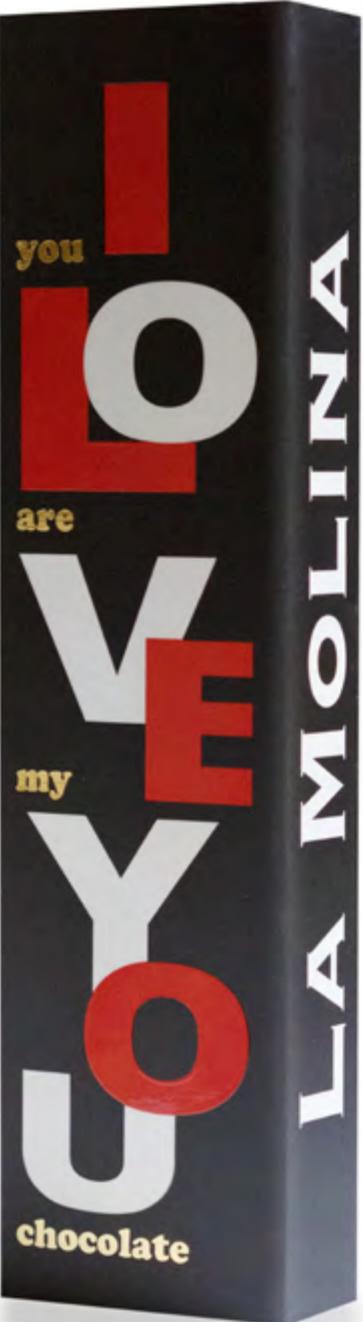
cioccolato al latte 40% cacao min.
con infuso di cannella

