

# CIOCCOLATO LA MOLINA

CON GLI OCCHI E CON LA BOCCA

AMOLINA



Non c'è così tanta metafisica sulla terra come in un cioccolatino.

Fernando Pessoa

Look, there's no metaphysics on earth like chocolates.

Fernando Pessoa

Gola è mantenimento della vita.

Leonardo da Vinci

Gluttony is maintenance of life.

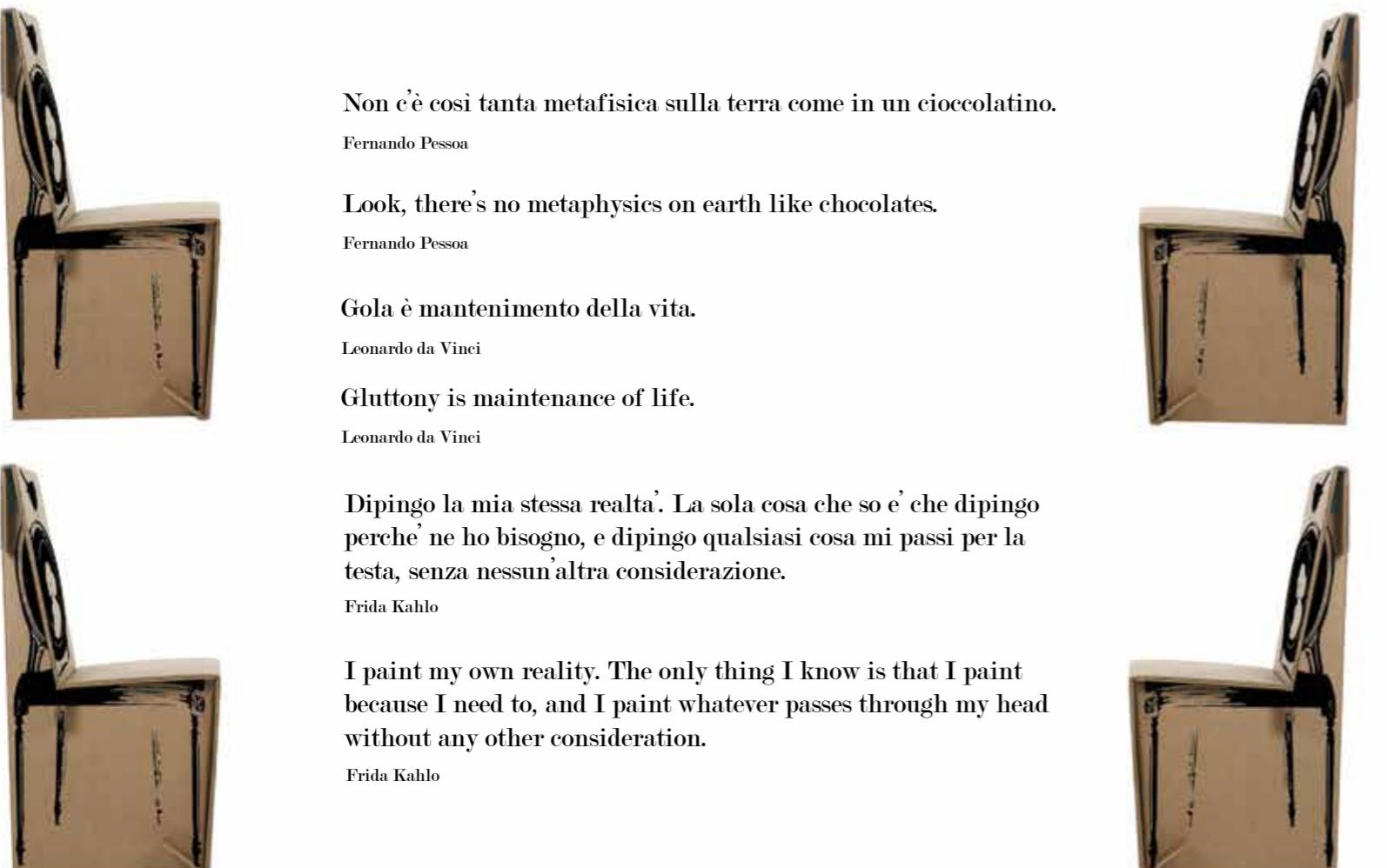
Leonardo da Vinci

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

Frida Kahlo

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



onaggio a Vermeer

con gli occhi e con la bocca



Maria Teresa d'Austria Regina di Francia  
Henry e Charles Beaubrun



Luigi XIV Re di Francia  
Hyacinthe Rigaud

LA MOLINA è un'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 diciannove 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 Quarriata, 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.

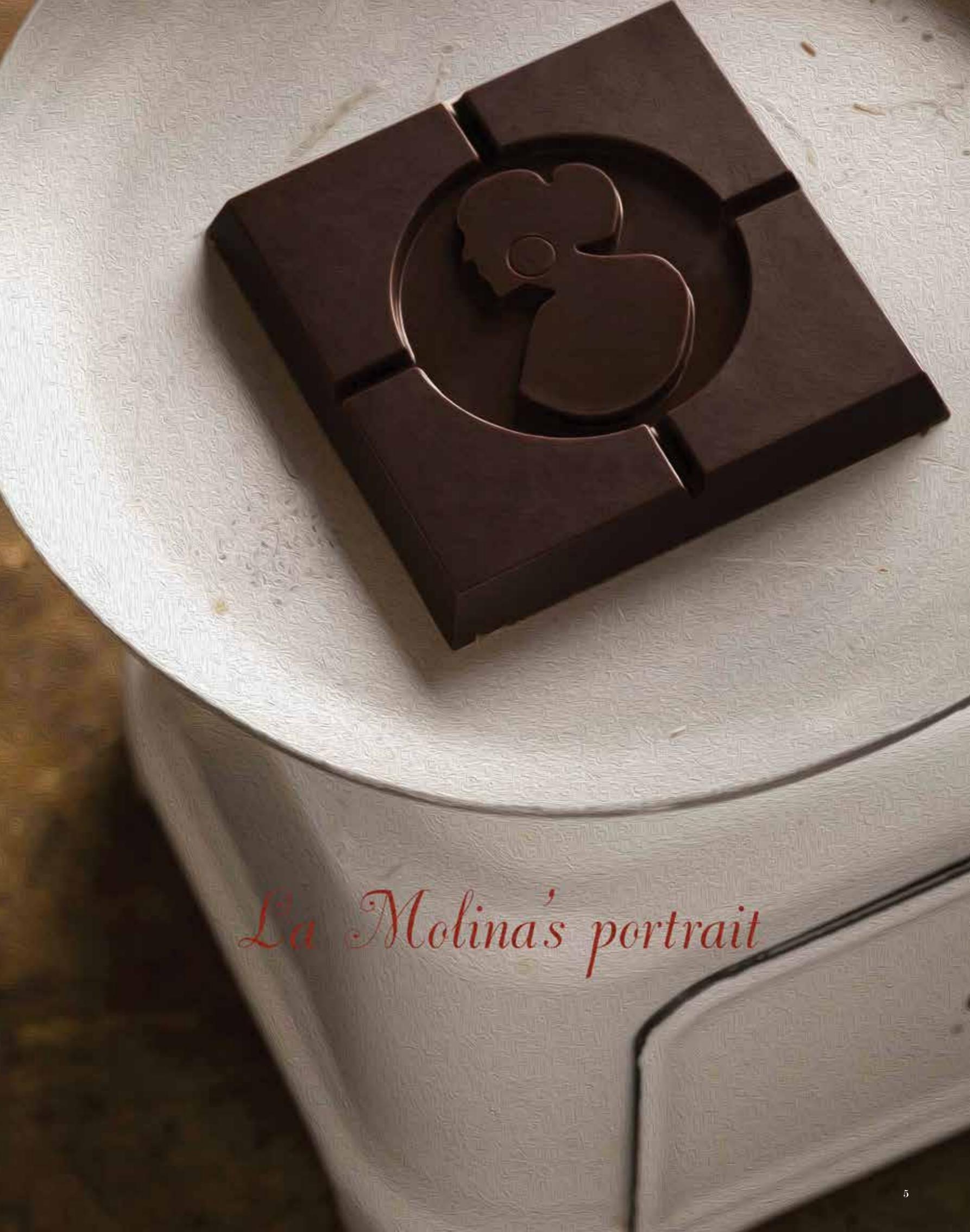
#### IL PERCHÉ DI UN NOME

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. Naeque 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.

"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.

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, 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 crocanti 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.



*La Molina's portrait*

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 19 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.

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.



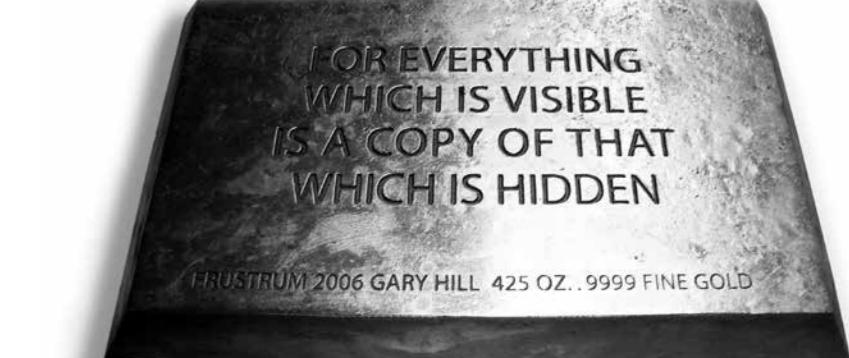
Hence the "cameo" logo, the profile of a woman of the people but with an aristocratic air, reminiscent of Bizet's Carmen, with her Spanish ancestry. With the logo also came "With eyes and mouth", the motto that has accompanied the chocolate of La Molina ever since, beautiful to behold, exquisite to eat.

"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.

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 are 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.



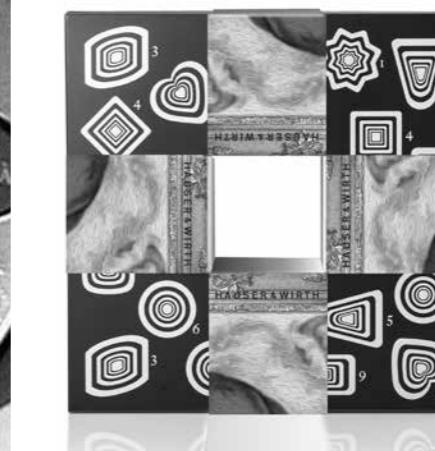
La Molina con Anne e Patrick Poirier  
per "LA FABBRICA DELLA MEMORIA",  
La Magia, Quarrata, 2006.



