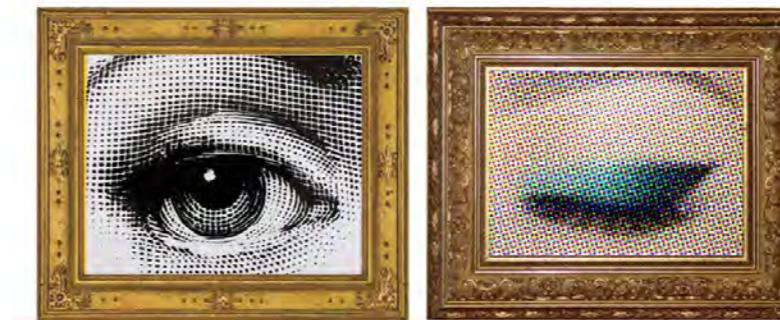
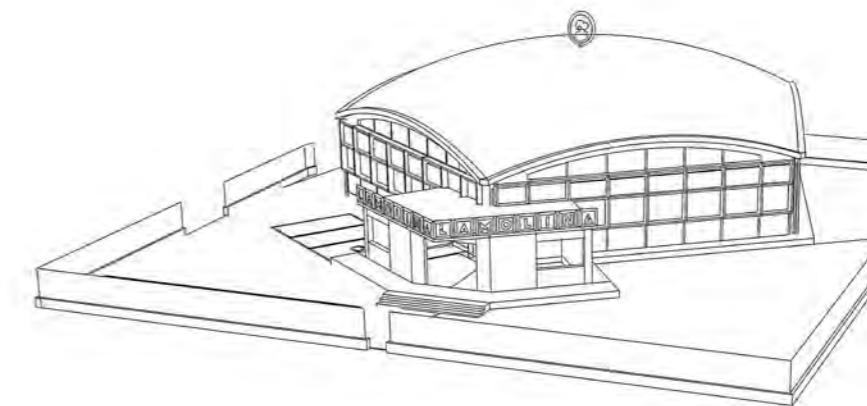


Catalogo 2016



con gli occhi e con la bocca

**CIOCCOLATO  
LA MOLINA**



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.

Come in tutti gli amori forti, non sempre tutto fila liscio, nascono anche incomprensioni, posizioni e visioni diverse che si mischiano a scelte di vita, perché in fondo non si finisce mai di conoscerci: nei suoi quindici anni La Molina è cresciuta anche grazie a questo o malgrado questo, è cambiata nella sua compagine societaria, ha dovuto maturare in fretta anche se non è ancora maggiorenne, aprirsi al mondo, ma ha tenuto ben saldo e aumentato l'orgoglio originario, non parliamo poi dell'amore e della passione...

Dalla passione nasce anche, tre anni fa, il nuovo 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 perché 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 fulfills 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 fulfills you more than anything else.

As in all great love stories, not everything always goes according to plan. There are misunderstandings, differing views and opinions as life gets in the way, because, deep down, we never stop getting to know one another. In its 15 years, La Molina has grown thanks to this or, perhaps, in spite of this; the shareholders have changed and La Molina has had to grow up fast, even though it's not yet an adult, feeling its way into the world, but it has held tight and upped its initial pride, without talking about all that love and passion...

Out of that passion a new factory was born, three years ago. In Quarrrata, 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.

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.



La Molina con Anne e Patrick Poirier  
per "LA FABBRICA DELLA MEMORIA",  
La Magia, Quarrrata, 2006.

"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 own way, to be part of.



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

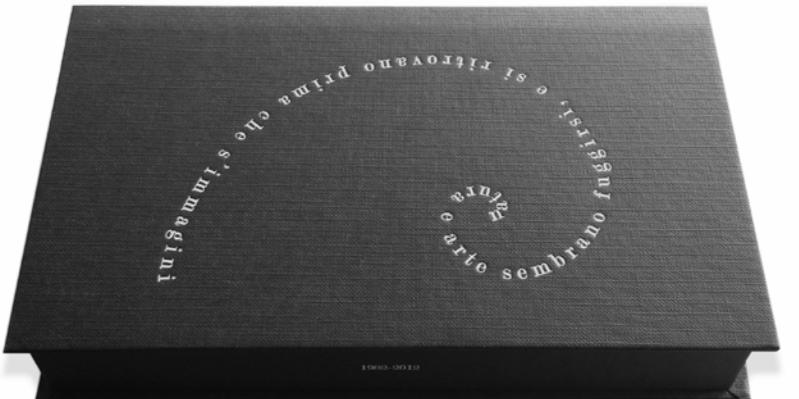


Fornasetti, cibo per l'anima e per il corpo, Milano (2009)

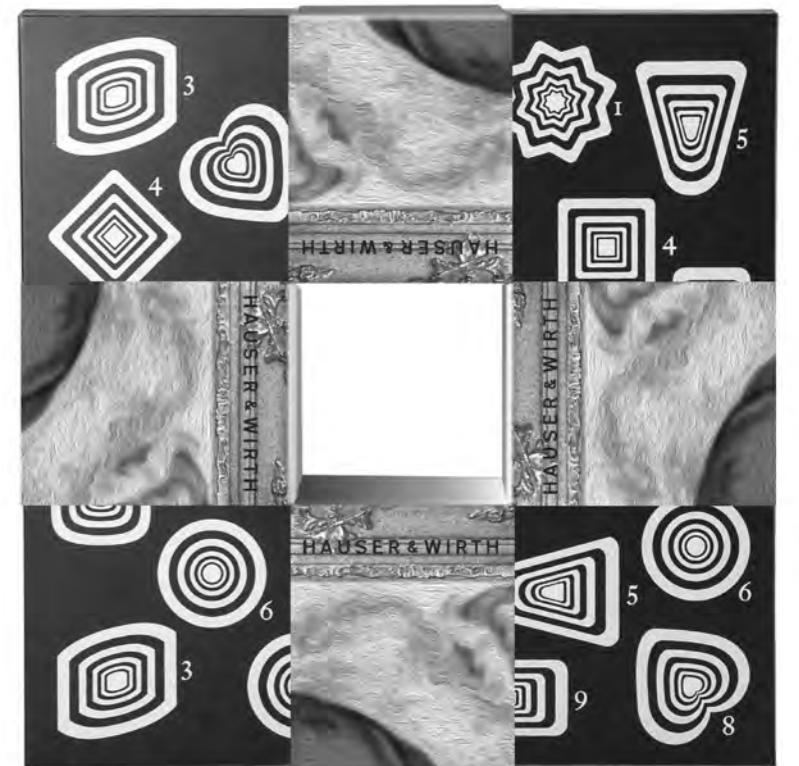
FOR EVERYTHING WHICH IS VISIBLE  
IS A COPY OF THAT WHICH IS HIDDEN

FRUSTRUM 2006 GARY HILL 425 OZ. .9999 FINE GOLD

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)



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 Molina chocolate is an expression of creativity, taste and technical mastery. The selection of ingredients and the search of their balance in the final recipes with chocolate, are the result of an accurate ongoing study in the laboratory, aimed to achieve non-invasive combinations that always leave room for the chocolate taste. To use only natural and fresh ingredients, respecting their seasonality, La Molina has perfected methods of processing and storage of the product, intended to avoid the use of essential oils, preservatives and artificial flavourings. The caramelization - with sugar or maltitol - catches and keeps the aroma inside crunchy crystals, to release it later in the process of tasting when the crystals, due to the warmth of the mouth will melt. Through the slow process of infusion, spices and herbs release their fragrances to chocolate, to arise their full aroma at first bite. Fresh fruit is dehydrated or candied, dried fruits is roasted directly in the laboratory or by selected partners of high mastery. Wine and spirits, used in praline, are selected with the same care and criteria, and turned into jelly or ganache to preserve their freshness and original taste.



Salati  
Salted

Il sale deve avere qualcosa di sacro infatti si trova sul mare e sulle lacrime.  
Khalil Gibran

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!



### Gianduiotti al sale

Ø H  
11 8.2 cm  
peso netto 300 g

#### Art. 037

Gianduiotti con sale in latta da collezione  
La Molina.

minimo d'ordine: 6 pezzi

### Salted Gianduiotti

Ø H  
4.33 3.23 inch  
net weight 10.58 oz

#### Item 037

Gianduiotti with salt on a collectable  
La Molina thin.

minimum order: 6 pieces





### 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 bianco e fondente, 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 white and dark chocolate fringes, with caramelized sage and white pepper

minimum order: 6 pieces



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 scrocciando 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



## 24 Fringes Take Away

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

## 24 Fringes Take Away

L H D  
4.13 3.74 3.54 inch  
net weight 7.06 oz

### Art. 045

#### etichetta rossa

24 fringes di cioccolato al latte  
con granella di nocciola caramellata salata,  
36% cacao min.

minimo d'ordine: 9 pezzi

### 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 bianco  
e fondente, con salvia caramellata  
e pepe bianco

minimo d'ordine: 9 pezzi

### Item 047

#### etichetta blu

24 white and dark chocolate fringes,  
with caramelized sage and  
white pepper

minimum order: 9 pieces





### 24 Fringes Assortite

L H P  
28,6 2,8 18,5 cm  
peso netto 200 g

#### Art. 048

24 cioccolatini assortiti nei gusti:

- 8 fringes di cioccolato al latte con granella di nocciole caramellate salate, cacao min. 36%
- 8 fringes di cioccolato fondente con miglio tostato e peperoncino, cacao min. 64%
- 8 fringes di cioccolato bianco e fondente, con salvia caramellata e pepe bianco

minimo d'ordine: 6 pezzi

### 24 assorted Fringes

L H D  
11.26 1.10 7,28 inch  
net weight 7.06 oz

#### Item 048

24 chocolates in assorted flavours:

- 8 milk chocolate fringes with caramelized salted crushed hazelnuts min. cocoa 36%
- 8 dark chocolate fringes with toasted millet and chili pepper min. cocoa 64%
- 8 white and dark chocolate fringes, with caramelized sage and white pepper

minimum order: 6 pieces

### Crema gianduia spalmabile classica 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 spread gianduia

L H D  
3.39 5.51 3.39 inch  
net weight 17.64 oz

Item 591  
fine spread milk gianduia with  
PGI Piemonte 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 spread gianduia

Ø H  
2.56 3.35 inch  
net weight 7.76 oz

Item 097  
fine spread milk gianduia  
with PGI Piemonte hazelnuts and salt

minimum order: 6 pieces



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: 15 pezzi



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: 30 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: 15 pieces