Art. 251

Fiori

cioccolato fondente 60% cacao min.
con infuso di vaniglia

minimo d'ordine: 10 pezzi



Love cases

L H D
2.36 1.18 9.06 inch
net weight 2.75 oz
12 chocolate squares

Item 250

I love you

milk chocolate cocoa 40% min.
with cinnamon infusion

Item 251

Flowers

dark chocolate cocoa 60% min.
with vanilla infusion

minimum order: 10 pieces





Gianduiotti Love

Ø H
11 8,2 cm
peso netto 300 g

Art. 616

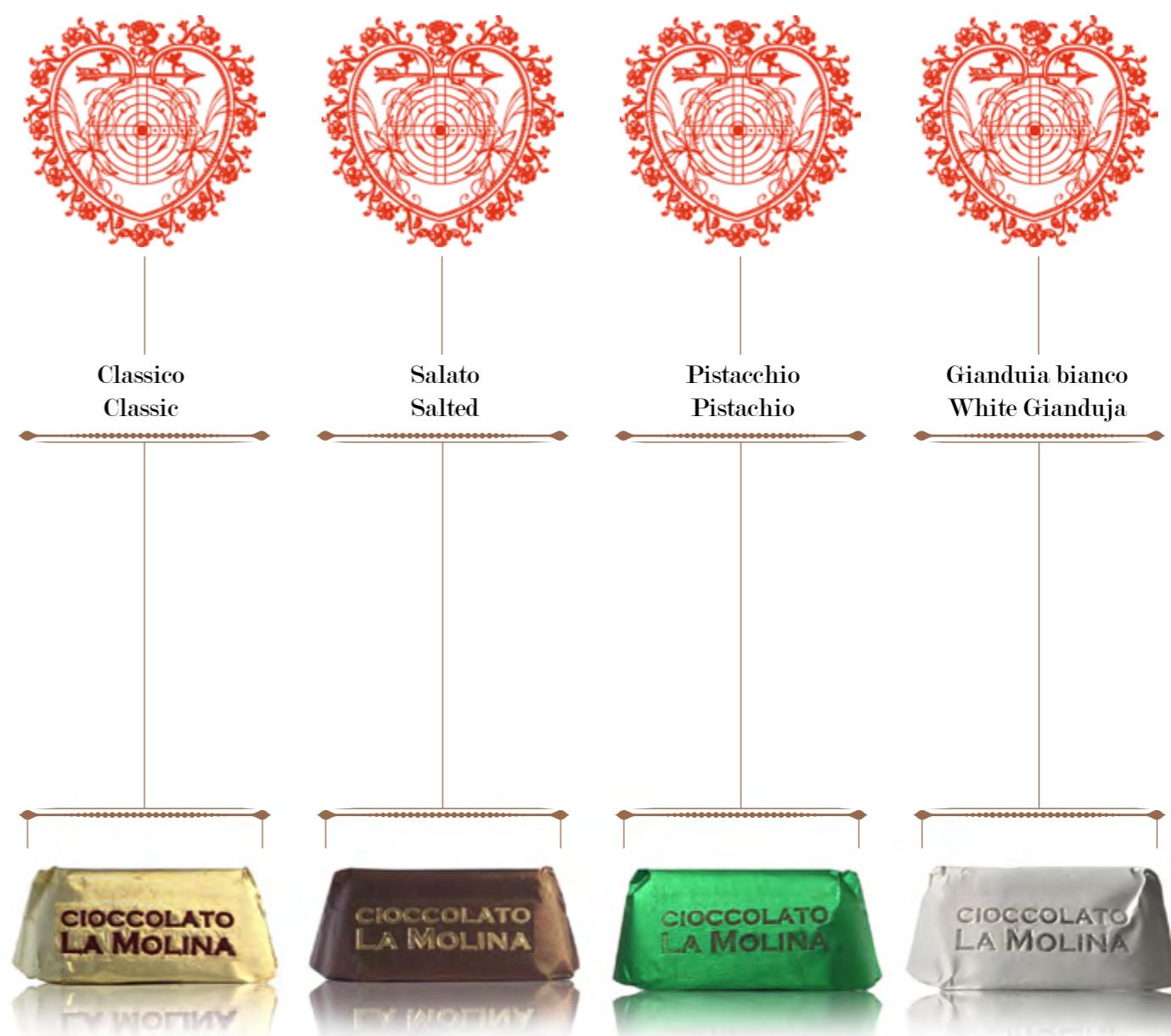
Gianduiotti assortiti
minimo d'ordine: 6 pezzi

Love Gianduiotti

Ø H
4.33 3.23 inch
net weight 10.58 oz

Item 616
Assorted Gianduiotti

minimum order: 6 pieces



Tavoletta Love 40 g

L H P
8,2 1,3 8,2 cm
peso netto 40 g

Art. 511
Red pepper
cioccolato fondente 64%
cacao min. con infuso di peperoncino

minimo d'ordine: 15 pezzi per gusto



1.4 oz Love bar

L H D
3.23 0.51 3.23 inch
net weight 1.4 oz

Item 511
Red pepper
dark chocolate cocoa 64% min.
with hot red pepper infusion

minimum order: 15 pieces per flavour

Crema gianduia spalmabile al latte

I Love You

Ø H
6,5 8,5 cm
peso netto 220 g

Art. 510
Crema gianduia spalmabile al latte con nocciole
Piemonte IGP

minimo d'ordine: 6 pezzi



I Love You milk gianduja spread

Ø H
2.56 3.35 inch
net weight 7.76 oz

Item 510
Fine spread milk gianduia with PGI Piedmont hazelnuts

minimum order: 6 pieces

Cioccolato in tazza I Love You

Ø H
11 8,2 cm
peso netto 350 g

Un prodotto messo a punto con particolare attenzione in puro stile La Molina **senza grassi aggiunti né addensanti.**

Con una latta, seguendo la ricetta La Molina, è possibile ottenere 10 tazze di cioccolato caldo.

Art. 043

cioccolato fondente 60% cacao min.

minimo d'ordine: 6 pezzi



I Love You hot chocolate

Ø H
4.33 3.23 inch
net weight 12.35 oz

Pure chocolate according to La Molina's style, **without added fats or thickeners.**

With the content of one tin, following La Molina's recipe it's possible to make 10 cups of hot chocolate.