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



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



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



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



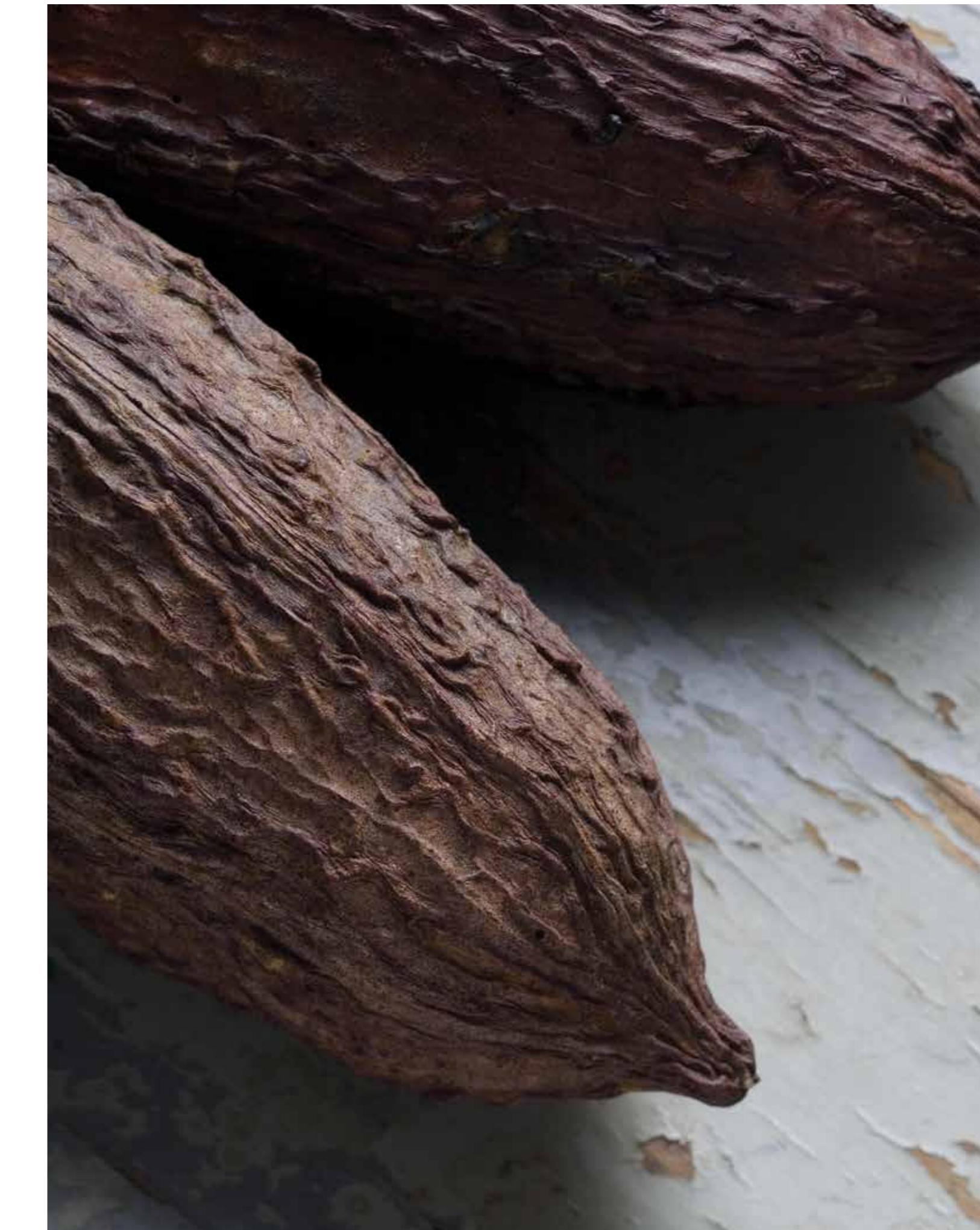
Scatola Judy Garland per  
Salvatore Ferragamo (2015)



Scatola Judy Garland per  
Salvatore Ferragamo (2015)



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





omaggio a Boldini

## Collezione Praline Pralines 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 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.

Quaranta praline  
Occhi e bocche box



Quaranta praline

L H P  
29 6 29 cm  
peso netto 410 g

Art. 209

40 praline, 4 per gusto:  
LEGA - Gianduia salato croccante in un guscio di cioccolato Oro  
SIGNORINI - Gianduia e granella di nocciola in un guscio di cioccolato al latte  
FATTORI - Fondente e grùe di cacao in un guscio di cioccolato fondente  
MARTELLI - Tiramisù in un guscio di cioccolato fondente  
FONTANA - Gianduia al latte in un guscio di cioccolato al latte  
CARRÀ - Gianduia al caffè in un guscio di cioccolato fondente  
KLIMT - Crema di pistacchi in un guscio di cioccolato al latte  
PICASSO - Caramello in un guscio di cioccolato fondente  
RENI - Arachidi e caramello in un guscio di cioccolato al latte  
BONNARD - Crema cappuccino in un guscio di cioccolato bianco e caffè

minimo d'ordine: 5 pezzi

Fourty pralines

L H P  
29 6 29 cm  
net weight 14.4 oz

Item 209

40 pralines, 4 per flavour:  
LEGA - Blod chocolate filled with crunchy flor de sal gianduia  
SIGNORINI - Milk chocolate filled with gianduia and grain hazelnuts  
FATTORI - Dark chocolate filled with dark gianduia and crunchy cocoa nibs  
MARTELLI - Dark chocolate filled withTiramisù blend  
FONTANA - Milk chocolate filled with milk gianduia  
CARRÀ - Dark chocolate filled with coffee gianduia  
KLIMT - Milk chocolate filled with pistachios  
PICASSO - Dark chocolate filled mou  
RENI - Milk chocolate filled with peanuts and mou  
BONNARD - White chocolate and coffee filled with cappuccino blend

minimum order: 5 pezzi

Quaranta praline  
Eyes and mouths box



Quaranta praline  
fiori box



Quaranta praline

L H P  
29 6 29 cm  
peso netto 410 g

**Art. 210**

40 praline, 4 per gusto:  
SEVERINI - Banana in un guscio di cioccolato fondente  
BERNINI - Cocco in un guscio di cioccolato al latte  
MILLET - Guava in un guscio di cioccolato Oro  
COURBET - Lime in un guscio di cioccolato bianco  
ROSSETTI - Yuzu in un guscio di cioccolato al latte  
VALADON - Maracuja in un guscio di cioccolato Oro  
MATTIOLI - Frutti rossi in un guscio di cioccolato fondente  
TURNER - Ciliegie in un guscio di cioccolato bianco  
ANGELI - Mango in un guscio di cioccolato Oro  
TANCREDI - Lampone in un guscio Ruby

minimo d'ordine: 5 pezzi

Fourty pralines

L H P  
29 6 29 cm  
net weight 14.4 oz

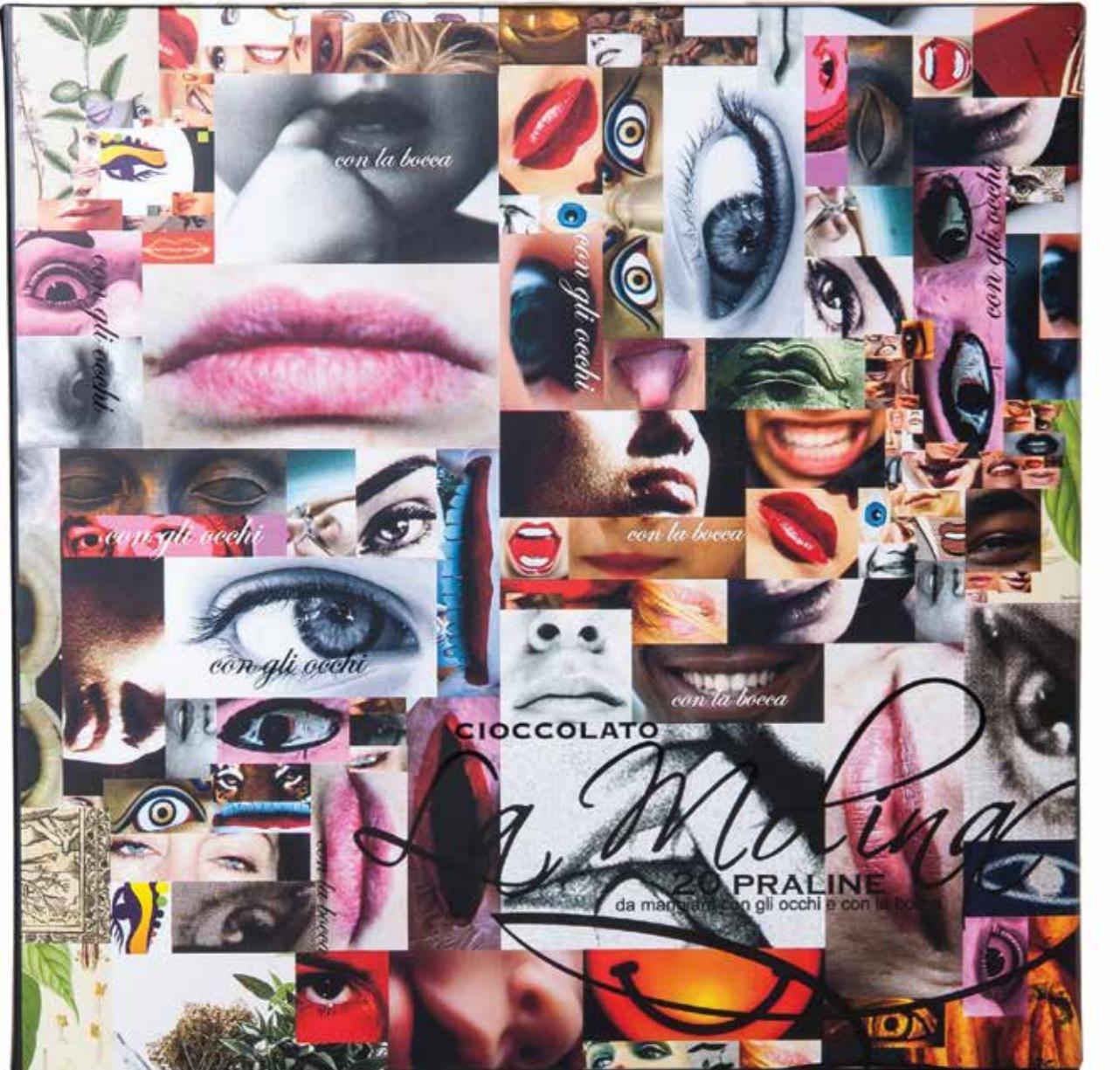
**Art. 210**

40 pralines, 4 per flavour:  
SEVERINI - Dark chocolate filled with banana  
BERNINI - Milk chocolate filled with coconuts  
MILLET - Blond chocolate filled with guava  
COURBET - White chocolate filled with lime  
ROSSETTI - Milk chocolate filled with yuzu  
VALADON - Blond chocolate filled with maracuja  
MATTIOLI - Dark chocolate filled with red fruits  
TURNER - White chocolate filled with cherries  
ANGELI - Blond chocolate filled with mango  
TANCREDI - Ruby filled raspberry

minimo d'ordine: 5 pezzi

Quaranta praline  
flowers box





*Con gli occhi e con la bocca*

“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.