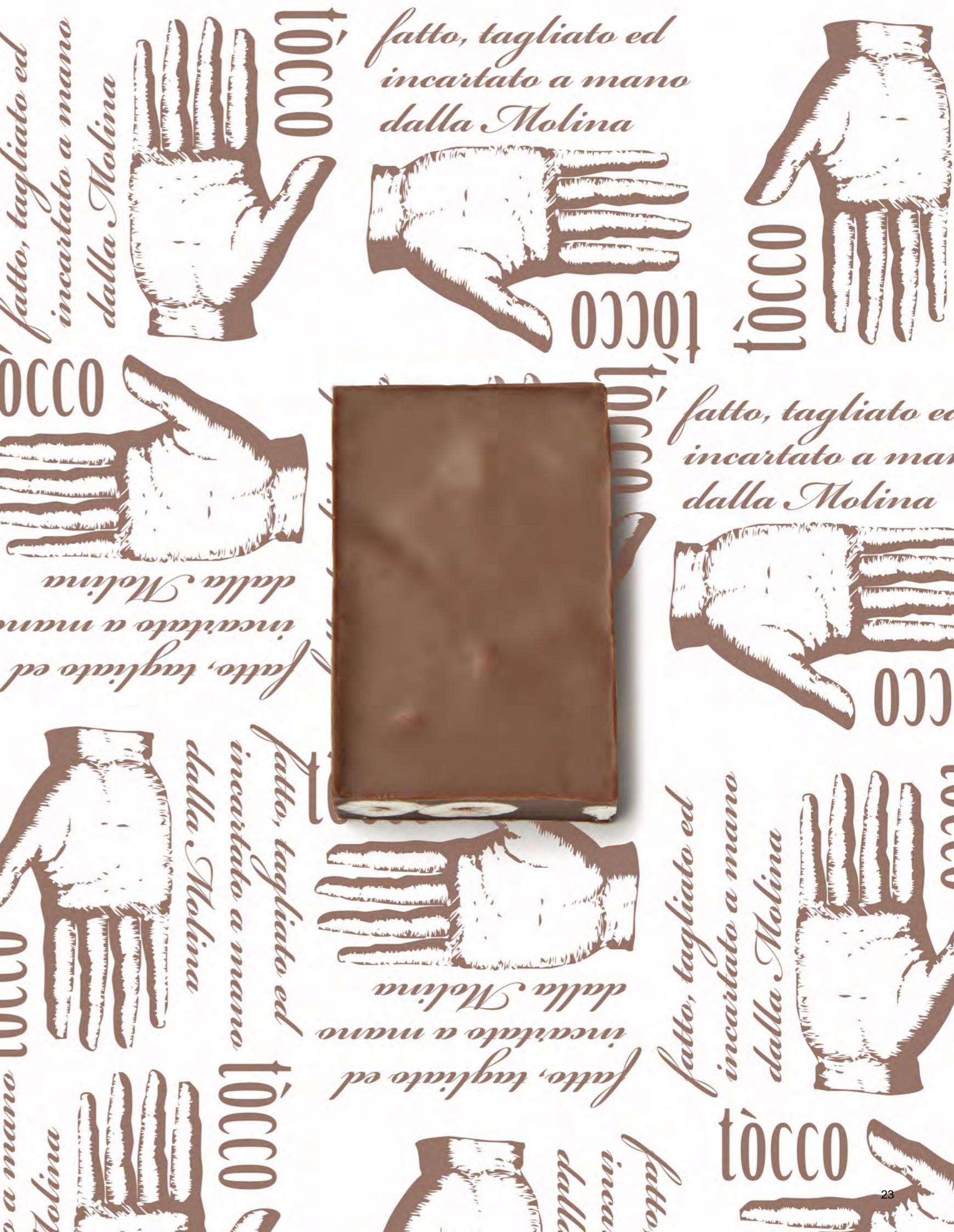
1.76 oz Salted Tocco

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: 30 pieces







26



27

### 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: 4 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

minimum order: 4 pieces



### 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

minimo d'ordine: 4 pezzi

### Egg in the glass - White

L H D  
3.39 5.51 3.39 inch  
net weight 7.76 oz

**Item 541**  
White chocolate with caramelized cocoa  
filled with dark gianduia spread

minimum order: 4 pieces

Art./Item 542



### L'ovetto sottovetro

Ø H  
6,5 8,5 cm  
peso netto 90 g

Due mezze uova di cioccolato  
ripiene di crema in 4 gusti diversi.

### Small Egg under glass

Ø H  
2.56 3.15 inch  
net weight 3.17 oz

Two half chocolate eggs in  
4 different fillings.



**Art. 545**  
L'OVETTO SOTTOVETRO  
BIANCO  
Uovo di cioccolato bianco  
con granella di cacao caramellato  
ripieno di crema gianduia fondente

**Item 545**  
SMALL EGG UNDER GLASS  
WHITE  
White chocolate egg with cocoa caramel  
filled with dark gianduia cream



**Art. 546**  
L'OVETTO SOTTOVETRO  
FONDENTE  
Uovo di cioccolato fondente  
cacao min. 64% ripieno di crema  
gianduia fondente

**Item 546**  
SMALL EGG UNDER GLASS  
DARK  
Dark chocolate min. 64% cocoa egg  
filled with dark gianduia cream



**Art. 547**  
L'OVETTO SOTTOVETRO  
LATTE E ORO  
CON CACAO CARAMELLATO  
Uovo di cioccolato al latte e Oro  
con ripieno di crema gianduia salata

**Item 547**  
SMALL EGG UNDER GLASS  
MILK AND ORO  
WITH COCOA CARAMELIZED  
Milk chocolate and Oro egg  
filled with salted gianduia spread



**Art. 548**  
L'OVETTO SOTTOVETRO  
FONDENTE E ORO  
Uovo di cioccolato fondente  
e Oro ripieno di crema  
alla nocciola con granella  
di nocciole

**Item 548**  
SMALL EGG UNDER GLASS  
DARK AND ORO  
Dark chocolate min. 64% cocoa  
and Oro egg filled with hazelnuts  
spread and crushed hazelnuts