Item 043

dark chocolate cocoa 60% min.

minimum order: 6 pieces





Il Cioccolato di una Volta
Once Upon a Time

Fra le idee e i progetti e i sogni de La Molina c'è sempre stata la voglia di proporre nuovi prodotti insieme a quella di rivisitare quelli classici, il cioccolato di una volta. Così la memoria delle merende da piccoli ha influenzato la creazione di questi prodotti e l'impegno di farli buoni come nei nostri ricordi.

Among ideas, project and dreams, La Molina has always wished to develop new products and to revisit the classic ones; the so called "once upon a time". Precious memory of childhood snacks influenced the creation of these products, aiming to make them as good as they are in our recollections.

I Tòccoli

Il “tocco” nella lingua toscana definisce anche una parte, quella parte presa da un prodotto più grande che può stare sul palmo della mano, un “bel pezzo” che conserva le qualità del prodotto da cui è stato preso. Un Tòcco implica una spartizione, e ricorda immediatamente la tavola imbandita, la condivisione di un pasto.

Così nascono i Tòccoli de La Molina, con quel respiro un po' nostalgico, molto familiare.

Le mani sono le protagoniste indiscutibili di questa produzione, che dopo aver creato circa 1 Kg di prodotto in teglia, lo tagliano in tòccoli, un processo che dura circa mezz'ora a teglia, un tempo riconoscibile dal packaging ben studiato.

La Molina propone due linee di tòcco: al gianduia e ai frutti.

I tre Tòccoli alla gianduia ripercorrono alcuni dei sapori classici del gianduia e scoprono varianti nuove come il tòcco alla cannella. Ingrediente principe le nocciole Piemonte IGP selezionate una ad una da esperti. Tre gusti morbidi e rotondi ma decisi, per un dessert goloso da finire tutto d'un fiato o spartire ulteriormente.

I Tòccoli alla frutta, dall'appeal sofisticato e innovativo, nascono dalla continua ricerca sul prodotto fatta spaziando tra tutti i settori dell'alta gastronomia con un occhio di riguardo alla ristorazione d'eccellenza. Così il cioccolato fondente al 60% abbraccia con elegante originalità frutta secca e candita, unendole in una morbida consistenza. I Tòccoli tuttifrutti possono giocare sul piatto con formaggi freschi o a crosta fiorita come le già impiegate gelatine di vino e miele, ma anche essere golosamente gustati da soli.



The “Tòccoli”

In Tuscan dialect, “un tòcco” means also a small part taken from a larger one that can be held in one hand; a “good piece” with all the qualities of the product from which it has been taken. Therefore, “un tòcco” implies a splitting and it immediately recalls a richly laid table, and the sharing of a meal.

This is how the “Tòccoli” by La Molina were created, with that touch of intimacy and nostalgia.

Hands are the indisputable protagonists of this production, by hand 2,2 lbs of chocolate are melted in a temperer and poured into large frameworks to cool down. A slow process which is evidenced by the accurate packaging.

La Molina offers two versions of Tòcco: with gianduia and with fruits.

The three gianduia Tòccoli retrace some of the classical gianduia flavours and discover new variants like the cinnamon Tòcco. The main ingredient is represented by the PGI (Protected Geographical Indication) Piedmont hazelnuts, selected one by one by our experts.

Three smooth and round dessert, at the same time rich in taste, to be finished in one swallow or to be shared.

The three choco fruits “Tòccoli”, with their sophisticated and innovative appeal, were created through a continuous research on the product carried out among all the high gastronomy sectors with a special care for catering of excellence. Dark chocolate cocoa min. 60% embraces candied fruit and toasted nuts, in a soft consistency.

They can play on a dish of with fresh cheese or white rind cheese, in the place of wine jellies or honey, but they can also be greedily eaten pure.