### Venti praline “Occhi e bocca”

L H D  
22 3 22 cm  
peso netto 200 g

Art. 214

20 praline, 2 per gusto:

LEGA - Gianduia salato croccante in un guscio di cioccolato Oro  
FATTORI - Fondente e grué di cacao in un guscio di cioccolato fondente  
MARTELLI - Tiramisù in un guscio di cioccolato fondente  
RENI - Arachidi e caramello in un guscio di cioccolato al latte  
SEVERINI - Banana in un guscio di cioccolato fondente  
MILLET - Guava in un guscio di cioccolato Oro  
COURBET - Lime in un guscio di cioccolato bianco  
ROSSETTI - Yuzu in un guscio di cioccolato al latte  
MATTIOLI - Frutti rossi in un guscio di cioccolato fondente  
TANCREDI - Lampone in un guscio Ruby

minimo d’ordine: 5 pezzi

### Twenty pralines “Occhi e bocca”

L H D  
8.66 1.18 8.66 inch  
net weight 7 oz

Item 214

20 pralines, 2 per flavour:

LEGA - Blond chocolate filled with crunchy flor de sal gianduia  
FATTORI - Dark chocolate filled with dark gianduia and crunchy cocoa nibs  
MARTELLI - Dark chocolate filled with Tiramisù blend  
RENI - Milk chocolate filled with peanuts and mou  
SEVERINI - Dark chocolate filled with banana  
MILLET - Blond chocolate filled with guava  
COURBET - White chocolate filled with lime  
ROSSETTI - Milk chocolate filled with yuzu  
MATTIOLI - Dark chocolate filled with red fruits  
TANCREDI - Ruby filled raspberry

minimum order: 5 pezzi





### Venti praline "Ritratto"

L H D  
23,5 3,5 20,5 cm  
peso netto 210 g

#### Art. 650

20 praline:

LEGA - Gianduia salato croccante in un guscio di cioccolato oro  
FATTORI - Fondente e grué di cacao in un guscio di cioccolato fondente  
MARTELLI - Tiramisù in un guscio di cioccolato fondente  
RENI - Arachidi e caramello in un guscio di cioccolato al latte  
TANCREDI - Lampone in un guscio Ruby  
BONNARD - Crema cappuccino in un guscio di cioccolato bianco e caffè  
TURNER - Ciliegie in un guscio di cioccolato bianco  
ANGELI - Mango in un guscio di cioccolato Oro

minimo d'ordine: 5 pezzi

### Twenty pralines "Ritratto"

L H P  
9.25 1.37 8.07 inch  
net weight 7.4 oz

#### Item 650

20 pralines:

LEGA - Blond chocolate filled with crunchy flor de sal gianduia  
FATTORI - Dark chocolate filled with dark gianduia and crunchy cocoa nibs  
MARTELLI - Dark chocolate filled with Tiramisù blend  
RENI - Milk chocolate filled with peanuts and mou  
TANCREDI - Ruby filled raspberry  
BONNARD - White chocolate and coffee filled with cappuccino blend  
TURNER - White chocolate filled with cherries  
ANGELI - Blond chocolate filled with mango

minimum order: 5 pezzi



### 9 praline

L H P  
15,5 3,3 15,5 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: 16 pezzi

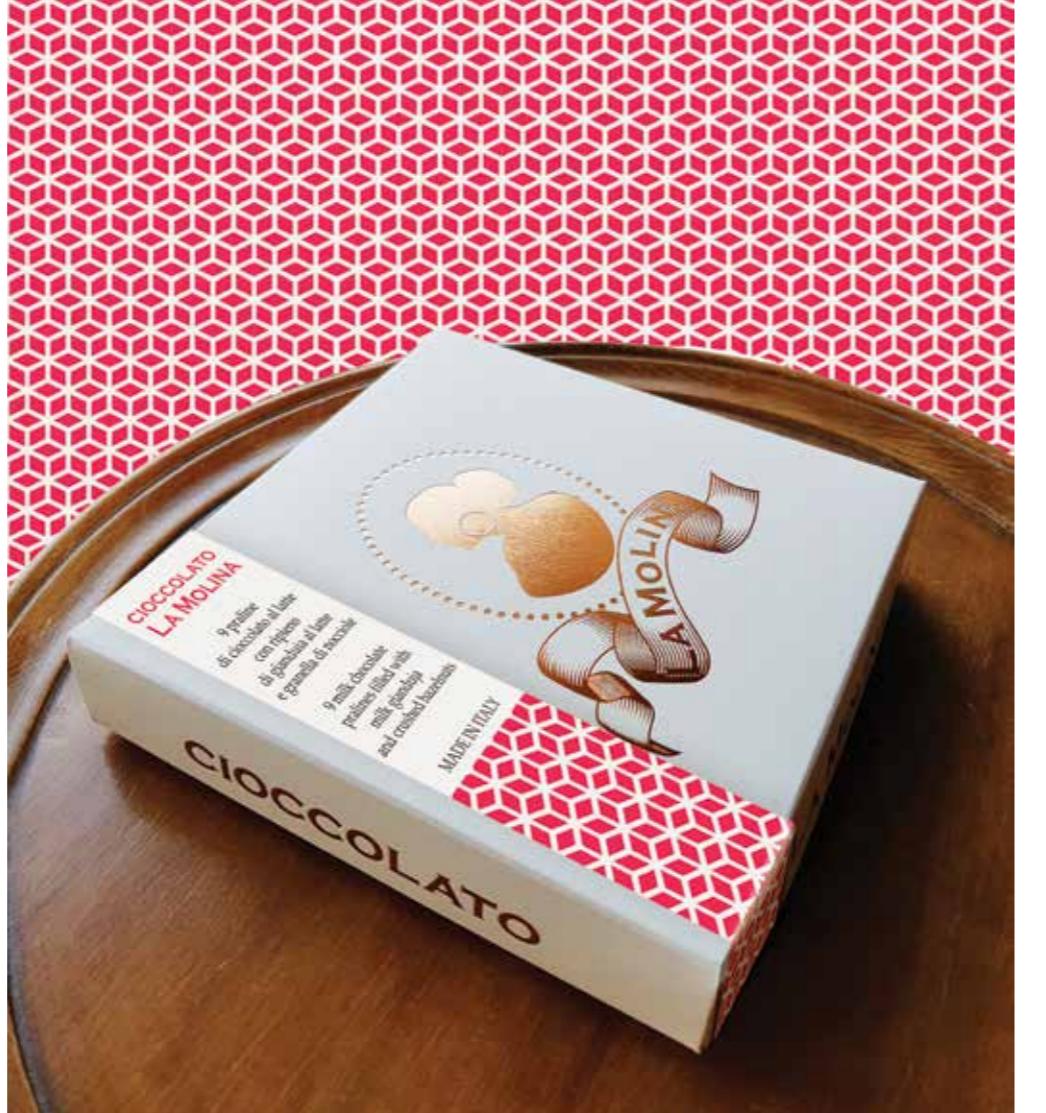
### 9 pralines

L H D  
6.1 1.29 6.1 inch  
net weight 4.05 oz

#### Item 642

9 milk chocolate pralines filled with milk gianduia and crushed hazelnuts

minimum order: 16 pieces



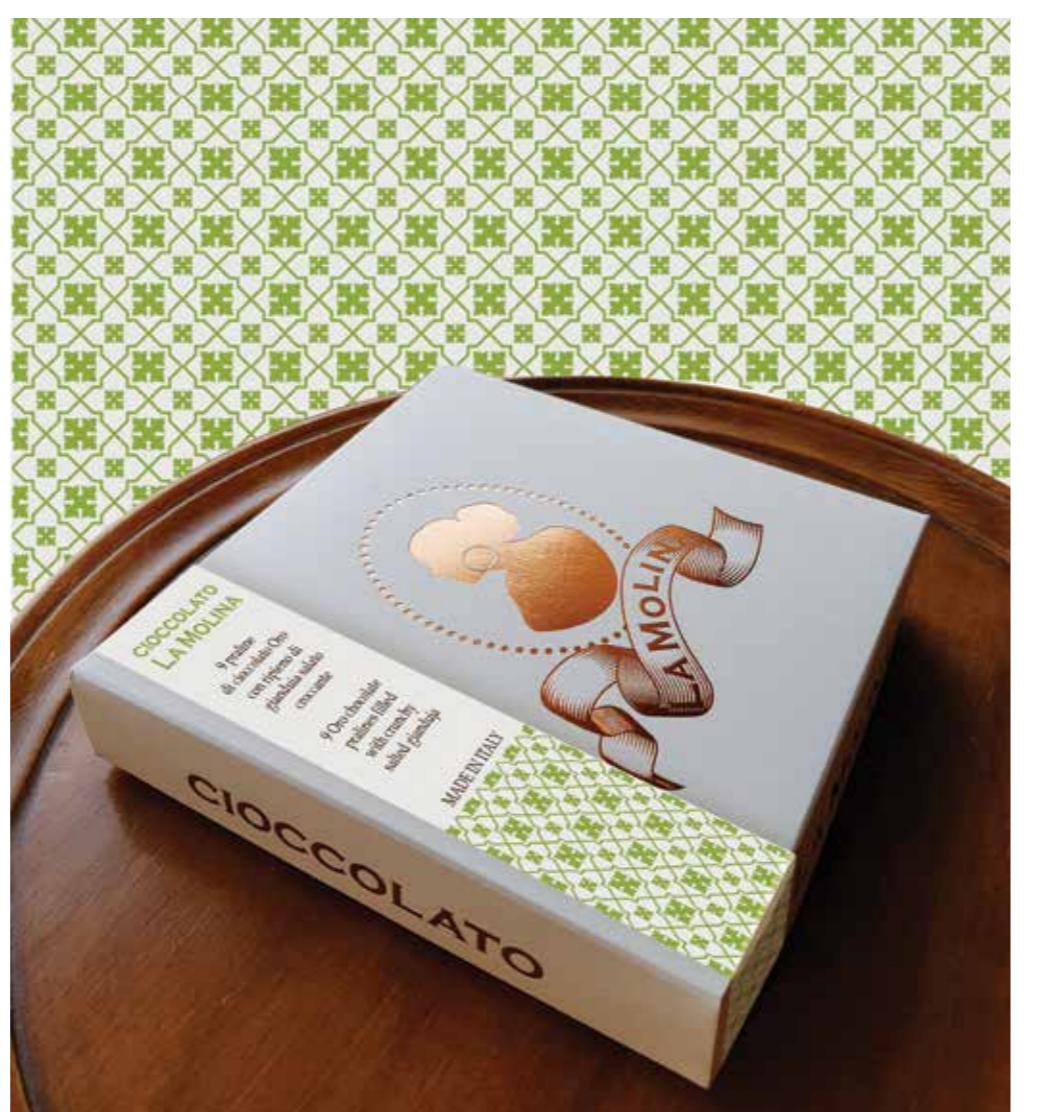
### 9 praline

L H P  
15,5 3,3 15,5 cm  
peso netto 115 g

#### Art. 646

9 praline di cioccolato Oro con ripieno di gianduia salato croccante

minimo d'ordine: 16 pezzi



### 9 pralines

L H D  
6.1 1.29 6.1 inch  
net weight 4.05 oz

#### Item 646

9 Oro chocolate pralines filled with crunchy salted gianduia

minimum order: 16 pieces

### 9 praline

L H P  
15,5 3,3 15,5 cm  
peso netto 85 g

#### Art. 651

9 praline di cioccolato fondente e grué di cacao in un guscio di cioccolato fondente