## Collezione Praline Praline Collection

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.**

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 aromas are added.**



#### Nove Praline Vino

L H P  
14 3 13,5 cm  
peso netto 90 g

**Art. 211**  
9 boule di cioccolato fondente al vino Chianti  
minimo d'ordine: 15 pezzi

#### Nine Wine Pralines

L H D  
5.51 1.18 5.31 inch  
net weight 3.17 oz

**Item 211**  
9 dark chocolate boules with Chianti wine  
minimum order: 15 pieces



#### Tre Praline Vino

L H P  
13,5 3,5 6 cm  
peso netto 30 g

**Art. 227**  
3 boule di cioccolato fondente al vino Chianti  
minimo d'ordine: 20 pezzi

#### Three Wine Pralines

L H D  
5.31 1.38 2.36 inch  
net weight 1.06 oz

**Item 227**  
3 dark chocolate boules with Chianti wine  
minimum order: 20 pieces



#### Nove Praline Caffè

L    H    P  
14    3    13,5 cm  
peso netto 90 g

**Art. 230**  
9 boule di cioccolato fondente con gianduia al latte e caffè

minimo d'ordine: 15 pezzi

#### Nine Coffee Pralines

L    H    D  
5.51    1.18    5.31 inch  
net weight 3.17 oz

**Item 230**  
9 dark chocolate boules filled with milk gianduja and coffee

minimum order: 15 pieces



#### Tre Praline Caffè

L    H    P  
13,5    3,5    6 cm  
peso netto 30 g

**Art. 231**  
3 boule di cioccolato fondente con gianduia al latte e caffè

minimo d'ordine: 20 pezzi

#### Three Coffee Pralines

L    H    D  
5.31    1.38    2.36 inch  
net weight 1.06 oz

**Item 231**  
3 dark chocolate boules filled with milk gianduja and coffee

minimum order: 20 pieces



#### Nove Praline Gianduia

L H P  
14 3 13,5 cm  
peso netto 90 g

**Art. 224**  
9 boule di cioccolato al latte ripiene di crema gianduia al latte

minimo d'ordine: 15 pezzi

#### Nine Gianduja Pralines

L H D  
5.51 1.18 5.32 inch  
net weight 3.17 oz

**Item 224**  
9 milk chocolate boules filled with milk gianduia spread

minimum order: 15 pieces

#### Tre Praline Gianduia

L H P  
13,5 3,5 6 cm  
peso netto 30 g

**Art. 229**  
3 boule di cioccolato al latte ripiene di crema gianduia al latte

minimo d'ordine: 20 pezzi

#### Three Gianduja Pralines

L H D  
5.31 1.38 2.36 inch  
net weight 1.06 oz

**Item 229**  
3 milk chocolate boules filled with milk gianduia spread

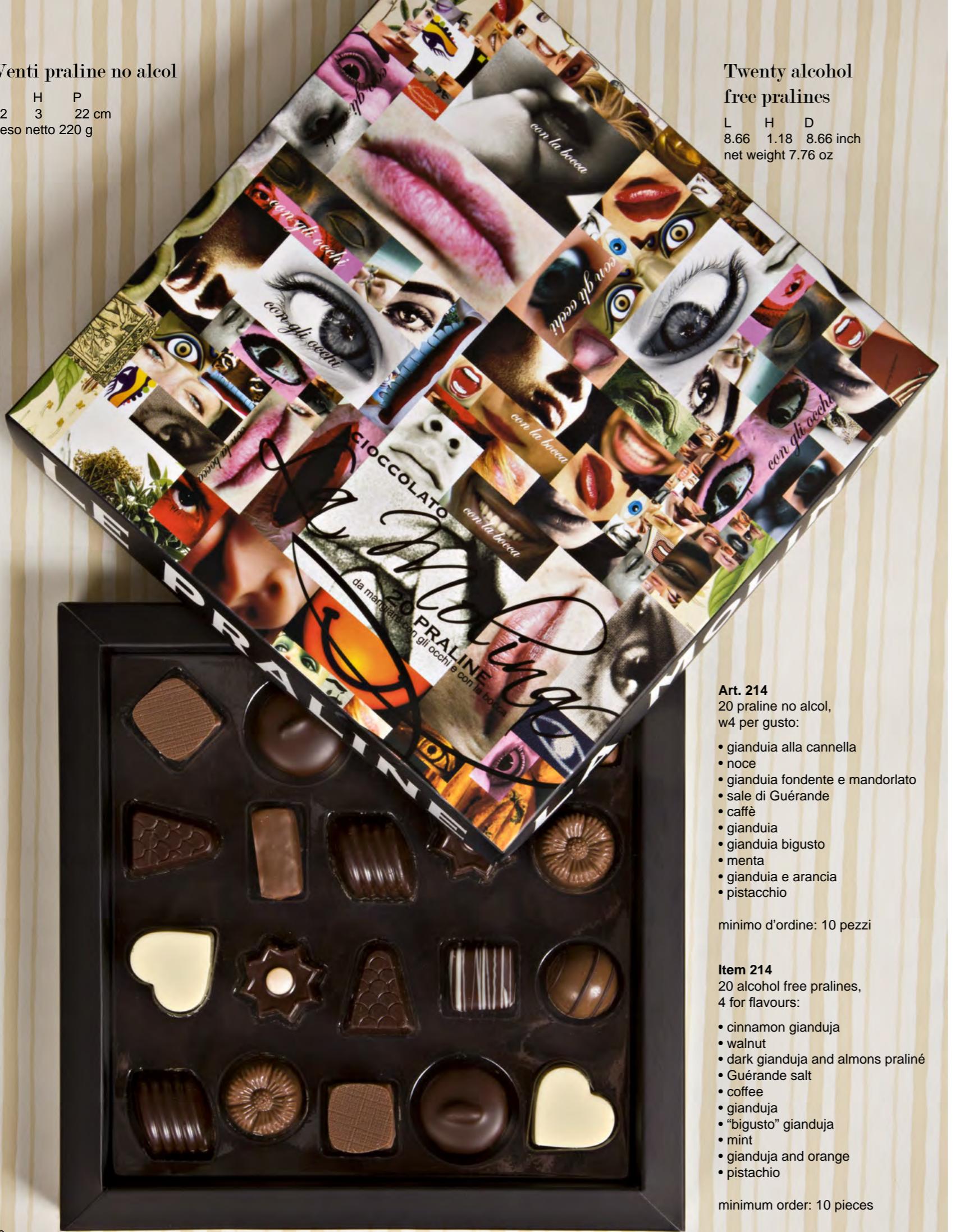
minimum order: 20 pieces





## Venti praline no alcol

L H P  
22 3 22 cm  
peso netto 220 g



## Twenty alcohol free pralines

L H D  
8.66 1.18 8.66 inch  
net weight 7.76 oz

minimum order: 10 pieces

### Art. 214

20 praline no alcol,  
w4 per gusto:

- gianduia alla cannella
- noce
- gianduia fondente e mandorlato
- sale di Guérande
- caffè
- gianduia
- gianduia bigusto
- menta
- gianduia e arancia
- pistacchio

minimo d'ordine: 10 pezzi

### Item 214

20 alcohol free pralines,  
4 for flavours:

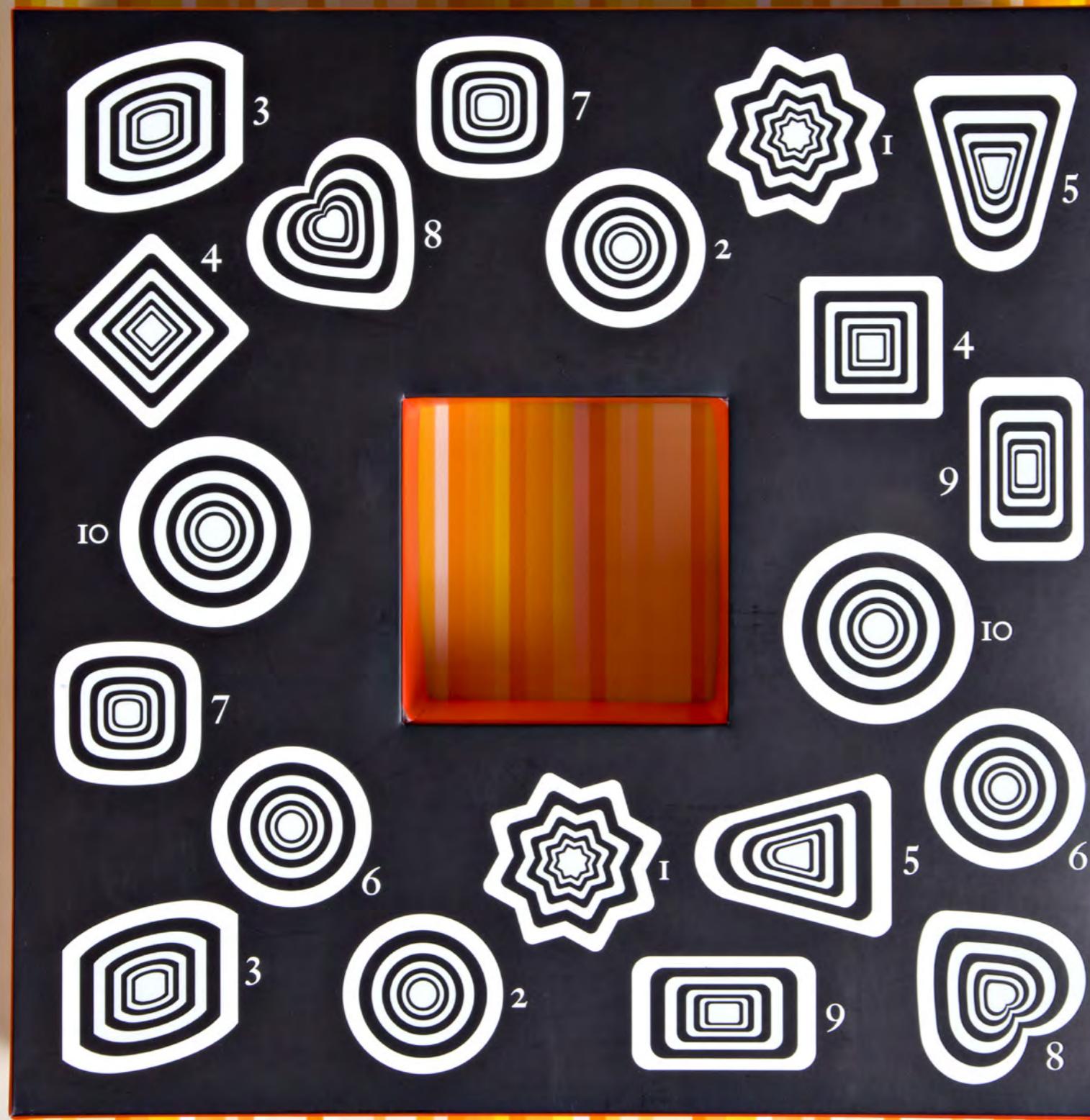
- cinnamon gianduia
- walnut
- dark gianduia and almonds praliné
- Guérande salt
- coffee
- gianduia
- "bigusto" gianduia
- mint
- gianduia and orange
- pistachio



A questa selezione di venti praline, La Molina dedica una scatola ispirata alla propria missione "con gli occhi e con la bocca", in un collage di immagini pop.



La Molina devotes a pack inspired by its mission "With Eyes and Mouth" to this selection of twenty pralines, in a collage of pop images.



### Quaranta praline no alcol

L H P  
25 6 25 cm  
peso netto 420 g

#### Art. 212

40 praline no alcol, 4 per gusto:

- gianduia alla cannella
- noce
- gianduia fondente e mandorlato
- sale di Guérande
- caffè
- gianduia
- gianduia bigusto
- menta
- gianduia e arancia
- pistacchio

minimo d'ordine: 5 pezzi

### Forty alcohol free pralines

L H D  
9.84 2.36 9.84 inch  
net weight 14.82 oz

#### Item 212

40 alcohol free pralines, 4 per flavours:

- cinnamon gianduia
- walnut
- dark gianduia and almonds praliné
- Guérande salt
- coffee
- gianduia
- "bigusto" gianduia
- mint
- gianduia and orange
- pistachio

minimum order: 5 pieces



*Come un bracciale, la scatola delle praline da quaranta è da indossare!*

*Like a bracelet, the forty pralines box is made to wear!*



**Le praline sfuse**  
Loose praline



**Art. 400 kline - gianduia bigusto**  
uno strato di pralinato alla mandorla e cioccolato al latte ed uno di gianduia bianco ricoperti di cioccolato fondente  
1 scatola contiene 140 pezzi per un totale di Kg 1,300

**Art. 402 fontana - gianduia**  
crema gianduia nocciola Piemonte IGP in una boule di cioccolato al latte  
1 scatola contiene 140 pezzi per un totale di Kg 1,500

**Art. 405 van gogh - pralinato alla noce**  
guscio di cioccolato al latte con ripieno di pralinato alla noce  
1 scatola contiene 140 pezzi per un totale di Kg 1,800

**Art. 409 carrà - boule al caffè**  
Boule di cioccolato fondente con ripieno di gianduia al latte e caffè  
1 scatola contiene 140 pezzi per un totale di Kg 1,500

**Art. 411 magritte - pralinato mandorla e caffè**  
guscio di cioccolato fondente ripieno di pralinato alla mandorla e caffè  
1 scatola contiene 140 pezzi per un totale di Kg 1,230

**Art. 415 mondrian - cremino**  
due strati di gianduia al latte con al centro uno strato di gianduia bianco  
1 scatola contiene 140 pezzi per un totale di Kg 1,200

**Art. 417 malevic - sale**  
pralinato alla nocciola con sale di Guérande ricoperto di cioccolato al latte  
1 scatola contiene 140 pezzi per un totale di Kg 1,300

**Art. 420 melotti - arancia**  
gianduia al latte con pasta di arancia candita ricoperto di cioccolato al latte  
1 scatola contiene 140 pezzi per un totale di Kg 1,440

**Art. 422 capogrossi - scorze di arancia candite**  
scorze di arancia candite con copertura di cioccolato fondente  
1 scatola contiene 400 pezzi ca. per un totale di Kg 2,200

**Art. 424 manzoni - cremino bianco/latte/fondente**  
uno strato di gianduia fondente più uno strato di gianduia al latte con al centro uno strato di gianduia bianco  
1 scatola contiene 140 pezzi per un totale di Kg 1,200

**Art. 426 cavaliere - marzapane al pistacchio**  
marzapane al pistacchio ricoperto di cioccolato fondente  
1 scatola contiene 140 pezzi per un totale di Kg 1,230