Tòcchi al gianduia

L H P
5,5 9 2,5 cm
peso netto 50 g

Art. 276

Rosso

gianduia al latte con nocciole intere Piemonte IGP

Art. 277

Viola

gianduia fondente e gianduia bianco

Art. 294

Nero

gianduia fondente e nocciole intere Piemonte IGP

minimo d'ordine: 15 pezzi per gusto

Tòcchi gianduja (gianduja chunks)

L H D
2.16 3.54 0.98 inch
net weight 1.76 oz

Item 276

Red

milk gianduja with whole PGI Piedmont hazelnuts

Item 277

Purple

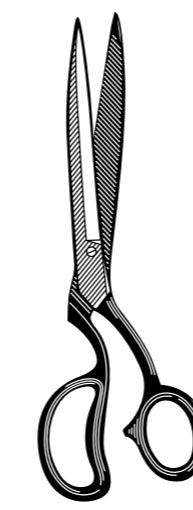
dark and white gianduja

Item 294

Black

dark gianduja with whole PGI Piedmont hazelnuts

minimum order: 15 pieces per flavour



Tòcchi al gianduia da 100 g

L H P
7,5 9 2,5 cm
peso netto 100 g

Art. 379

Nero

gianduia fondente con nocciole intere Piemonte IGP

Art. 389

Viola

gianduia fondente e gianduia bianco

Art. 378

Rosso

gianduia al latte con nocciole intere Piemonte IGP

minimo d'ordine: 10 pezzi per gusto



3.53 oz Tòcchi gianduja (gianduia chunks)