minimo d'ordine: 16 pezzi

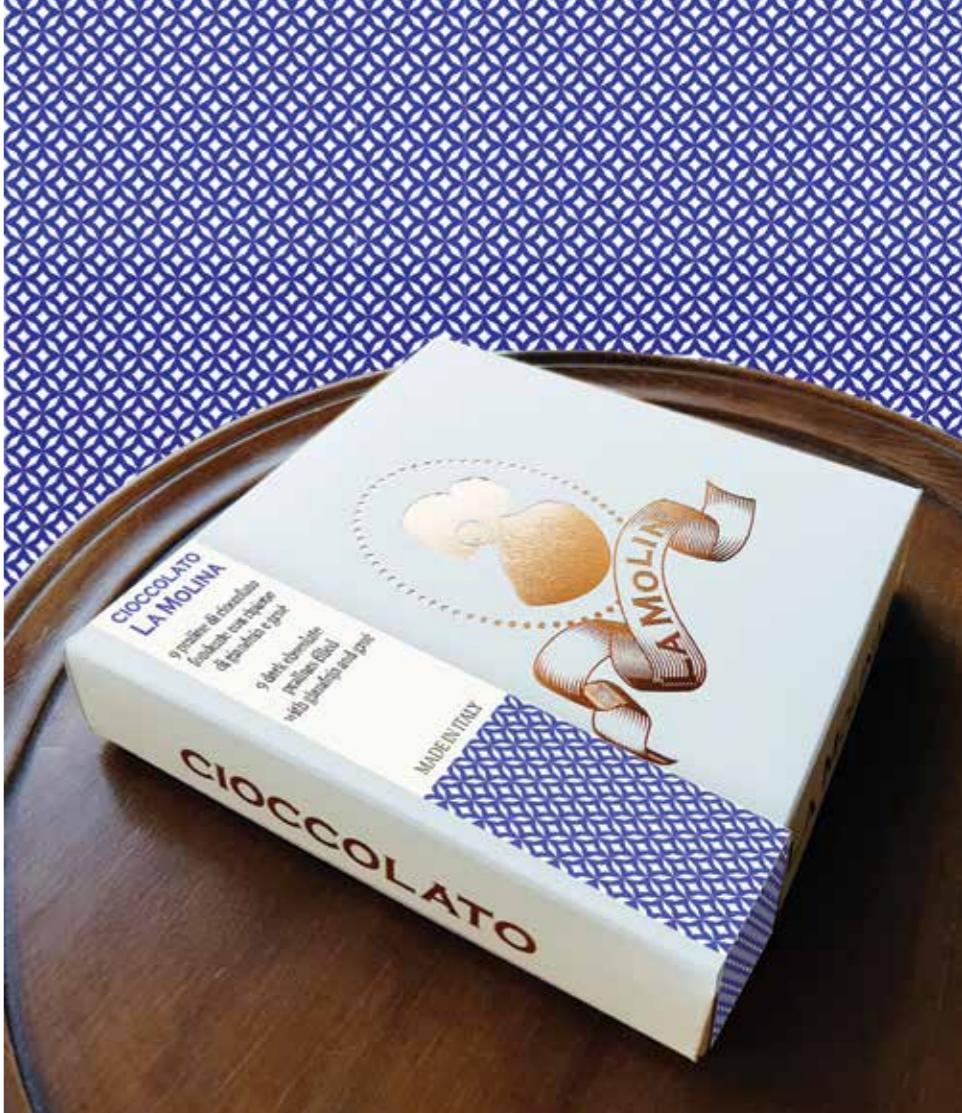
### 9 pralines

L H D  
6.1 1.29 6.1 inch  
net weight 2.99 oz

#### Item 651

9 Dark chocolate filled pralines with dark gianduia and crunchy cocoa nibs

minimum order: 16 pieces



### 9 praline

L H P  
15,5 3,3 15,5 cm  
peso netto 105 g

#### Art. 652

9 praline assortite, 3 gusti:  
3 praline di cioccolato al latte con ripieno di gianduia al latte e granella di nocciola  
3 praline di cioccolato Oro con ripieno di gianduia salato croccante  
3 praline di cioccolato fondente e grué di cacao in un guscio di cioccolato fondente

minimo d'ordine: 16 pezzi

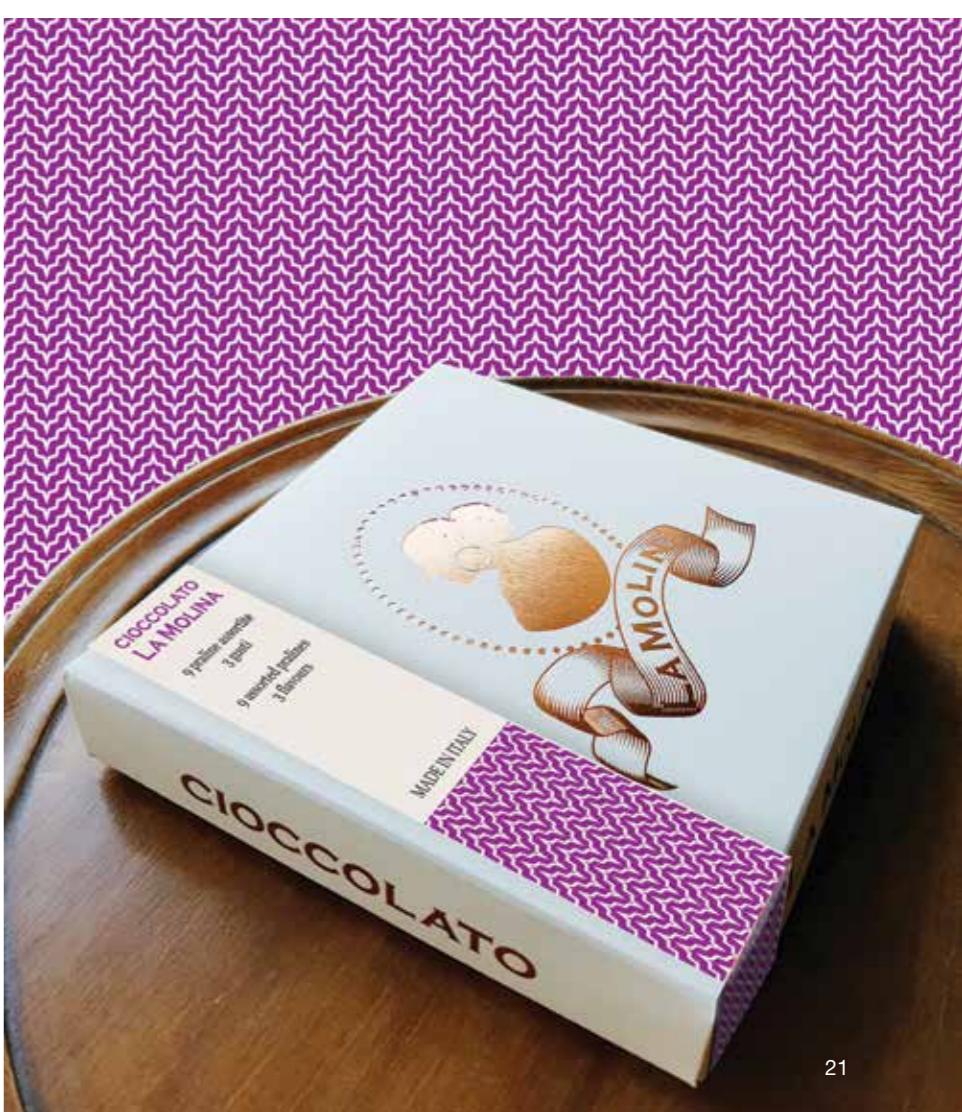
### 9 pralines

L H D  
6.1 1.29 6.1 inch  
net weight 3.75 oz

#### Item 652

3 milk chocolate pralines filled with milk gianduia and crushed hazelnuts  
3 Oro chocolate pralines filled with crunchy salted gianduia  
3 Dark chocolate filled pralines with dark gianduia and crunchy cocoa nibs

minimum order: 16 pieces





Oversize Collection

### Oversize XXL con sale

L H P  
21 2,5 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  
8.26 0.98 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  
21 2,5 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  
8.26 0.98 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  
21 2,5 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  
8.26 0.98 2.17 inch  
net weight 8.82 oz

Item 027  
Pistachio chocolate with salted pistachios

minimum order: 6 pieces



### 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

DARK GIANDUJA  
WITH WHOLE  
HAZELNUTS

**XXL  
OVERSIZE**



NOCCIOLATO  
gianduia fondente  
con nocciole intere  
Peso Netto - Net Weight  
250 g - 8.82 oz  
Made in Italy



Art./Item 232



omaggio a Vermeer





## 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 screpolata 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).

## 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).

## 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





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

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 per art.

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 Blond chocolate

Item 136

Cretti ai sapori mediterranei

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

minimum order: 10 pieces per item



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 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

88 cioccolatini assortiti nei gusti delle "Collezioni La Molina"

minimo d'ordine: 4 pezzi

Il contenuto dell'astuccio varia a seconda della produzione stagionale.

The assortment of flavours in the case varies according to the seasonal production.



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 "La Molina collections"

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. 474 dalla Collezione Degustazione

fondente 100% cacao min.  
fondente 82% cacao min.  
fondente 64% cacao min.  
latte 40% cacao min.  
Oro - cioccolato al latte dal gusto caramellato

#### 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 474 from the Tasting Bars Collection

dark chocolate cocoa 100% min.  
dark chocolate cocoa 82% min.  
dark chocolate cocoa 64% min.  
milk chocolate cocoa 40% min.  
Oro - milk chocolate with a caramel hint

#### 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

40 gr da Degustazione

L H P  
8,2 8,2 1,3 cm



1.4 oz Tasting Bars

L H D  
3.23 3.23 0.51 inch

Art. 462

ORO  
tavoletta 40 gr  
cioccolato biondo  
Item. 462  
Blond chocolate  
1.4 oz white chocolate bar  
blonde chocolate

ORO

100

82

40

64

Art. 457

100%  
tavoletta 40 gr  
fondente 100%

Item. 457

100%  
1.4 oz dark chocolate bar  
min. 100% cocoa

Art. 458

82%  
tavoletta 40 gr  
cioccolato fondente 82% cacao min.

Item. 458

82%  
1.4 oz dark chocolate bar  
min. 82% cocoa

minimo d'ordine: 15 pezzi per gusto

minimum order: 15 pieces each flavour

Art. 461

40%  
tavoletta 40 gr  
cioccolato latte 40% cacao  
min.

