



**CIOCCOLATO**  
**LA MOLINA**  
CON GLI OCCHI E CON LA BOCCA

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



CIOCCOLATO  
**LA MOLINA**  
CON GLI OCCHI E CON LA BOCCA





## La Molina's portrait



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

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

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

Dalla passione nasce anche lo stabilimento. Esisteva a Quarrata, dagli anni '70 uno strano edificio, pianta pentagonale sormontata da una cupola, semidistrutto da un incendio una trentina di anni fa; un edificio costruito con una tecnica particolare, tanto da essere finito su alcuni libri di architettura. Erano rimaste intatte soltanto le mura perimetrali e la cupola. Sembrava da lontano una gigantesca pralina. Elisabetta Cafissi se ne innamora e dopo un lungo intervento di ristrutturazione, rispettoso dell'architettura originale, lo strano edificio viene riportato alla vita e diventa una sede bella, moderna e funzionale, in grado di testimoniare i valori di bellezza e bontà del prodotto che ne esce fuori, per andarsene in giro per il mondo.

### IL PERCHÈ DI UN NOME.

Il nome La Molina ha radici lontane, Riccardo Fattori, l'artista toscano che lo conio 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 "cammeo", 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.



Luigi XIV Re di Francia  
Hyacinthe Rigaud





“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 maltitolo – 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.

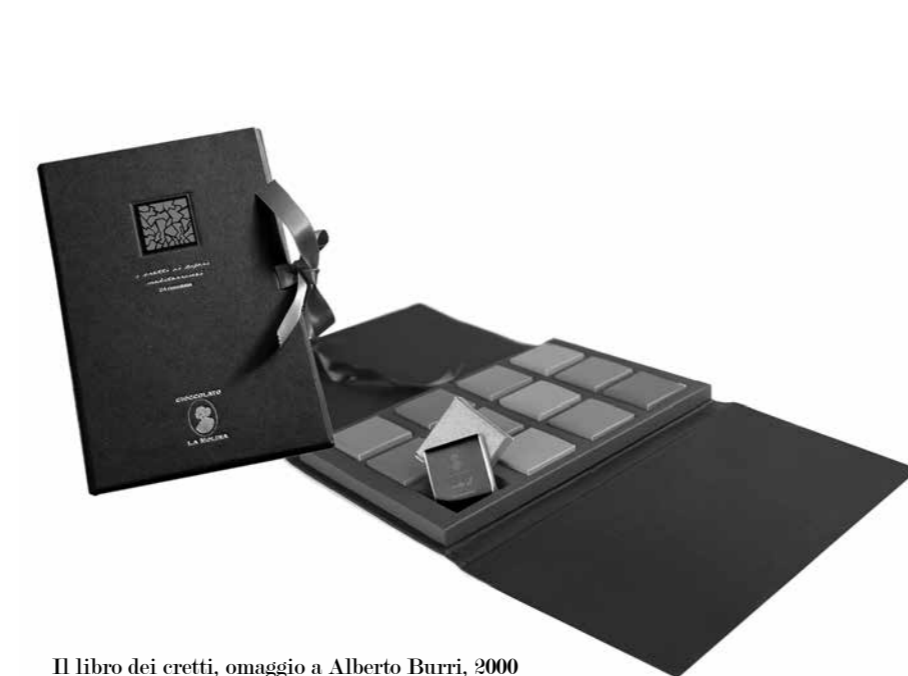
LA MOLINA is a Tuscan company dedicated to the production of the finest artisanal chocolate. Fine looks and fine flavours are the reasons why the company was founded and are the purpose of its existence. As fine looks and fine flavours often go hand in hand with a touch of the bizarre, we have a bit 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 twenty years ago, at the turn of the new century, or the new millennium if you prefer, with the idea of being avant-garde, a small world whose core is the magical product of chocolate.