L H D
2.95 3.54 0.98 inch
net weight 3.53 oz

Item 379

Black

dark gianduia with whole PGI Piedmont hazelnuts

Item 389

Purple

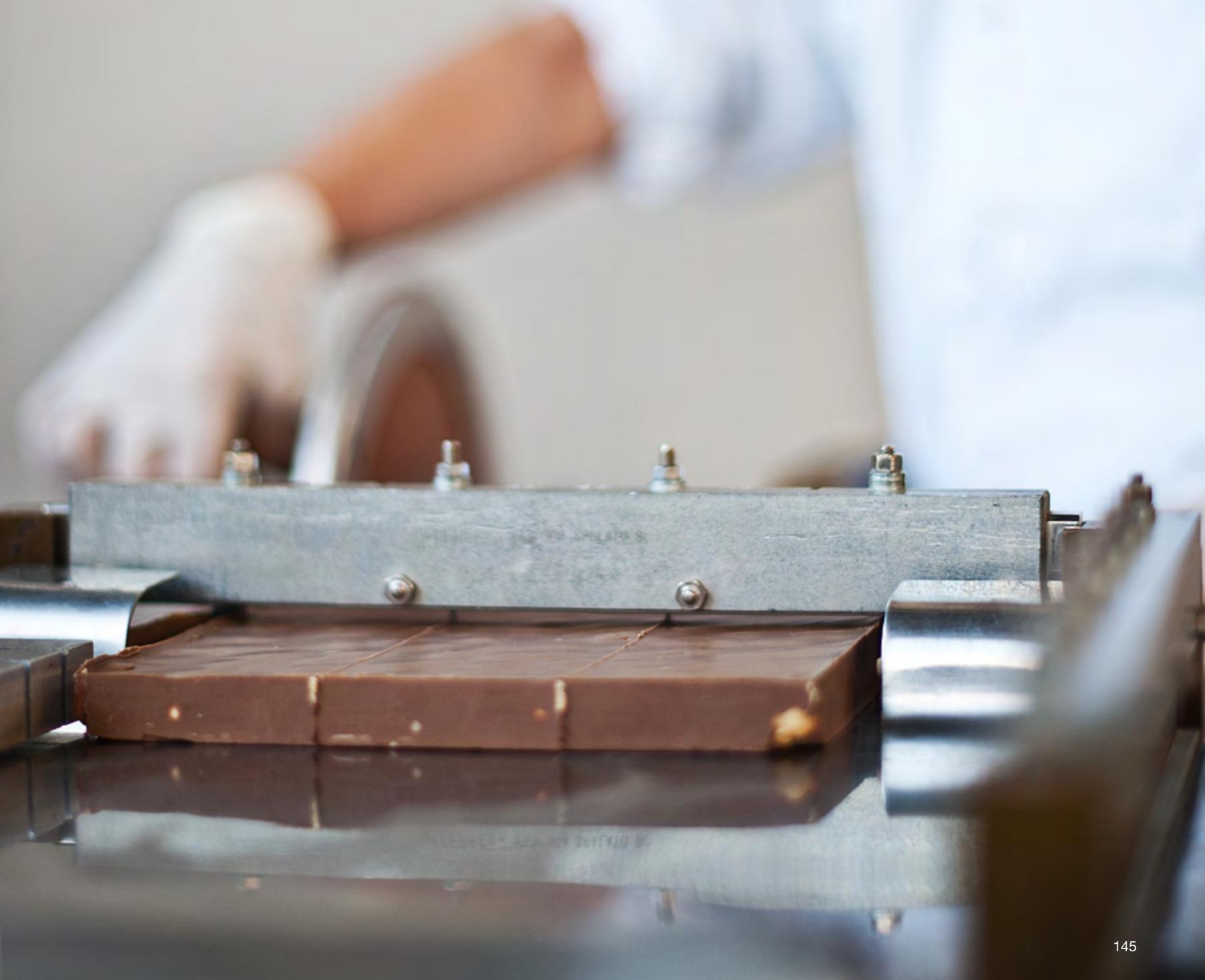
dark and milk gianduia

Item 378

Red

milk gianduia with whole PGI Piedmont hazelnuts

minimum order: 10 pieces per flavour





146

Il Tocco salato da 100 g

L H P
8,4 1,7 6,5 cm
peso netto 100 g

Art. 375

gianduia al latte salata
con nocciole intere

minimo d'ordine: 10 pezzi

3.53 oz Salted Tocco

L H D
3.31 0.67 2.56 inch
net weight 3.53 oz

Item 375

salted milk gianduia with
whole hazelnuts

minimum order: 10 pieces



1.76 oz Salted Tocco

L H D
1.65 0.67 2.56 inch
net weight 1.76 oz

Item 376

salted milk gianduia with whole hazelnuts

minimum order: 15 pieces

Il Tocco salato da 50 g

L H P
4,2 1,7 6,5 cm
peso netto 50 g

Art. 376

gianduia al latte salata con nocciole intere

minimo d'ordine: 15 pezzi

147

I gianduiotti



Gianduiotti

Ø H
11 8,2 cm
peso netto 300 g

Art. 107 gianduiotti classici
gianduiotti ricetta classica piemontese

Art. 108 gianduiotti con sale
gianduiotti ricetta classica piemontese con sale

Art. 106 gianduiotti gianduia bianco
gianduiotti di gianduia bianco

Art. 105 gianduiotti al pistacchio
cioccolatini al latte con pistacchio

minimo d'ordine: 6 pezzi

Gianduiotti

Ø H
4.33 3.23 inch
net weight 10.58 oz

Art. 107 classic gianduiotti
gianduiotti classic Piedmontese recipe

Art. 108 gianduiotti con sale
gianduiotti classic Piedmontese recipe with salt

Art. 106 white gianduiotti
gianduiotti white gianduia

Art. 105 pistachios gianduiotti
milk chocolate and pistachios

minimum order: 6 pieces



I gianduiotti



Gianduiotti con sale

Ø H
11 8,2 cm
peso netto 300 g

Art. 108
Gianduiotti con sale

minimo d'ordine: 6 pezzi

Salted Gianduiotti

Ø H
4.33 3.23 inch
net weight 10.58 oz

Item 108
Gianduiotti with salt

minimum order: 6 pieces



Le torte de La Molina

L H P
19 3 19 cm
peso netto 480 g
prodotto fatto a mano, il peso può
leggermente variare

La Molina choco cakes

L H D
7.48 1.18 7.48 inch
net weight 16.93 oz
handmade product – the weight
may vary slightly



Art. 093

Torta di gianduia al latte

una base di sottile strato di cioccolato al latte sostiene una
delicata crema gianduia con nocciole Piemonte IGP,
ricoperta da uno strato di cioccolato al latte 36%