Item. 461

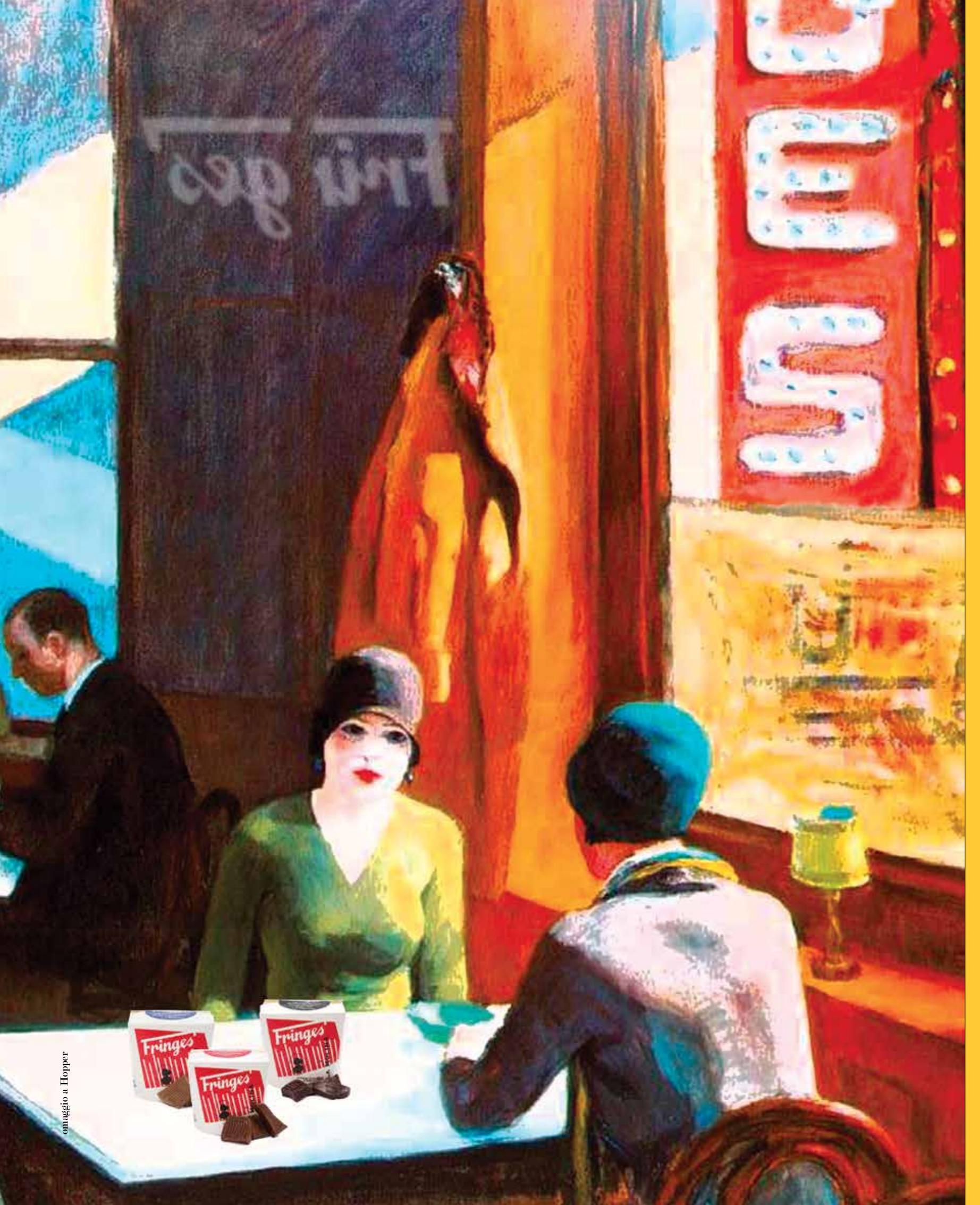
40%  
1.4 oz milk chocolate bar  
min. 40% cocoa

Art. 460

64%  
tavoletta 40 gr  
cioccolato fondente 64% cacao min.

Item. 460

64%  
1.4 oz dark chocolate bar  
min. 64% cocoa



# Fringes'

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 serocchiando 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.



### 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 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 Blond chocolate fringes, with caramelized sage and white pepper

minimum order: 6 pieces



### 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 con salvia  
caramellata e pepe bianco

minimo d'ordine: 9 pezzi

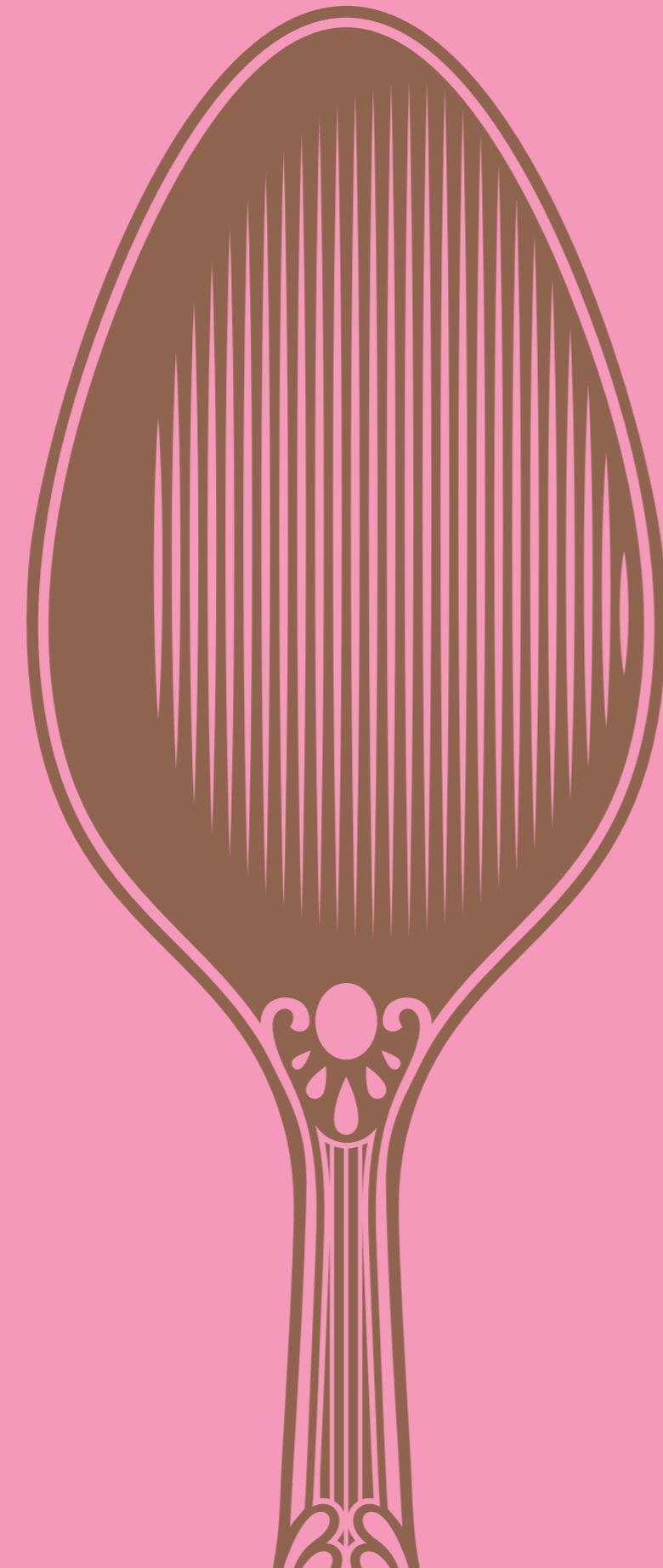
**Item 047**  
**etichetta blue**  
24 Blond chocolate fringes, with caramelized  
sage and white pepper

minimum order: 9 pieces



**Fringes'**





Le Creme Gianduia Spalmabili  
Gianduja Spread

**CIOCCOLATO**



- |   |       |
|---|-------|
| 8 | WHITE |
| 7 | DARK  |
| 6 | MILK  |
| 5 | WHITE |
| 4 | DARK  |
| 3 | MILK  |
| 2 | WHITE |
| 1 | DARK  |

Ottavia

Ø H  
10,5 10,5 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  
4.13 4.13 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

Ø H  
10,5 10,5 cm  
peso netto 500 g

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

minimo d'ordine: 4 pezzi

### Salted gianduja spread

Ø H  
4,13 4,13 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



### Cream gianduja spread with salt

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

Ø H  
10,5 10,5 cm  
peso netto 500 g

CIOCCOLATO



LA MOLINA

#### Classic cream gianduja spread

Ø H  
4.13 4.13 inch  
net weight 17.64 oz

**Item 590**  
milk gianduia spread with  
PGI Piedmont hazelnuts

minimum order: 4 pieces



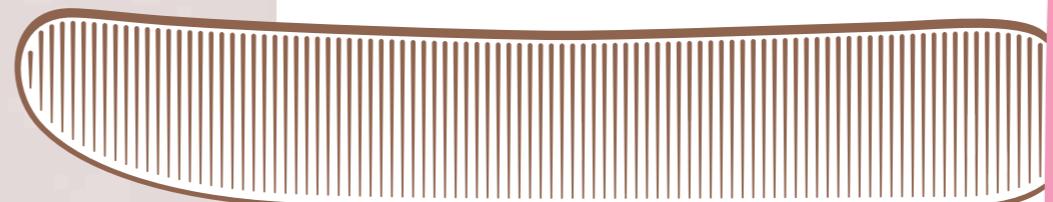
### Crema gianduia spalmabile classica

Ø H  
6,5 8,5 cm  
peso netto 220

**Art. 610**

crema gianduia al latte spalmabile con nocciole  
Piemonte IGP

minimo ordine: 6 pezzi



#### Classic cream gianduja 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 fondata

Ø H  
6,5 8,5 cm  
peso netto 220 g

**Art. 099**

crema gianduia fondata 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 gianduia spread with  
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

## Orange cream gianduia spread

Ø H  
2.56 3.35 inch  
net weight 7.76 oz

Item 501  
fine orange cream dark gianduia spread  
with PGI Piedmont hazelnuts

minimum order: 6 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



L'uovo sottovetro  
Egg in the glass



### L'uovo sottovetro

Ø H  
10,5 12,9 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

Ø H  
4.13 5.08 inch  
net weight 7.76 oz

#### Item 542

Dark chocolate egg cocoa 64% min.  
filled with dark gianduia spread  
minimum order: 6 pieces