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

Out of that passion a factory was born. In Quarrata, there was an odd, 1970s, five-sided building, topped with a dome, half-destroyed in a fire 30 years ago; a building constructed using a peculiar technique, ending up in several architecture books. Only the outer walls and the dome were still in one piece. From a distance it looked like one huge praline. Elisabetta Cafissi fell in love with the place and, after extensive renovation that held true to the original architecture, the strange building was brought back to life and became La Molina’s modern, functional and good-looking headquarters, a testament to the values of fine looks and fine flavours of the chocolates that we produce and export all over the world.

#### WHAT’S IN A NAME?

The name La Molina has distant roots. Riccardo Fattori, the Tuscan artist who coined it and who designed the company branding and packaging, wanted to pay tribute to “Molina”, the personal chocolate maker of Maria Theresa of Habsburg (or of Austria), wife of Louis XIV, the Sun King. Her nickname came from the “molinillo” (in Spanish),



Il libro dei cretti, omaggio a Alberto Burri, 2000  
Cretti’s book, tribute to Alberto Burri, 2000

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.



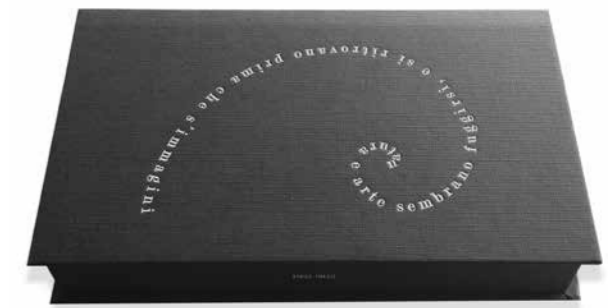
La Molina con Anne e Patrick Poirier per “LA FABBRICA DELLA MEMORIA”, La Magia, Quarrata, 2006.



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



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



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



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



Scatola Judy Garland per Salvatore Ferragamo (2015)

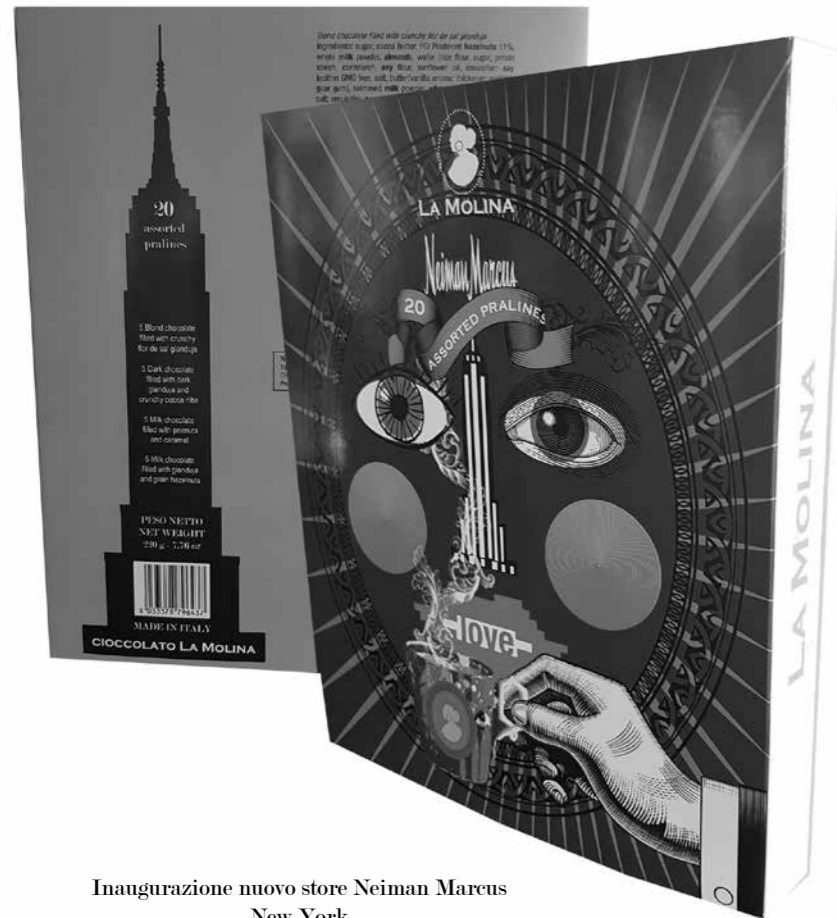


Praline abbinare ai profumi per Salvatore Ferragamo (2019)