**Art. 427 dine - menta**  
pralinato di mandorle con menta di Pancalieri in un cuore di cioccolato bianco  
1 scatola contiene 140 pezzi per un totale di Kg 1,650

**Art. 440 riley - gianduia fondente e mandorlato**  
guscio di cioccolato al latte con ripieno di gianduia fondente e mandorlato  
1 scatola contiene 140 pezzi per un totale di Kg 1,770

**Art. 444 giulietti - gianduia al latte e cannella**  
guscio di cioccolato fondente ripieno di gianduia al latte e cannella  
1 scatola contiene 140 pezzi per un totale di Kg 1,400

**Art. 449 rosai - vino chianti (con alcol)**  
boule di cioccolato fondente con ganache di cioccolato e gelatina di vino Chianti  
1 scatola contiene 140 pezzi per un totale di Kg 1,500

minimo d'ordine: 1 scatola

**Item 400 kline - "bigusto" gianduia**  
a layer of almond praliné with milk chocolate and one of white gianduia covered by dark chocolate  
1 case of 140 pieces 2.87 lb

**Item 402 fontana - gianduia**  
gianduia milk chocolate boule with a gianduia spread PGI Piemonte hazelnuts filling  
1 case of 140 pieces 3.31 lb

**Item 405 van gogh - walnut praliné**  
milk chocolate shell filled with a walnut praliné  
1 case of 140 pieces 3.97 lb

**Item 409 carrà - coffee boule**  
dark chocolate boule filled with milk and coffee gianduia  
1 case of 140 pieces 3.31 lb

**Item 411 magritte - almond and coffee praliné**  
dark chocolate shell filled with almond and coffee praliné  
1 case of 140 pieces 2.71 lb

**Item 415 mondrian - "cremino"**  
a layer of white gianduia between two layers of milk gianduia  
1 case of 140 pieces 2.65 lb

**Item 417 malevic - salt**  
hazelnut praliné with Guérande salt covered by milk chocolate  
1 case of 140 pieces 2.87 lb

**Item 420 melotti - orange**  
gianduia with candied orange paste covered with milk chocolate  
1 case of 140 pieces 3.17 lb

**Item 422 capogrossi - candied orange peels**  
dark chocolate-covered candied orange peels  
1 case of around 400 pieces 4.85 lb

**Item 424 manzoni - "cremino" white/milk/dark**  
a layer of white gianduia between a layer of dark and a layer of milk ones  
1 case of 140 pieces 2.65 lb

**Item 426 cavaliere - pistachio marzipan**  
pistachio marzipan covered by dark chocolate  
1 case of 140 pieces 2.71 lb

**Item 427 dine - mint**  
mint almonds praliné with Pancalieri mint in a white chocolate heart  
1 case of 140 pieces 3.64 lb

**Item 440 riley - dark gianduia and mandorlato**  
milk chocolate shell filled with dark chocolate and almonds praliné  
1 case of 140 pieces 3.90 lb

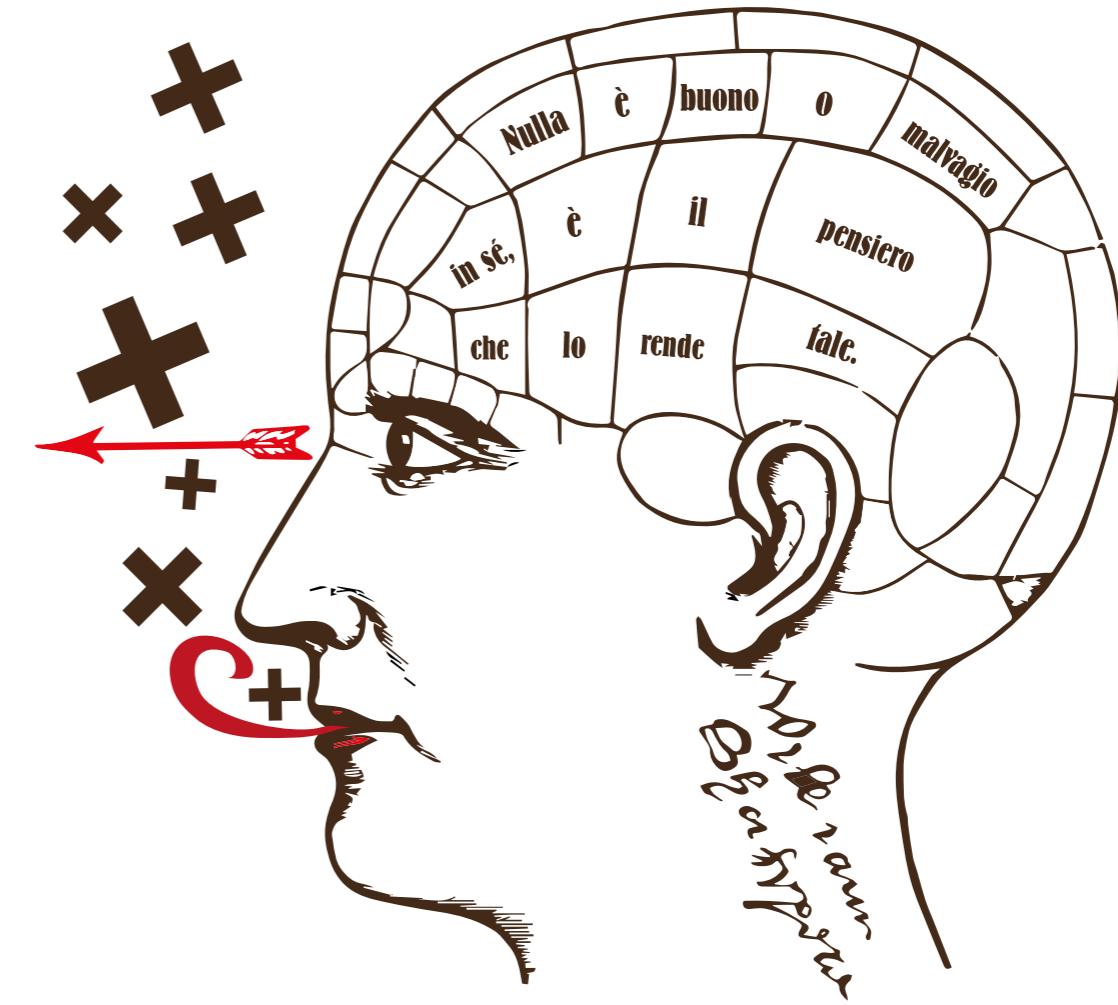
**Item 444 giulietti - milk gianduia with cinnamon**  
dark chocolate shell filled with a milk gianduia and cinnamon spread  
1 case of 140 pieces 3.09 lb

**Item 449 rosai - chianti wine (with alcohol)**  
dark chocolate boule filled with a chocolate ganache and a jelly made with Chianti wine  
1 case of 140 pieces 3.31 lb

minimum order: 1 case

NON CONTENGONO CONSERVANTI  
NON CONTENGONO OLII ESSENZIALI AGGIUNTI  
NON CONTENGONO GRASSI IDROGENATI  
LA LECITINA DI SOIA CONTENUTA NEL NOSTRO CIOCCOLATO È SENZA OGM

NO PRESERVATIVES  
NO ADDED ESSENTIAL OILS  
NO HYDROGENATED FATS  
THE SOY LECITHIN IN OUR CHOCOLATE IS GMO FREE



Collezione Sapori da 40 g  
1.4 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 oli 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.



Art. 242  
**Cannella**  
latte 40% con infuso di cannella

Item 242  
**Cinnamon**  
milk 40% with cinnamon infusion



Art. 243  
Menta  
latte 40% con caramello di menta di Pancalieri

Item 243  
Mint  
milk 40% with caramelized Pancalieri mint

Art. 244  
Arancia  
fondente 70% con caramello di arancia

Item 244  
Orange  
dark 70% with caramelized orange



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 flavours



butterfly's song, riccardo fattori 2014

Collezione Degustazione da 40 g  
1.4 oz Tasting Collection



Art. 457

Art. 458

Art. 459

Art. 460

### 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 flavours



### 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 bianco e fondente

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.