### L'uovo sottovetro - Bianco

Ø H  
10,5 12,9 cm  
peso netto 220 g

#### Art. 541

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

minimo d'ordine: 6 pezzi

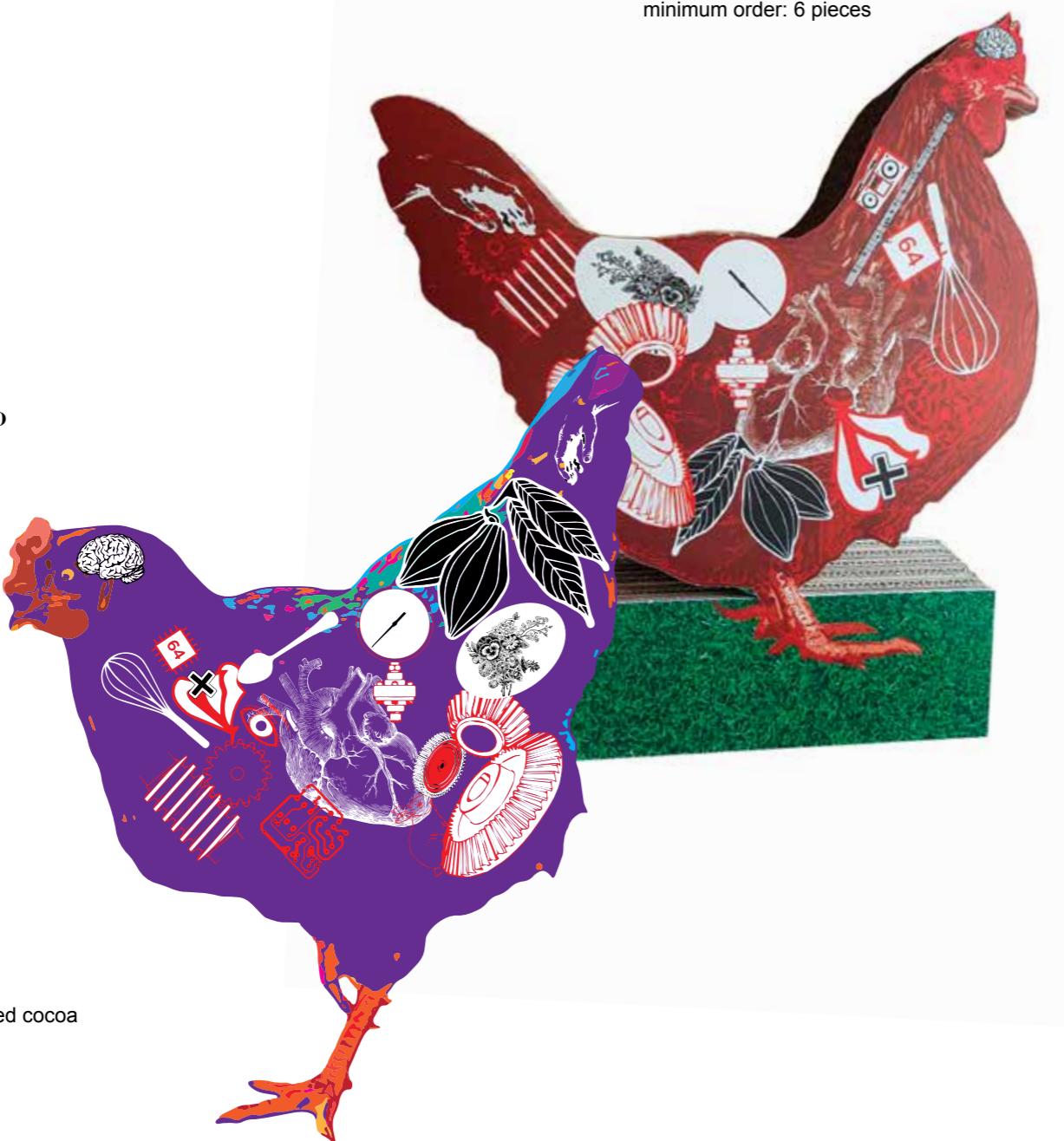
### Egg in the glass - White

Ø H  
4.13 5.08 inch  
net weight 7.76 oz

#### Item 541

White chocolate egg with caramelized cocoa  
filled with dark gianduia spread

minimum order: 6 pieces



### L'uovo sottovetro - Oro

Ø H  
10,5 12,9 cm  
peso netto 220 g

#### Art. 141

Ovo di cioccolato Oro con granella  
di cacao caramellato ripieno di crema  
gianduia al latte salata

minimo d'ordine: 6 pezzi

### Egg in the glass - Oro

Ø H  
4.13 5.08 inch  
net weight 7.76 oz

#### Item 141

Blond chocolate egg  
with grain cocoa chocolate  
filled with salted milk  
gianduia spread  
minimum order: 6 pieces





Art./Item 140

### L'uovo sottovetro - Caffè

Ø H  
10,5 12,9 cm  
peso netto 220 g

#### Art. 140

Uovo di cioccolato bianco e alga spirulina  
ripieno di crema gianduia fondente al caffè

minimo d'ordine: 6 pezzi

### Egg in the glass - Coffee

Ø H  
4.13 5.08 inch  
net weight 7.76 oz

#### Item 140

White chocolate egg and algae spirulina  
with a dark gianduia coffee cream

minimum order: 6 pieces





Art. 545



Art. 546



Art. 547



Art. 548



Art. 549



Art. 138

### 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 con ripieno di  
crema gianduia salata

#### Art. 548 fondente e oro

uovo di cioccolato fondente 64% cacao min. e Oro  
ripieno di crema alla nocciola 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 Blond egg filled with salted  
gianduia spread

#### Item 548 dark and Oro

dark chocolate cocoa 64% min. and Blond egg  
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



# DRAGÉES



Dragées - Latte  
Ø H  
10,5 8 cm  
peso netto 250 g

Art. 69  
Nocciole Piemonte IGP ricoperte di cioccolato al latte cacao min. 35%  
minimo d'ordine: 6 pezzi

Dragées - Milk  
Ø H  
4.13 3.158 inch  
net weight 8.82 inch

Art. 69  
PGI Piedmont hazelnuts covered with milk chocolate, cocoa 35% min.  
minimum order: 6 pieces

## Dragées - Fondente

Ø H  
10 8 cm  
peso netto 250 g

Art. 70  
Nocciole Piemonte IGP ricoperte di cioccolato fondente cacao min. 64%  
minimo d'ordine: 6 pezzi

## Dragées - Dark

Ø H  
3.94 3.158 inch  
net weight 8.82 inch

Art. 70  
PGI Piedmont hazelnuts covered with dark chocolate, cocoa 64% min.  
minimum order: 6 pieces





Chicchi

Ø H  
7 6,5 cm  
peso netto 100 g

Art. 73  
Chicchi di caffè ricoperti di  
cioccolato fondente cacao min. 64%.  
minimo d'ordine: 12 pezzi



Beans

Ø H  
7 6,5 cm  
peso netto 100 g

Art. 73  
Coffee beans covered with  
dark chocolate cocoa min. 64%.  
minimum order: 12 pieces



miscele di  
cioccolato fondente  
per cioccolato caldo  
dark chocolate blend  
for hot chocolate

#### 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, si possono 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 cocoa 60% min.

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



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.

Tribute to

# Pinocchio

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.





*I tronchetti*



**I tronchetti di Pinocchio**

Ø H  
7,9 12  
peso netto 150 g

**Art. 641**  
tronchetti di cioccolato al latte

minimo ordine: 6 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: 6 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

### Cioccolatini Pinocchio sfusi

Art. 811  
12 diversi personaggi raffigurati sulla fascetta  
fondo nero cioccolato fondente  
65% cacao min.  
fondo rosso cioccolato al latte  
35% cacao min.

minimo d'ordine: 3 kg assortiti

### Pinocchio loose chocolate squares

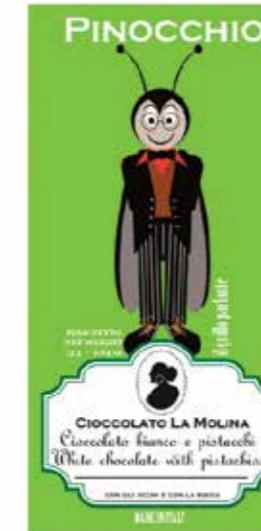
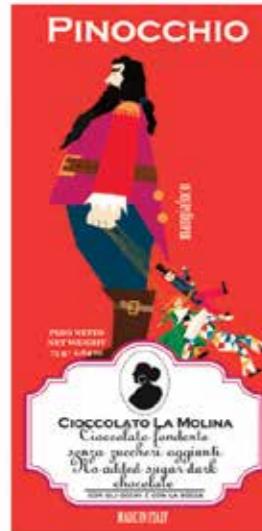
Item 811  
12 different characters in small bends  
black background dark chocolate  
min. 65% cocoa  
red background milk chocolate  
min. 35% cocoa

minimum order: 6.61 lb assorted



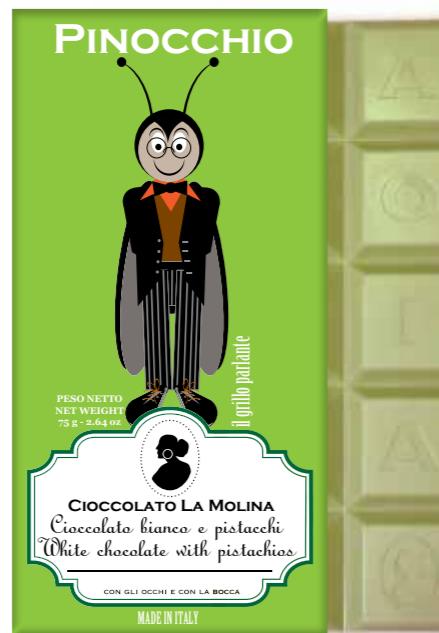
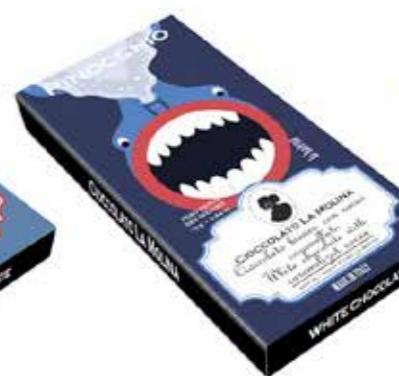
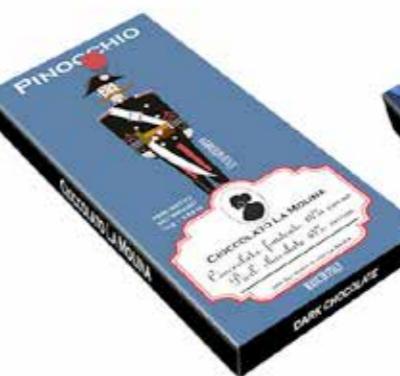
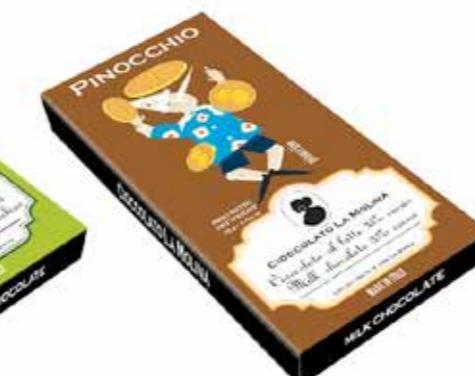
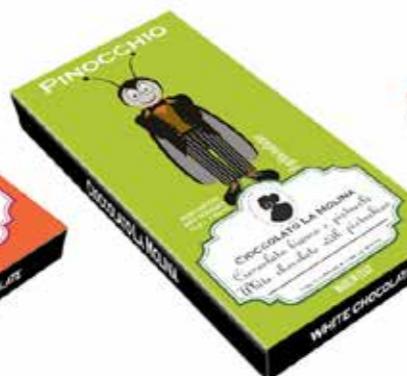
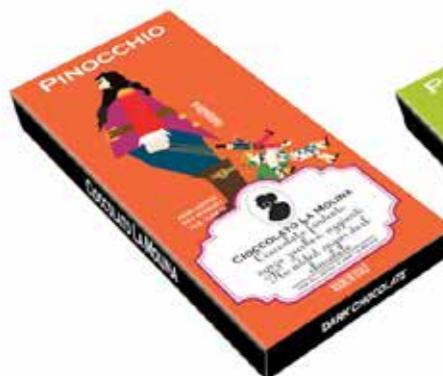
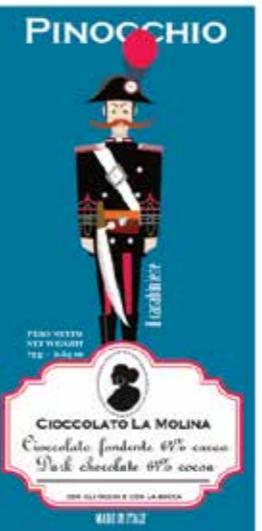
Tavolette  
Pinocchio  
da 75 g