Ciocolato d’artista, edizione limitata per la galleria Hauser & Wirth, Zurigo (2016)





Inaugurazione nuovo store Neiman Marcus  
New York  
2019



per Bergdorf Goodman e Bruce Pask  
New York  
2019

# Noi siamo qui We are here



- |                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| ARABIA SAUDITA        | AUSTRIA                |
| AUSTRIA               | AZERBAIJAN             |
| AZERBAIJAN            | BELGIUM                |
| BELGIO                | CANADA                 |
| CANADA                | CYPRUS                 |
| CIPRO                 | FINLAND                |
| FINLANDIA             | FRANCE                 |
| FRANCIA               | GERMANY                |
| GERMANIA              | GREECE                 |
| GIAPPONE              | HOLLAND                |
| GRECIA                | HONG KONG              |
| HONG KONG             | HUNGARY                |
| INDONESIA             | INDONESIA              |
| ITALIA                | ITALY                  |
| KUWAIT                | JAPAN                  |
| LUSSEMBURGO           | KUWAIT                 |
| MALTA                 | LUXEMBOURG             |
| NORVEGIA              | MALTA                  |
| OLANDA                | NORWAY                 |
| PORTOGALLO            | PORTUGAL               |
| PRINCIPATO DI MONACO  | PRINCIPALITY OF MONACO |
| QATAR                 | QATAR                  |
| REGNO UNITO           | ROMANIA                |
| ROMANIA               | SAUDI ARABIA           |
| SINGAPORE             | SINGAPORE              |
| SPAGNA                | SPAIN                  |
| STATI UNITI D'AMERICA | SWEDEN                 |
| SVEZIA                | SWITZERLAND            |
| SVIZZERA              | UNITED KINGDOM         |
| UCRAINA               | UNITED STATES          |
| UNGHERIA              | UKRAINE                |







*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 e 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, artificial colouring agents or aromas are added.





Quaranta praline  
Eyes and mouths box

## Quaranta praline Occhi e bocche

### Quaranta praline

L H P  
29 6 29 cm  
peso netto 420g

#### Art. 209

40 praline, 4 per gusto:  
 LEGA - Gianduia salato croccante in un guscio di cioccolato Oro  
 SIGNORINI - Gianduia e granella di nocciole in un guscio di cioccolato al latte  
 FATTORI - Fondente e gruè 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