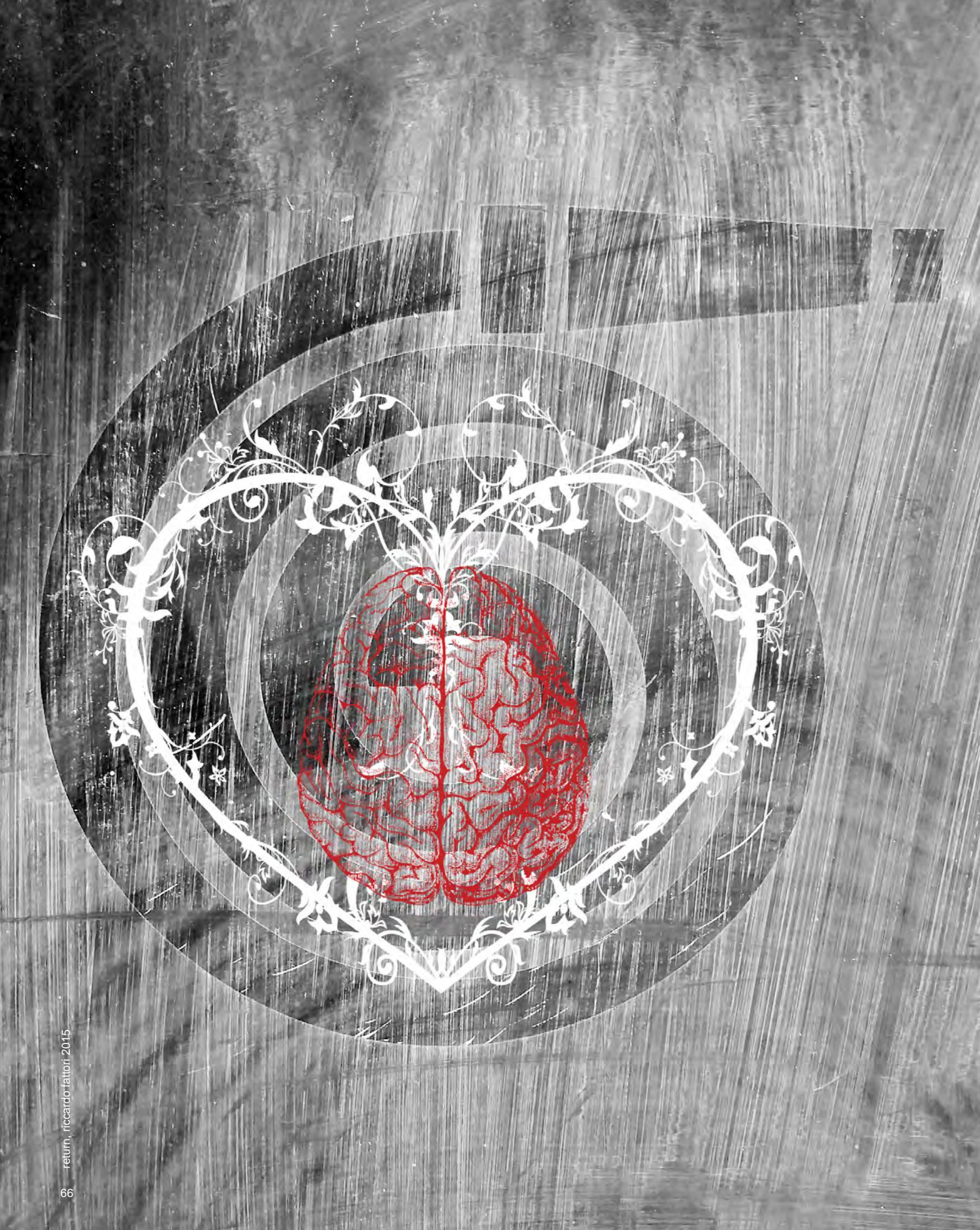
#### Item 462

ORO  
white and dark chocolate

minimum order: 15 pieces per flavours



Le Tavolette da 100 g  
3.53 oz Chocolate Bars



La dolcezza divenuta ordinaria perde il suo grato calore.

William Shakespeare

I “Must have” La Molina  
La Molina’s “Must Have”

## 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:  
salvia, rosmarino e semi di finocchio selvatico
- dalla collezione Sapori:  
cannella, menta, arancia, vaniglia, ginger, cacao
- I limoni della Mègia
- dalla collezione Degustazione:  
fondenti al 100%, 82%, 70%, 64%, latte 40% e Oro
- 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

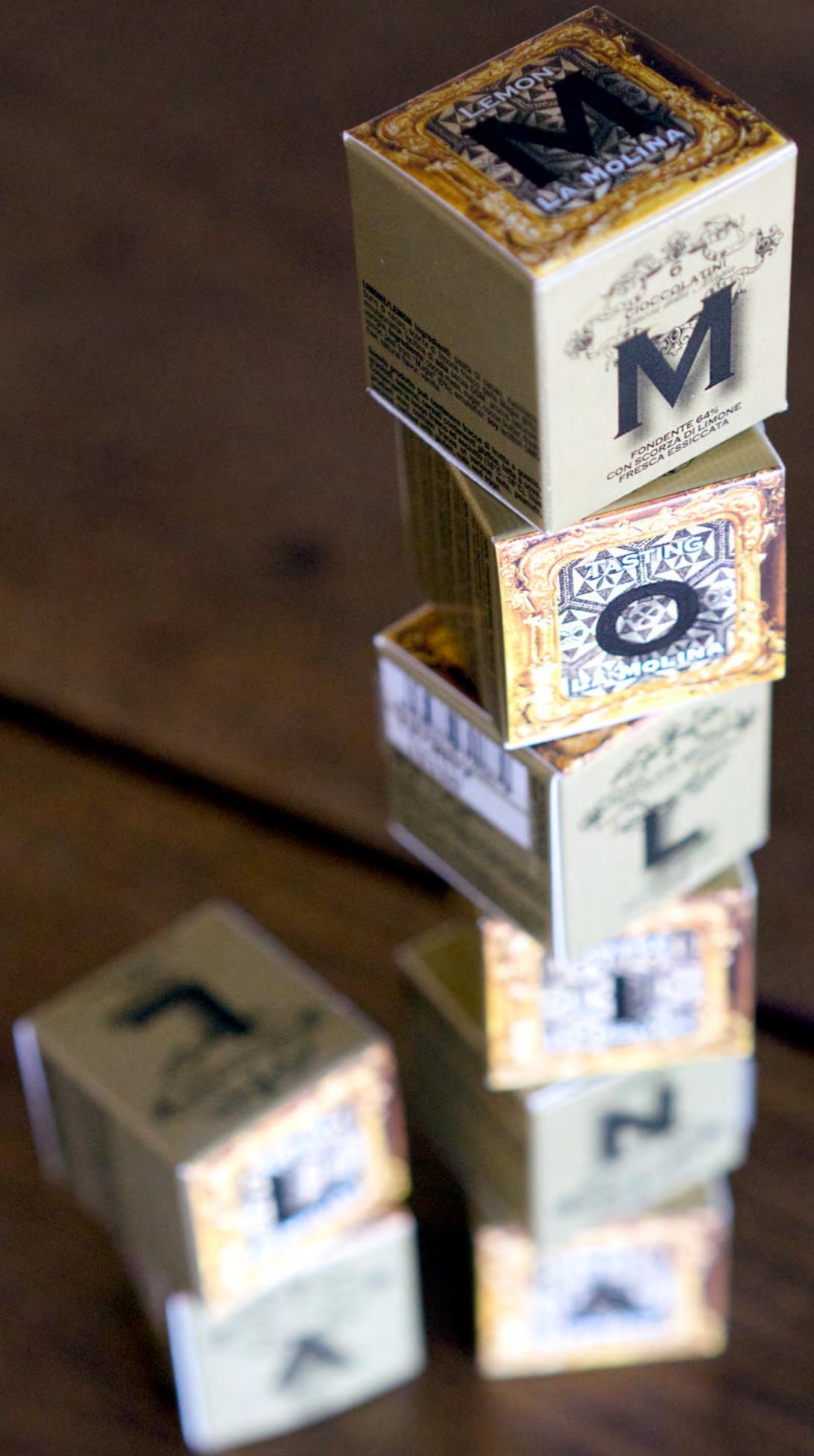
8 cubes of 6 chocolate squares in the following flavours:

- from the Cretti collection:  
sage, rosemary and wild fennel seeds
- from the Flavours collection:  
cinnamon, mint, orange, vanilla, ginger and cocoa
- The Mègia lemons
- from the Tasting collection:  
dark chocolate 100%, 82%, 70%, 64%, milk 40% and Oro
- 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% con salvia, rosmarino  
e semi di finocchio selvatico

#### Art. 084

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

#### Art. 085

6 cioccolatini fondente 64% I limoni della Mègia

#### Art. 086

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

#### Art. 087

6 cioccolatini fondente 70% al ginger

#### Art. 088

6 cioccolatini fondente 70% al caffè

#### Art. 089

6 cioccolatini fondente 64% al peperoncino

#### Art. 090

6 cioccolatini latte 40% alla menta

minimo d'ordine: 8 pezzi

#### Item 083

6 dark chocolate 70% from the Cretti collection,  
2 for each flavour: sage, rosemary and wild fennel seeds

#### Item 084

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

#### Item 085

6 The Mègia lemons dark chocolate 64%

#### Item 086

6 chocolate squares from the Tasting collection,  
one for each flavour: dark chocolate 100%, 82%, 70%, 64%,  
milk 40% and Oro

#### Item 087

6 ginger dark chocolate 70%

#### Item 088

6 coffee dark chocolate 70%

#### Item 089

6 red hot pepper dark chocolate 64%

#### Item 090

6 mint milk chocolate 40%

minimum order: 8 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 bianco e fondente)

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 (white and dark chocolate)

minimum order: 10 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





## 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 flavors

#### 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 flavour combinations:  
sage, rosemary, wild fennel seeds,  
Tuscan spices

minimum order: 2 pieces





Si tinge di rosso Molina il BIG astuccio dà 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.

Its painted in red Molina the BIG case for tasting. A long travel trough 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

- dalla Collezione Degustazione
- Cretti
- dalla Collezione Sapori
- Sugar Free
- peperoncino
- Limoni della MÀgia
- 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

**KITKIN 152**

- 88 assorted chocolate squares:
- from Tasting Collection
- Cretti
- from Flavour Collection
- Sugar Free
- hot red pepper
- Limoni della MÀgia (lemon)
- coffee

minimum order: 4 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 - bianco e fondente

### Art. 475 Sugar Free (senza zuccheri aggiunti)

- cioccolato fondente 75% cacao min.
- cioccolato fondente 75% cacao min.  
e scorza di arancia fresca essicidata 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: 1 pezzo



## 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 - white and dark chocolate

### 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 Piemonte hazelnuts

### Item 811 Pinocchio

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

minimum order: 1 pieces

## I limoni della Màgia

L H P  
10,1 3 10,1 cm  
peso netto 100 g  
16 cioccolatini

**Art. 123**  
cioccolato fondente 64% cacao min.  
con scorza di limone fresca essiccata

minimo d'ordine: 6 pezzi



La Màgia's lemons

L H D  
3.98 1.18 3.98 inch  
net weight 3.53 oz  
16 chocolate squares

**Item 123**  
dark chocolate squares min. 64% cocoa  
with dried lemon peel

minimum order: 6 pieces



Sugar free



LA MOLINA

CHOCOLATE

## Sugar free

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 maltitolo 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 maltitolo, 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.