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**  
**Mangiafoco**  
cioccolato fondente 75% cacao min.  
senza zucchero

minimo d'ordine: 12 pezzi

**Item 634**  
**Mangiafoco**  
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

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



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





Art. 808  
"Melampo"  
cioccolato bianco

minimo d'ordine: 15 pezzi

Item 808  
"Melampo"  
white chocolate

minimum order: 15 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

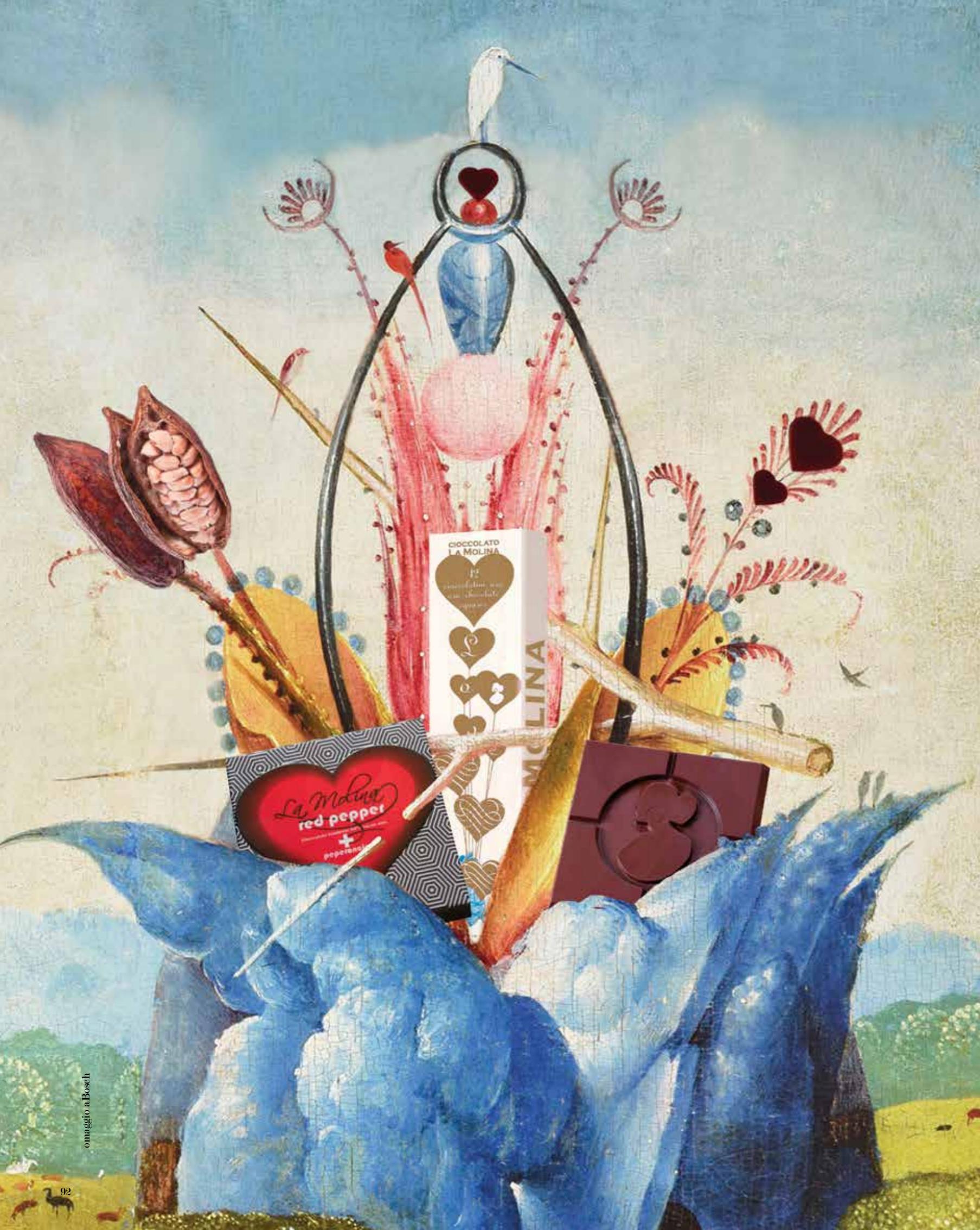
Ø H  
4.33 3.23 inch  
net weight 12.35 oz

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



omaggio a Bosch

## 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  
13,5 2,4 13,5 cm  
peso netto 95 g

#### Art. 617

9 praline di cioccolato:

- 3 praline di Maracuja in un guscio di cioccolato Oro
- 3 praline di frutti rossi in un guscio di cioccolato fondente
- 3 praline di Yuzu in un guscio di cioccolato al latte

minimo d'ordine: 10 pezzi



### Nine pralines "Cuore"

L H D  
5.31 0,94 5.31 inch  
net weight 3.35 oz

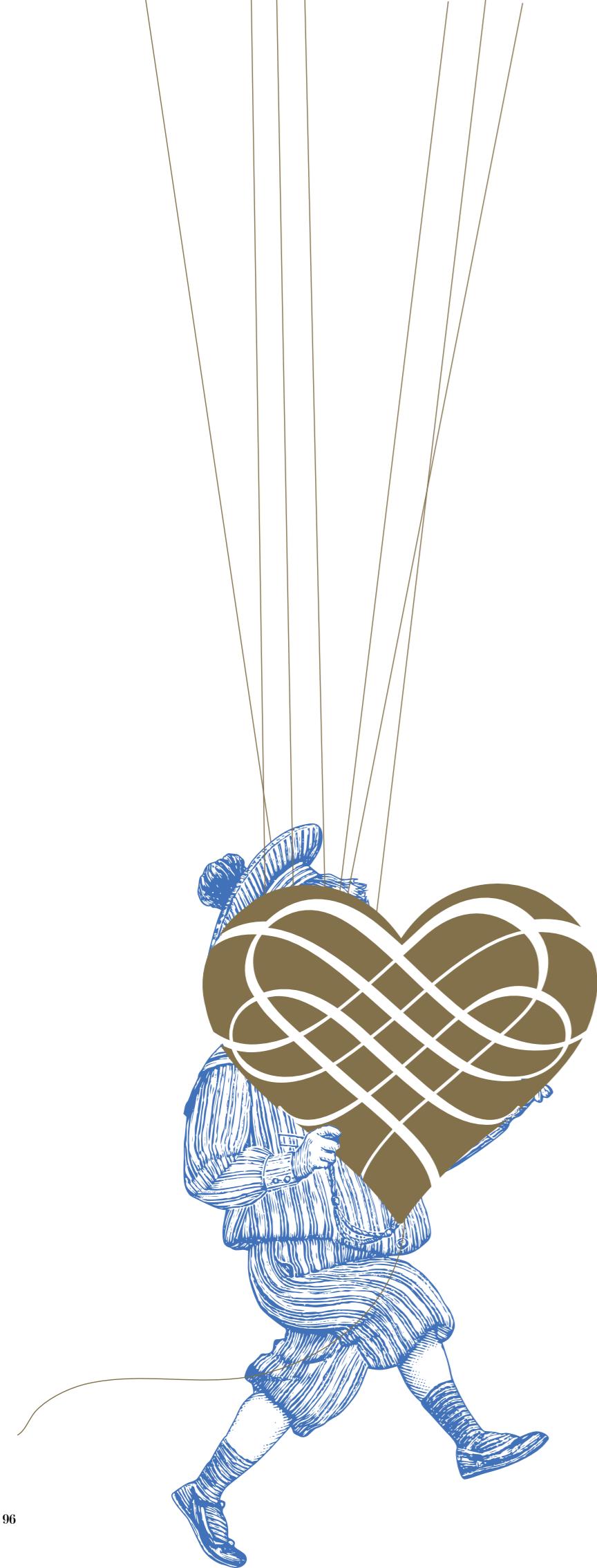
#### Item 617

9 chocolate pralines:

- 3 Blond chocolate pralines filled with maracuja
- 3 Dark chocolate pralines filled with red fruits
- 3 Milk chocolate pralines filled with yuzu