Art. 094

Torta di gianduia fondente

una base di sottile strato di cioccolato al latte sostiene una
delicata crema gianduia con nocciole Piemonte IGP,
ricoperta da uno strato di cioccolato fondente al 64%

Art. 095

Torta di gianduia al latte con wafer

una base di sottile strato di cioccolato fondente sostiene
una delicata crema gianduia con wafer, ricoperta
da uno strato di cioccolato al latte 36%

Art. 104

Torta di gianduia al latte con mandorle salate

una base di sottile strato di cioccolato al latte sostiene una
delicata crema gianduia con con mandorle tostate salate,
ricoperta da uno strato di cioccolato al latte 36%

minimo d'ordine: 5 pezzi

Item 093

milk chocolate gianduia cake

on a base of thin milk chocolate a delicate
gianduia spread with PGI Piedmont hazelnuts,
covered by a layer of milk chocolate 36%

Item 094

dark chocolate gianduia cake

on a base of thin milk chocolate, a delicate gianduia
spread with PGI Piedmont hazelnuts, covered by a
layer of dark chocolate 64%

Item 095

milk chocolate gianduia & wafer cake on a base
of thin milk chocolate a delicate gianduia spread
with wafer, covered by a layer of milk chocolate 36%

Item 104

milk chocolate gianduia cake & salted almonds
on a base of thin milk chocolate a delicate gianduia
spread with salted toasted almonds, covered
by a layer of milk chocolate 36%

minimum order: 5 pieces





C'era una volta

C'era una volta una merenda fatta di pane e cioccolato, ricca, genuina e golosa, l'ideale da proporre per una pausa dai giochi o dallo studio. Da presentare a tavola sul tagliere e affettare al momento, o per gustarla lentamente come dessert. Realizzato a mano con nocciole Piemonte IGP, lasciate nel nocciolato in gran parte intere, il C'era una volta de La Molina è un classico realizzato con ingredienti di prima scelta.
Proposto nella versione da 2 Kg incartato in trasparente, per la vendita a taglio, da 1 Kg e da 500 g incartato con carta La Molina o con carta a tema per offrirlo come regalo a Natale.

C'era una volta

L H P
19 4,5 7,5 cm
peso netto 500 g

L H P
24 5 9 cm
peso netto 1 kg

L H P
28 7 11 cm
peso netto 2 kg

Art. 216 da 2 Kg incartato in trasparente
Art. 357 da 1 Kg incartato con carta La Molina
Art. 526 da 500 g incartato con carta La Molina

3 strati
due strati di gianduia fondente e uno strato di gianduia bianco - tenero gianduia fondente con uno strato di gianduia bianco dal ricco profumo di nocciole Piemonte IGP, morbido al taglio, ideale per riccioli di cioccolato o da gustare con una fetta di pane tostato

Art. 274 da 2 Kg incartato in trasparente
Art. 359 da 1 Kg incartato con carta La Molina
Art. 528 da 500 g incartato con carta La Molina

Nocciolato fondente
gianduia ricco di cacao con il 30% di nocciole intere Piemonte IGP, morbido al taglio, ideale da gustare con fette di pane tostato

Art. 246 da 2 Kg incartato in trasparente
Art. 358 da 1 Kg incartato con carta La Molina
Art. 527 da 500 g incartato con carta La Molina

Nocciolato latte
delicato gianduia al latte con il 30% di nocciole intere Piemonte IGP, morbido al taglio, ideale da gustare con fette di pane tostato

minimo d'ordine: 1 pezzi per il formato da 2 kg
minimo d'ordine: 1 pezzi per il formato da 1 kg
minimo d'ordine: 1 pezzi per il formato da 500 g

Art. 268 da 2 Kg incartato in trasparente
Art. 267 da 1 Kg incartato con carta La Molina
Art. 266 da 500 g incartato con carta La Molina

Nocciolato latte con sale
gianduia al latte con nocciole Piemonte IGP intere con "Flor de Sal" del Portogallo

minimo d'ordine: 1 pezzi per il formato da 2 kg
minimo d'ordine: 1 pezzi per il formato da 1 kg
minimo d'ordine: 1 pezzi per il formato da 500 g

Once upon a time

Once upon a time there was a snack made of bread and chocolate, rich, natural and tasty, perfect for a break from games or study.