*La libertà non sta nello scegliere tra bianco e nero, ma*

*nel sottrarsi a queste scelta prescritta.*

*(Goethe, Adorno)*

### 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 Piemonte hazelnuts

minimum order: 15 pieces per flavours



**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 Piemonte 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 made with PGI Piemonte 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**

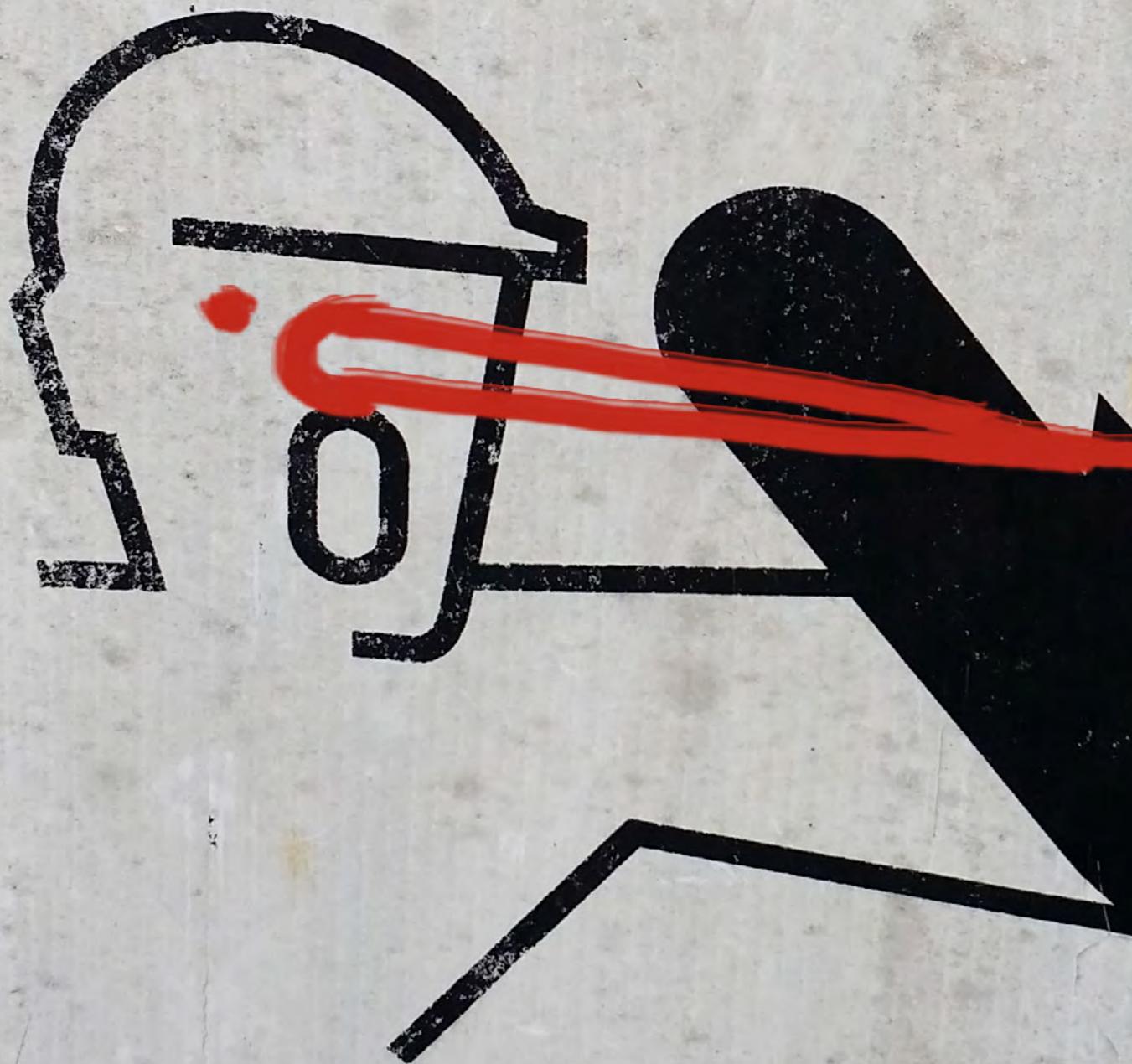
**Sugar free**  
cocoa mass 100%

minimum order: 6 pieces



**TENERE LONTANO DALLA  
PORTATA E DALLA VISTA  
DEGLI ADULTI**

**KEEP OUT OF REACH  
AND SIGHT OF ADULTS**



**pinocchio**

Perché comperare un cioccolato industriale per i nostri bambini? La Molina ha pensato di farli contenti con un cioccolato da gourmet, di grande qualità, per merende d'autore. Vestite con le immagini di Pinocchio, le tavolette da 40 g sono una festa per gli occhi e per il palato, la crema spalmabile con nocciole Piemonte IGP, senza grassi aggiunti, senza conservanti, è da proteggere dalla cupidigia degli adulti, per non parlare dei biscotti "dentro la balena"...

Why should we buy an industrial chocolate for our children? La Molina has decided to make them happy with an high quality chocolate, for author snacks. Dressed with Pinocchio designs, the 1.4 oz choco bars are a feast for eyes and mouth. Spread gianduia with PGI Piemonte hazelnuts, without added fats or preservatives, needs to be protected from adults greed... not to mention the cookies "inside the whale"...

## Pinocchio

Con l'obiettivo di creare una linea di cioccolato di alta qualità per bambini, La Molina presenta il progetto *Omaggio a Pinocchio*.

Le confezioni nascono da una vera passione di Riccardo Fattori per il burattino di legno, una passione che risale all'infanzia. Con Pinocchio Riccardo impara non solo a leggere e scrivere, ma inizia a disegnare. Mettere insieme La Molina e Pinocchio è stato per l'artista una gioia ed un divertimento, perché il cioccolato deve essere una festa, e di più, una festa per bambini. Ma anche per bambini adulti, che con Pinocchio sono cresciuti e che ancora sognano, con fascinazione e timore, di prendere quel carro per il paese dei balocchi e lì dimenticare gli impegni, saltare la scuola. Pinocchio nasce in Toscana ma è un sogno mondiale. E' su Pinocchio che intere generazioni sono cresciute, e grazie a Pinocchio e alle sue continue scorribande, le mamme di tutto il mondo hanno spiegato, usando il linguaggio schietto dei toscani, la relazione tra azioni e conseguenze ai loro figli.

Nascono così le tavolette di cioccolato al latte, fondente e bianco dedicate ad alcuni dei momenti più significativi della storia di Pinocchio. Scene che l'artista ha regalato ai bambini in un album in A3 tutto da colorare.

E così l'artista ritrae i protagonisti ai quali vengono dedicati i cioccolatini incartati: Geppetto, Pinocchio, Lucignolo con le orecchie da ciuco, la Fata Turchina, la Balena, il Gatto, la Volpe, il Grillo parlante, i Carabinieri, Mangiafuoco.

Gioia e divertimento hanno guidato anche lo studio in laboratorio del prodotto, privilegiando i gusti classici amati dai bambini, con un'attenzione massima per la qualità degli ingredienti. Il sorriso dei bimbi che riconoscono il loro amato compagno di giochi, trattengono il respiro aprendo le confezioni e poi mangiano golosi il cioccolato tutto di un fiato, è la nostra prova qualità.

## Pinocchio

With the aim of creating a line of high quality chocolate for children, La Molina presents *Tribute to Pinocchio* project.

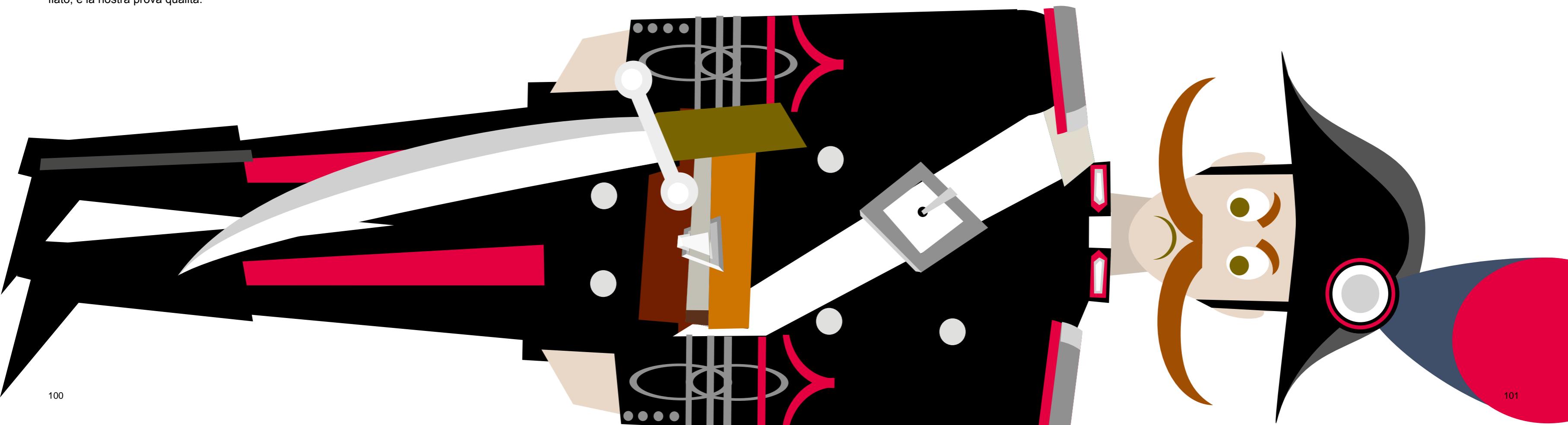
The packages were born from Riccardo Fattori's passion for the wooden puppet, a passion that dates back to his childhood. With Pinocchio Riccardo learns not only to read and write, but he also starts drawing. Linking La Molina to Pinocchio is a joy and an amusement for the artist, because chocolate must be a party, and precisely, a children's party. But even for grown up children, who have grown up with Pinocchio and are still dreaming, with fascination and fear, to take the chariot to the land of toys and forget the commitments, skipping school. Pinocchio was born in Tuscany, but it's a worldwide dream. On Pinocchio entire generations have grown up, and thanks to Pinocchio, and his continuous raids, mothers around the world have explained, using the blunt language of the Tuscans, the relationship between actions and consequences to their children.

This is how the tablets with milk chocolate, dark chocolate and white chocolate were born, dedicated to some of the most significant moments of the story of Pinocchio. Scenes that the artist

has given to children as a special gift in an colouring album. The artist also portrays the protagonists in the wrapped chocolates: Geppetto, Pinocchio, Lucignolo with donkey ears, the Blue Fairy, the Whale, the Cat, the Fox, the Talking Cricket, the "Carabinieri", the Fire-eater.

Fun and joy have also guided the study of the product in our laboratory, focusing on classic flavours loved by children, with maximum attention to the quality of the ingredients.

The smile of children recognizing their beloved playmate, holding their breath while opening the packages and then eating greedily the chocolate in one breath, is our quality test.





### 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



## 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

DARK



Art. 806  
“I Carabinieri”  
cioccolato fondente 65% cacao min.

minimo d’ordine: 15 pezzi

Item 806  
“Carabinieri”  
dark chocolate cocoa 65% min.  
minimum order: 15 pieces

disponibile anche l’elegante espositore singolo gusto in pet trasparente per 15 pezzi  
also available an elegant transparent display in pet containing 15 pieces single flavour



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

# WHITE



Art. 808  
"Melampo"  
cioccolato bianco

minimo d'ordine: 15 pezzi

Item 808  
"Melampo"  
white chocolate

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 con  
nocciole Piemonte IGP, non contiene altri  
grassi se non quelli naturali del burro di cacao  
e delle nocciole

minimo d'ordine: 6 pezzi



Milk gianduia spread  
“Pinocchio”

Ø H  
2.56 3.35 inch  
net weight 7.76 oz

**Item 824**  
fine gianduia spread made with  
PGI Piemonte hazelnuts, no other fats than  
the natural ones of the cocoa butter and of the  
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.  
in latta da collezione La Molina.