minimum order: 10 pieces



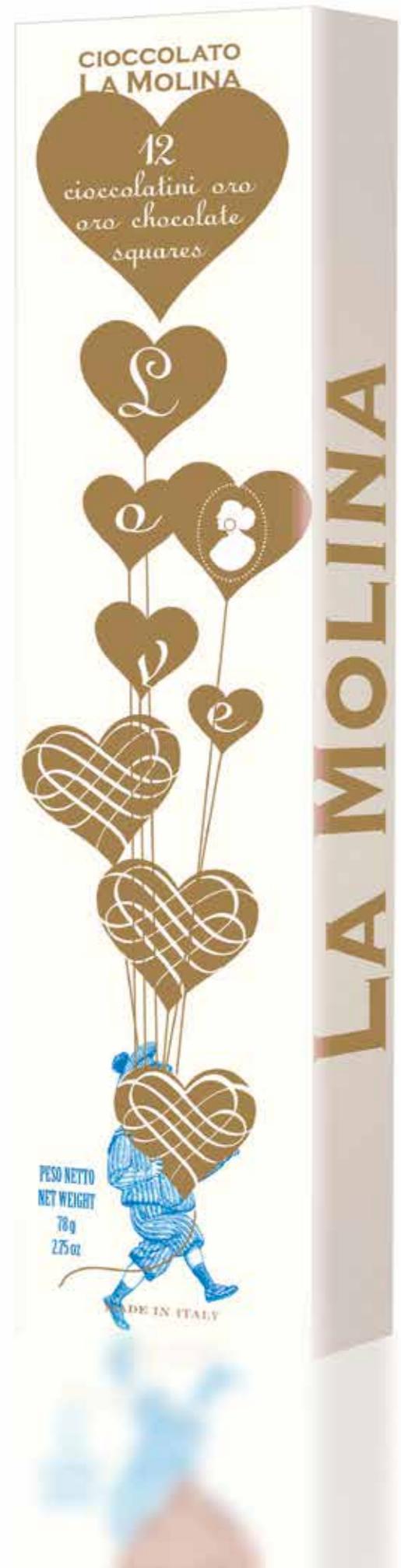


### Astuccio Love palloncini

L H P  
6 3 23 cm  
peso netto 78 g

**Art. 618**  
12 cioccolatini Oro

minimo d'ordine: 10 pezzi



### Love balloons case

L H D  
2.36 1.18 9.06 inch  
net weight 2.75 oz

**Item 618**  
12 Blond chocolate squares

minimum order: 10 pieces



## Astucci Love

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

### Art. 250

#### I love you

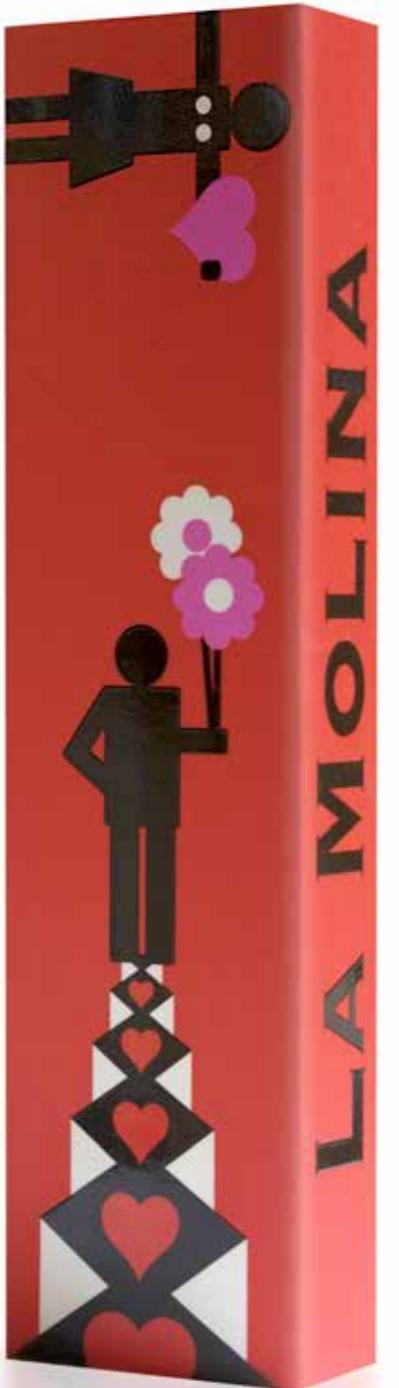
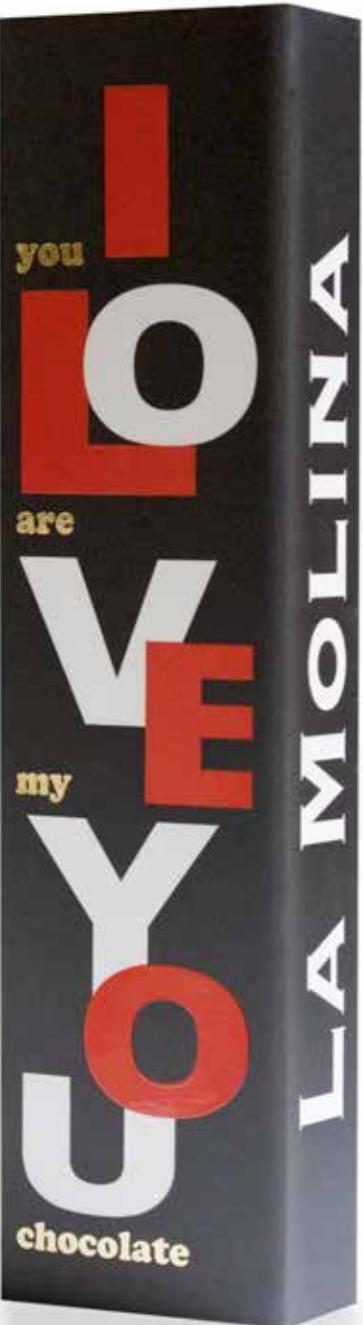
cioccolato al latte 40% cacao min.  
con infuso di cannella

### 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



Dragées di nocciole ricoperte di cioccolato fondente,  
cioccolato al latte, cioccolato oro, cioccolato bianco con alga spirulina.

Hazelnut dragées covered with dark chocolate,  
milk chocolate, gold chocolate, white chocolate with spirulina seaweed.

PESO NETTO  
NET WEIGHT  
250 g - 8.82 oz

MADE IN ITALY

### Dragées Love

Ø H  
11 8,2 cm

peso netto 250 g

#### Art. 74

Dragées assortiti

minimo d'ordine: 6 pezzi

### Love Dragées

Ø H  
4.33 3.23 inch

net weight 8.82 oz

**Item 74**  
Assorted Dragées

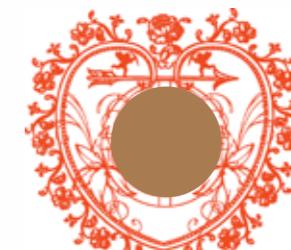
minimum order: 6 pieces



Fondente  
Dark



Latte  
Milk



Oro



Bianco con alga spirulina  
White with spirulina algae



### 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

# LOVE HOT CHOCOLATE



Love is a smoke raised with the fume of sighs;  
Being purged, a fire sparkling in lovers' eyes;  
Being vexed a sea nourish'd with loving tears:  
What is it else? a madness most discreet,  
A choking gall, and a preserving sweet.

Romeo and Juliet , William Shakespeare



## I Love You hot chocolate

Ø H  
4.33 3.23 inch  
net weight 11.3 oz

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

Chocolate hearts for hot chocolate

**Item 043**  
dark chocolate cocoa 60% min.

minimum order: 6 pieces

## Cioccolato in tazza I Love You

Ø H  
11 8.2 cm  
peso netto 320 g

Cuori di cioccolato fondente per cioccolato in tazza

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

**Art. 043**  
cioccolato fondente 60% cacao min.

minimo d'ordine: 6 pezzi



omaggio a Chardin

*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.

Art. 081

cioccolato bianco al pistacchio con pistacchi salati  
pistachio chocolate with salted pistachios



## I Tòcchi



### I Tòcchi

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 Tocco 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 tocchi, un processo che dura circa mezz'ora a teglia.

### The "Tòcchi"

In Tuscan dialect, "un tocco" 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 tocco" 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.

## 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

Art. 081

Bianco

cioccolato al latte con pistacchi salati

Art. 375

Turchese

gianduia al latte salata  
con nocciole intere

minimo d'ordine: 10 pezzi per gusto

## 3.53 oz Tòcchi gianduia (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

Item 081

White

pistachio chocolate with salted pistachios

Item 375

Turquoise

salted milk gianduia with  
whole hazelnuts

minimum order: 10 pieces per flavour

Incarto natalizio su richiesta  
Christmas wrapping on request



Art. 389  
gianduia fondente e gianduia bianco  
dark and milk gianduia



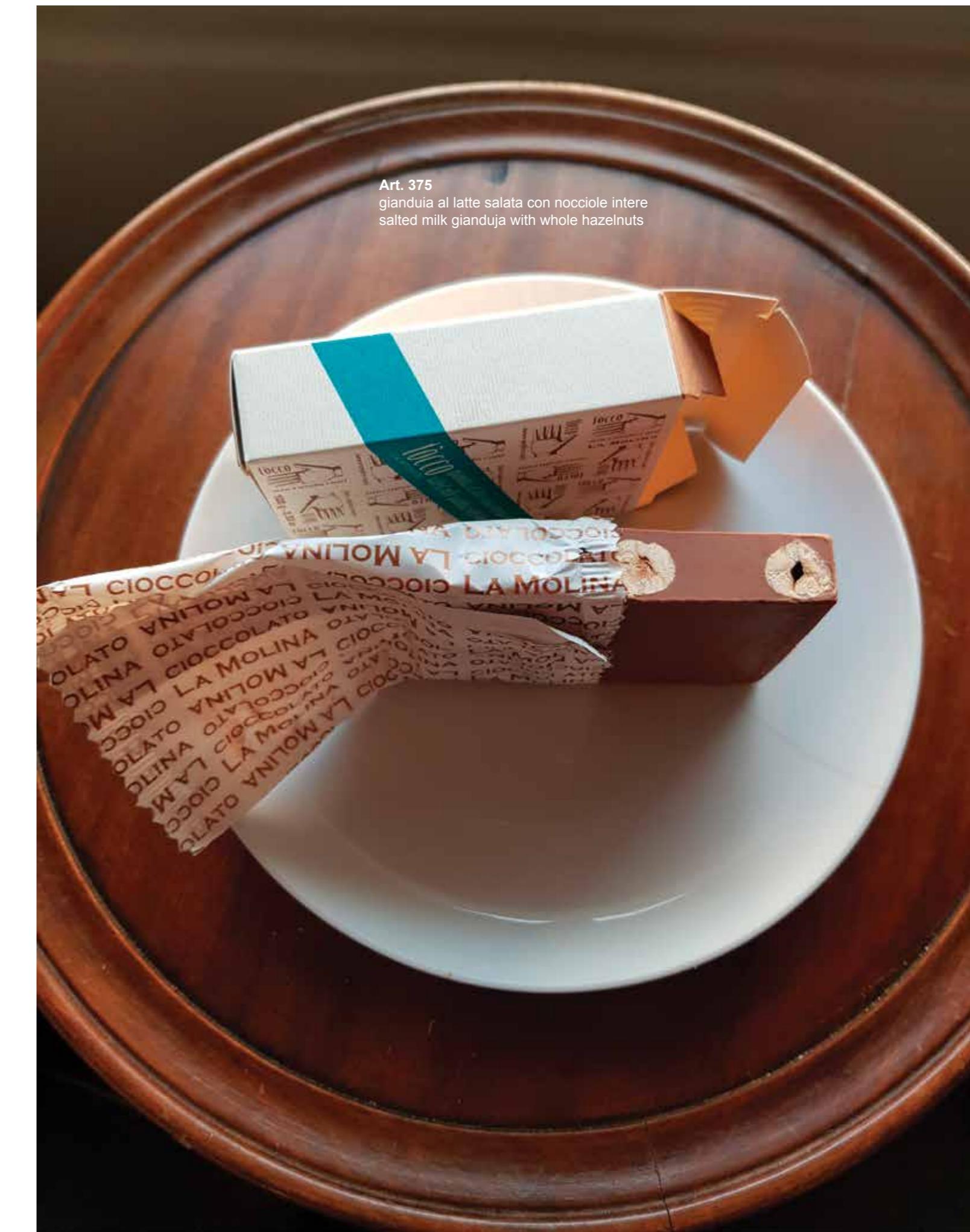
Art. 379  
gianduia fondente con nocciole intere Piemonte IGP  
dark gianduia with whole hazelnuts



**Art. 378**  
gianduia al latte con nocciole intere Piemonte IGP  
milk gianduja with whole PGI Piedmont hazelnuts



**Art. 375**  
gianduia al latte salata con nocciole intere  
salted milk gianduja with whole hazelnuts



## 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 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 and 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 and 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

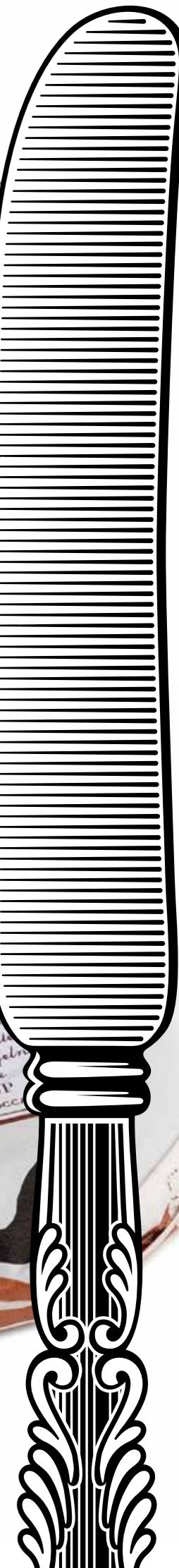
on a base of thin milk chocolate a delicate gianduia spread with wafer, covered by a layer of milk chocolate cocoa 36% min.

### 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](http://www.lamolina.it)  
[info@lamolina.it](mailto: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 sosperderne 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 suspended 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.