To be presented on the table on a cutting board and sliced as needed, or as a dessert to enjoy it slowly. Handmade with whole PGI Piedmont hazelnuts, the Once upon a time La Molina is a classic piece made with high quality ingredients. Available in three sizes: 4.4 lbs wrapped in transparent (suitable for sliced sale), 2.2 lbs and 1.1 lbs wrapped with branded La Molina paper or with the Christmas one.

Once upon a time

L H D
7.48 1.77 2.95 inch
net weight 1.1 lbs

L H D
9.45 1.97 3.55 inch
net weight 2.2 lbs

L H D
11.02 2.76 4.33 inch
net weight 4.4 lbs

Item 216 4.4 lbs wrapped in transparent

Item 357 2.2 lbs wrapped with paper La Molina

Item 526 1.1 lbs wrapped with paper La Molina

3 layers

two layers of dark gianduia and a layer of white gianduia - a white gianduia layer inside two smooth dark ones, with a rich fragrance of PGI Piedmont hazelnuts, soft at slicing, perfect for chocolate curls or to be tasted on a thin slice of toasted bread

Item 274 4.4 lbs wrapped in transparent

Item 359 2.2 lbs wrapped with paper La Molina

Item 528 1.1 lbs wrapped with paper La Molina

Dark gianduia with hazelnuts

a gianduia rich in cocoa with 30% of whole PGI Piedmont hazelnuts, soft at slicing, perfect to be tasted on a slice of toasted bread

Item 246 4.4 lbs wrapped in transparent

Item 358 2.2 lbs wrapped with paper La Molina

Item 527 1.1 lbs wrapped with paper La Molina

Milk gianduia with hazelnuts

delicate milk gianduia with 30% of whole PGI Piedmont hazelnuts, soft at slicing, perfect to be tasted on a slice of toasted bread

minimum order: 1 pieces for 4.4 lbs size

minimum order: 1 pieces for 2.2 lbs size

minimum order: 1 pieces for 1.1 lbs size

Item 268 4.4 lbs wrapped in transparent

Item 267 2.2 lbs wrapped with paper La Molina

Item 266 1.1 lbs wrapped with paper La Molina

Milk gianduia with hazelnuts and salt

milk gianduia with PGI Piedmont hazelnuts with "Flor de Sal" from Portugal

minimum order: 1 pieces for 4.4 lbs size

minimum order: 1 pieces for 2.2 lbs size

minimum order: 1 pieces for 1.1 lbs size





Le tortine de La Molina

Le tortine golose da sporzionare a tavola come ricco dessert.



Art./Item 517

La Molina choco cakes

Choco cakes to share at the table as a rich dessert.

Le tortine de La Molina

Ø H
11,5 1,5 cm
peso netto 200 g
prodotto fatto a mano, il peso può leggermente variare

Art. 516

tortina di gianduia al latte

una base di sottile strato di cioccolato al latte sostiene una delicata crema gianduia con nocciole Piemonte IGP, ricoperta da uno strato di cioccolato al latte 36% cacao min.

Art. 517

tortina di gianduia fondente

una base di sottile strato di cioccolato al latte sostiene una delicata crema gianduia con nocciole Piemonte IGP, ricoperta da uno strato di cioccolato fondente al 64% cacao min.

Art. 524

tortina di gianduia al latte con wafer

una base di sottile strato di cioccolato fondente sostiene una delicata crema gianduia con wafer, ricoperta da uno strato di cioccolato al latte 36% cacao min.

Art. 103

torta di gianduia al latte con mandorle salate

una base di sottile strato di cioccolato al latte sostiene una delicata crema gianduia con mandorle tostate salate, ricoperta da uno strato di cioccolato al latte 36% cacao min.

minimo d'ordine: 6 pezzi

La Molina choco cakes

Ø H
4.53 0.59 inch
net weight 7.05 oz
handmade product – the weight may vary slightly

Item 516

milk chocolate gianduia cake

on a base of thin milk chocolate a delicate gianduia spread with PGI Piedmont hazelnuts, covered by a layer of milk chocolate cocoa 36% min.