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.  
on a collectable La Molina thin.

minimum order: 6 pieces



love

"Coloro che non mostrano il loro amore non amano".  
"They do not love that do not show their love".

W. Shakespeare



Nove praline Love

L	H	P
14	3	13,5 cm

peso netto 90 g

**Art. 235**

9 cuori di cioccolato bianco ripieni di pralinato alla mandorla e menta di Pancalieri

minimo d'ordine: 15 pezzi

Nine Love pralines

L	H	D
5,51	1,18	5,31 inch

net weight 3.17 oz

**Item 235**

9 white chocolate hearts filled with almonds praliné and Pancalieri mint

minimum order: 15 pieces



Tre praline Love

L	H	P
13,5	3,5	6 cm

peso netto 30 g

**Art. 236**

3 cuori di cioccolato bianco ripieni di pralinato alla mandorla e menta di Pancalieri

minimo d'ordine: 20 pezzi

Three Love pralines

L	H	D
5,31	1,38	2,36 inch

net weight 1.06 oz

**Item 236**

3 white chocolate hearts filled with almonds praliné and Pancalieri mint

minimum order: 20 pieces



**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

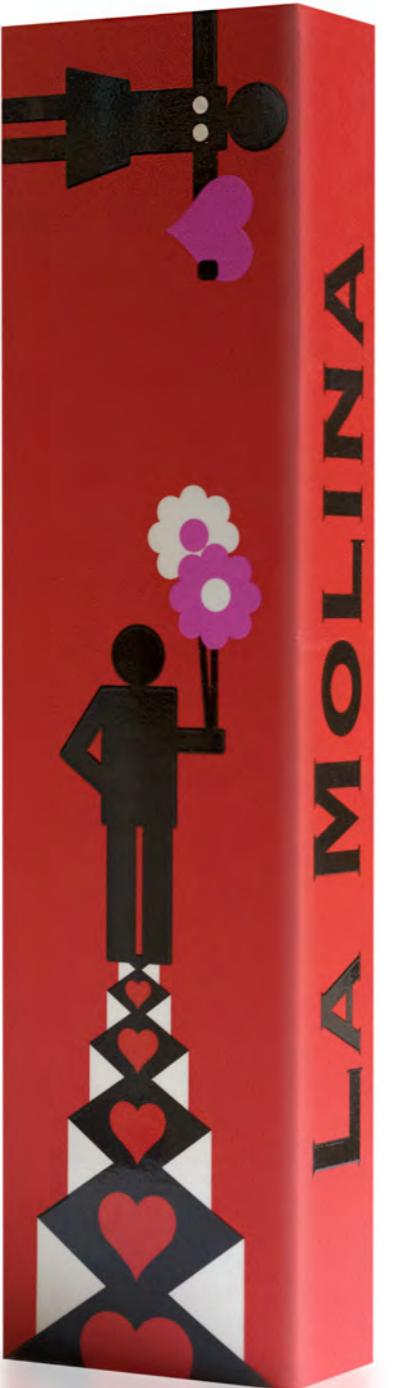
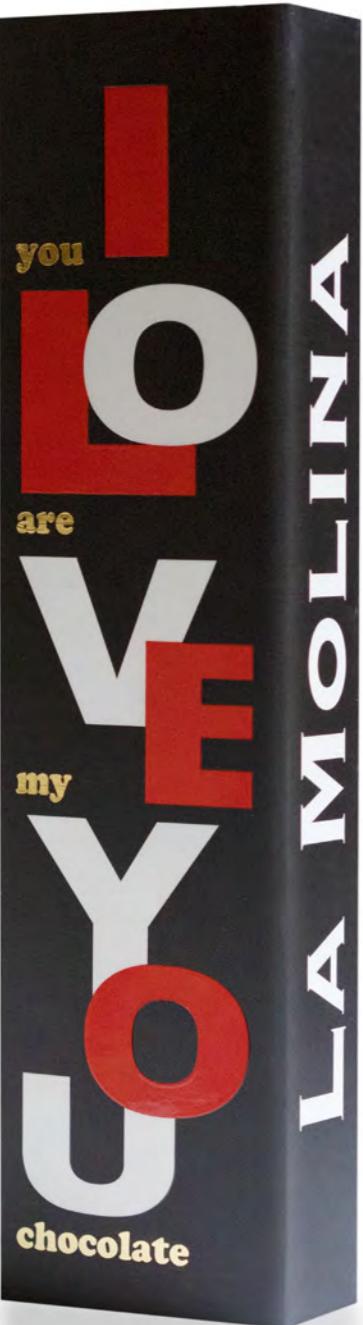
cioccolato al latte 40% cacao min.  
con infuso di cannella

### 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



## Tavoletta Love 40 g

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

### Art. 512

#### Cuore

cioccolato fondente 64% 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 512

#### Heart

dark chocolate cocoa 64% min.

minimum order: 15 pieces per flavour

### 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 con nocciole Piemonte IGP, non contiene altri grassi se non quelli naturali del burro di cacao e delle nocciole

minimo d'ordine: 6 pezzi



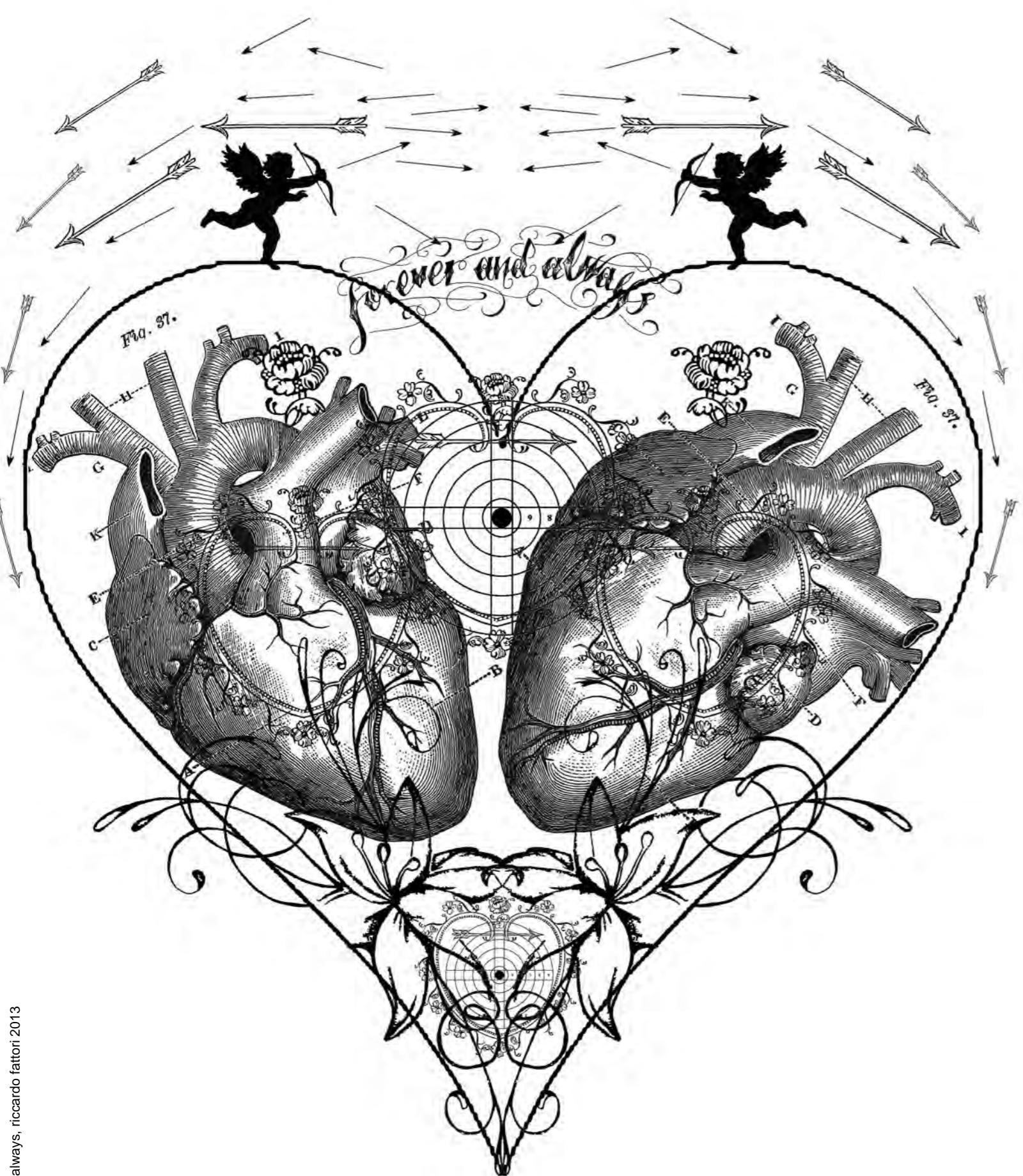
### I Love You milk gianduia spread

Ø H  
2.56 3.35 inch  
net weight 7.76 oz

#### Item 510

Fine spread gianduia made with PGI Piemonte hazelnuts: no added fats, only the natural ones of the cocoa butter and of the 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



Carta La Molina per Natale / La Molina's Christmas paper

Natale  
Christmas



### Nove Praline Inverno

L H P  
14 3 13,5 cm  
peso netto 90 g

#### Art. 237

9 praline con uno strato di pralinato alla mandorla e cioccolato al latte ed uno di gianduia bianco ricoperti di cioccolato fondente



### Nine Pralines Winter

L H D  
5.51 1.18 5.31 inch  
net weight 3.17 oz

#### Item 237

9 dark chocolate pralines with a layer of almond praliné with milk chocolate and one of white gianduia covered by dark chocolate

minimum order: 15 pieces

minimo d'ordine: 15 pezzi



### Tre Praline Inverno

L H P  
13,5 3,5 6 cm  
peso netto 30 g

#### Art. 253

3 praline con uno strato di pralinato alla mandorla e cioccolato al latte ed uno di gianduia bianco ricoperti di cioccolato fondente

minimo d'ordine: 20 pezzi

### Three Pralines Winter

L H D  
5.31 1.38 2.36 inch  
net weight 1.06 oz

#### Item 253

3 dark chocolate pralines with a layer of almond praliné with milk chocolate and one of white gianduia covered by dark chocolate

minimum order: 20 pieces

Gianduiotti classici  
edizione natalizia  
Ø H  
11 8,2 cm  
peso netto 300 g

Art. 038  
gianduiotti ricetta classica piemontese  
in latta da collezione La Molina.



Classic Gianduiotti  
Christmas edition  
Ø H  
4.33 3.23 inch  
net weight 10,58 oz

Item 038  
Gianduiotti Piedmontese classic recipe  
on a collectable La Molina thin.

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%

minimo d'ordine: 5 pezzi



Item 093  
milk chocolate gianduia cake on a base of thin  
milk chocolate a delicate gianduia spread  
with PGI Piemonte hazelnuts, covered  
by a layer of milk chocolate 36%

Item 094  
dark chocolate gianduia cake on a base of thin dark chocolate,  
a delicate gianduia spread with PGI Piemonte  
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%

minimum order: 5 pieces



**Set 8 cubetti edizione Natalizia**

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

**Art. 092**

8 Cubetti da 6 cioccolatini nei gusti:

- dalla collezione Cretti:  
salvia, rosmarino e semi di finocchio selvatico
- dalla collezione Sapori:  
cannella, menta, arancia, vaniglia, ginger, cacao
- I limoni della Mègia
- dalla collezione Degustazione:  
fondenti al 100%, 82%, 70%, 64%, latte 40% e Oro
- ginger
- caffè
- peperoncino
- menta

minimo d'ordine: 5 pezzi



**Set 8 cubes Christmas edition**

L H D  
3.03 1.65 5.79 inch  
net weight 11.29 oz

**Item 092**

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
- The Mègia lemons
- from the Tasting collection:  
dark chocolate 100%, 82%, 70%, 64%, milk 40% and Oro
- ginger
- coffee
- red hot pepper
- mint

minimum order: 5 pieces



**il cioccolato di una volta**  
chocolate of the past

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 "chocolate of the past". Precious memory of childhood snacks influenced the creation of these products, aiming to make them as good as they are in our recollections.



### Gianduiotti classici

Ø H  
11 8,2 cm  
peso netto 300 g

#### Art. 036

gianduiotti ricetta classica piemontese  
in latta da collezione La Molina.

minimo d'ordine: 6 pezzi

### Classic Gianduiotti

Ø H  
4.33 3.23 inch  
net weight 10.58 oz

#### Item 036

Gianduiotti Piedmontese classic recipe  
on a collectable La Molina thin.

minimum order: 6 pieces





#### Cioccolato in tazza

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. 238  
Classica  
cioccolato fondente 60% cacao min.

minimo d'ordine: 6 pezzi

#### 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 238  
Classic  
dark chocolate min. 60% cocoa

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 gianduja spread

L H D  
3.39 5.51 3.39 inch  
net weight 17.64 oz

**Item 590**  
milk gianduja spread with  
PGI Piemonte hazelnuts

minimum order: 4 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 gianduja spread

Ø H  
2.56 3.35 inch  
net weight 7.76 oz

**Item 099**  
fine dark gianduja spread with  
PGI Piemonte hazelnuts

minimum order: 6 pieces



## I Tòcchi

I Tòcchi di La Molina esprimono al meglio la metodologia artigianale di lavorazione: il tòcco è fatto, tagliato e incartato a mano, con il tipico incarto proprio del burro da latteria.

Ma “un tòcco” 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 Tòcchi de La Molina, con quel respiro un po’ nostalgico, molto familiare.

Le mani sono le protagoniste indiscusse di questa produzione, che dopo aver creato circa 1 Kg di prodotto in teglia, lo tagliano in tòcchi, che vengono confezionati singolarmente come piccoli panetti di burro. 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 Tòcchi alla gianduia ripercorrono alcuni dei sapori classici del gianduia e scoprono varianti nuove come il tòcco alla cannella. Ingredienti 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 Tòcchi 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 Tòcchi 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 “Tòcchi”

The Tòcchi are the best expression of the artisanal workmanship: the Tòcco is made, cut and wrapped by hand, with the typical wrapping of Italian dairy butter.

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 “Tòcchi” 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. After that the chocolate is handcutted into “tòcchi” (pieces), which are singularly packed as small butter blocks.

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 Tòcchi 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) Piemonte 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 “Tòcchi”, 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.

## Tòechi alla frutta

L H P  
4,2 1,7 6,5 cm  
peso netto 45 g

Art. 381

**Marrone**

cioccolato fondente, pera candita, noci,  
cannella di Goa e mandorle

Art. 382

**Arancione**

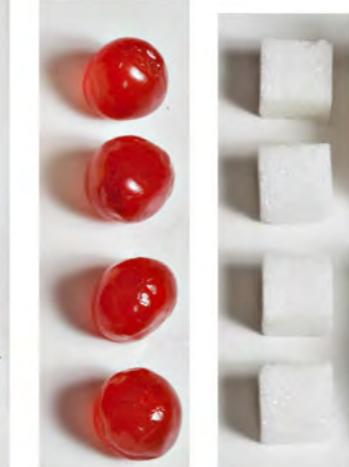
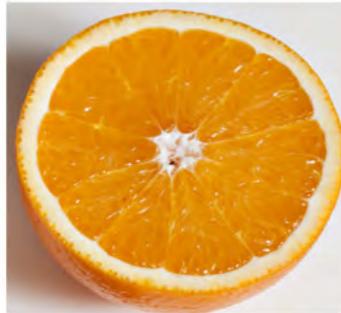
cioccolato fondente, scorza di arancia  
candita e mandorle

Art. 385

**Rosso**

cioccolato fondente, ciliegie candite  
e mandorle

minimo d'ordine: 30 pezzi per gusto



## Tòechi with fruits (choco fruits chunks)

L H D  
1.65 0.67 2.56 inch  
net weight 1.59 oz

Item 381

**Brown**

dark chocolate, candied pear,  
walnuts, Goa cinnamon and almonds

Item 382

**Orange**

dark chocolate, candied orange peel  
and almonds

Item 385

**Red**

dark chocolate, candied cherries  
and almonds

minimum order: 30 pieces per flavours



Incarto natalizio su richiesta  
Christmas wrapping on request

## Tòechi al gianduia

L H P  
4,2 1,7 6,5 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: 30 pezzi per gusto



## Tòechi gianduja (gianduja chunks)

L H D  
1.65 0.67 2.56 inch  
net weight 1.76 oz

Item 276

**Red**

milk gianduja with whole PGI Piemonte hazelnuts

Item 277

**Purple**

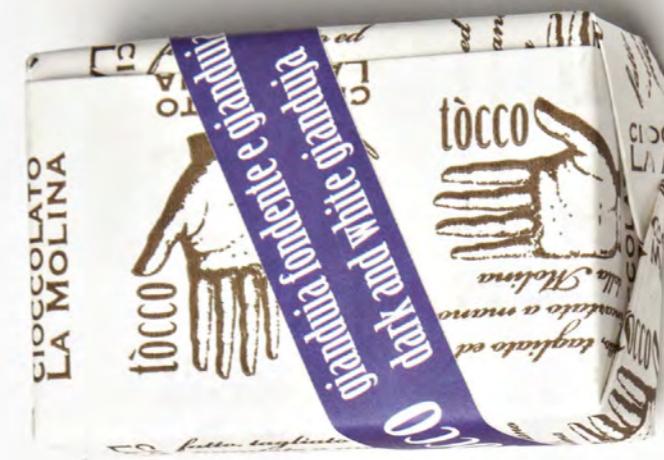
dark and white gianduja

Item 294

**Black**

dark gianduja with whole PGI Piemonte hazelnuts

minimum order: 30 pieces per flavour



Incarto natalizio su richiesta  
Christmas wrapping on request

### Tocchi al gianduia da 100 g

L H P  
8,4 1,7 6,5 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: 15 pezzi per gusto



### 3.53 oz Tocchi gianduia (gianduia chunks)

L H D  
3.31 0.67 2.56 inch  
net weight 3.53 oz

Item 379

Black

dark gianduia with whole PGI Piemonte hazelnuts

Item 389

Purple

dark and milk gianduia

Item 378

Red

milk gianduia with whole PGI Piemonte hazelnuts

minimum order: 30 pieces per flavour

Incarto natalizio su richiesta  
Christmas wrapping on request



## Oversize XXL

L H P  
22 2 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  
8.66 0.79 2.17 inch  
net weight 8.82 oz

### Item 226

**Dark gianduja with hazelnuts**  
tender dark gianduja with whole  
PGI Piemonte 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 Piemonte hazelnuts

minimum order: 6 pieces



Art./Item 232

## 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

## 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 Piemonte 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.



Incarto natalizio su richiesta  
Christmas wrapping on request



Art./Item 216



Art./Item 246

## 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%

### 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%

### 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%

minimo d'ordine: 8 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 Piemonte hazelnuts, covered by a layer of milk chocolate 36%

### Item 517

#### Dark chocolate gianduia cake

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

### Item 524

**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%

minimum order: 8 pieces



Incarto natalizio su richiesta  
Christmas wrapping on request



## 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 gianduia create a visual effect that pleases the eyes anticipating the intense aroma of PGI Piemonte 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

Incarto natalizio su richiesta  
Christmas wrapping on request





**LA MOLINA** S.r.l.  
Via Bologna 21  
51039 Quarrata (PT)  
Toscana, Italia  
Tel/Fax +39 0573 7743 79  
[www.lamolina.it](http://www.lamolina.it)  
[info@lamolina.it](mailto:info@lamolina.it)



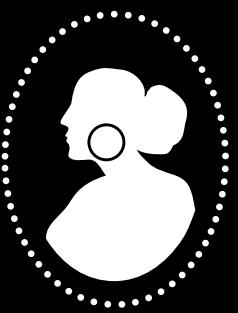
copyright © La Molina S.r.l. 2016

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.

NOTA: a La Molina S.r.l. è riservata la facoltà di apportare modifiche ai propri prodotti ed alle loro confezioni, nonché la facoltà di sospenderne 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 ad errori di stampa o trascrizioni.

NOTE: 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.



**LA MOLINA** S.r.l.

Via Bologna 21

51039 Quarrata (PT)

Tuscany, Italy

Tel. +39 0573 774379

Fax +39 0573 739728

[www.lamolina.it](http://www.lamolina.it)

[info@lamolina.it](mailto:info@lamolina.it)