Item 517

dark chocolate gianduia cake

on a base of thin milk chocolate a delicate gianduia spread with PGI Piedmont hazelnuts, covered by a layer of dark chocolate cocoa 64% min.

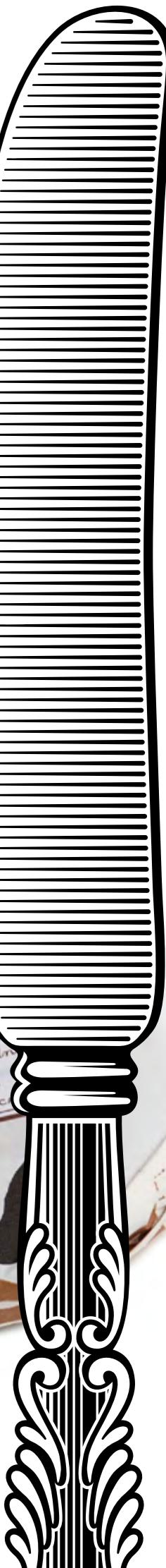
Item 524

milk chocolate gianduia & wafer cake on a base of thin dark chocolate a delicate gianduia spread with wafer, covered by a layer of milk chocolate cocoa 36% min.

Item 103

milk chocolate gianduia cake & salted almonds on a base of thin milk chocolate a delicate gianduia spread with salted toasted almonds, covered by a layer of milk chocolate cocoa 36% min.

minimum order: 6 pieces





Ottavio

La fetta di Millestrati da 250 g

L H P
7,5 6,5 10,7cm
peso netto 250 g

Art. 096

minimo d'ordine: 10 pezzi



Ottavio

8.82 oz slice of Millestrati

L H D
2,95 2,56 4,21 inch
net weight 8.82 oz

Item 096

minimum order: 10 pieces



La Millestrati gianduia

Un alternarsi di strati di gianduia fondente, al latte e bianco, creano un gioco cromatico che appaga lo sguardo anticipando l'intenso aroma di nocciole Piemonte IGP, un ottimo preludio alla degustazione

Ø H
20 5,5 cm
peso netto 2 kg

Art. 519

minimo d'ordine: 1 pezzo



La Millestrati gianduja

The layers of dark, milk and white gianduja create a visual effect that pleases the eyes anticipating the intense aroma of PGI Piedmont hazelnuts: a perfect prelude to the tasting

Ø H
7.87 2.17 inch
net weight 4.4 lb

Item 519

minimum order: 1 piece





LA MOLINA S.r.l.
Via Bologna 21
51039 Quarrata (PT)
Tuscany, Italy
Tel. +39 0573 7743 79
Fax +39 0573 7397 28
www.lamolina.it
info@lamolina.it

Nessun contenuto di questo catalogo può essere copiato, riprodotto anche parzialmente, ripubblicato, trasmesso o distribuito in qualunque forma, senza autorizzazione scritta de La Molina S.r.l.

None of the material in this catalogue can be copied, reproduced, republished or distributed in any or partial way unless a written authorization is given from the company La Molina S.r.l.

A La Molina S.r.l. è riservata la facoltà di apportare modifiche ai propri prodotti e alle loro confezioni, nonché la facoltà di sospornerne la produzione in qualunque momento senza preavviso, rinunciata fin d'ora da parte del committente ogni conseguente richiesta risarcitoria. Si declina ogni responsabilità relativa ad eventuali inesattezze contenute in questo catalogo, se dovute a errori di stampa o di trascrizione.

La Molina S.r.l. reserves the right to make any modifications deemed necessary to its products and their packaging, and may suspend the production cycle at any moment without notice. Such instances may not be subject to claim by the client. We decline all responsibilities for any possible uncertainties due to misprints in this catalogue.

copyright © La Molina S.r.l. 2017