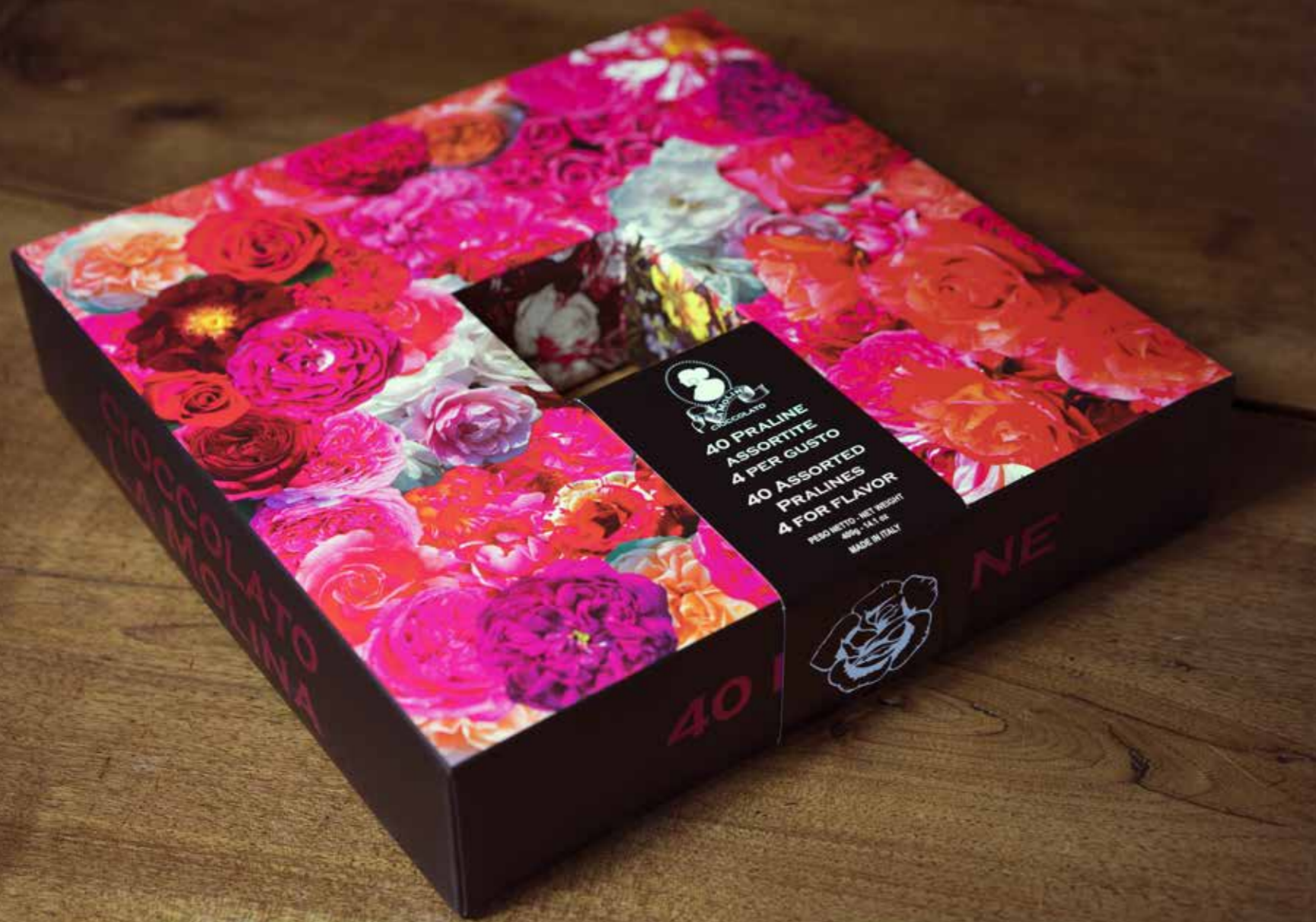
L H D  
11.41 2.36 11.41 inch  
Net weight 14.8 oz

#### Item 209

40 pralines, 4 per flavour:  
 LEGA - Blond chocolate filled with crunchy flor de sal gianduja  
 SIGNORINI - Milk chocolate filled with gianduja and grain hazelnuts  
 FATTORI - Dark chocolate filled with dark gianduja and crunchy cocoa nibs  
 MARTELLI - Dark chocolate filled with Tiramisù blend  
 FONTANA - Milk chocolate filled with milk gianduja  
 CARRÀ - Dark chocolate filled with coffee gianduja  
 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  
flowers box

## Quaranta praline Fiori

L H P  
29 6 29 cm  
peso netto 400g

### 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  
KLIMT - Crema di pistacchi in un guscio di cioccolato al latte  
RENI - Arachidi e caramello in un guscio di cioccolato al latte  
ANGELI - Mango in un guscio di cioccolato Oro  
TANCREDI - Lampone in un guscio Ruby

minimo d'ordine: 5 pezzi

Oro è il cioccolato biondo de La Molina

### Fourty pralines

L H D  
11.41 2.36 11.41 inch  
Net weight 14.1 oz

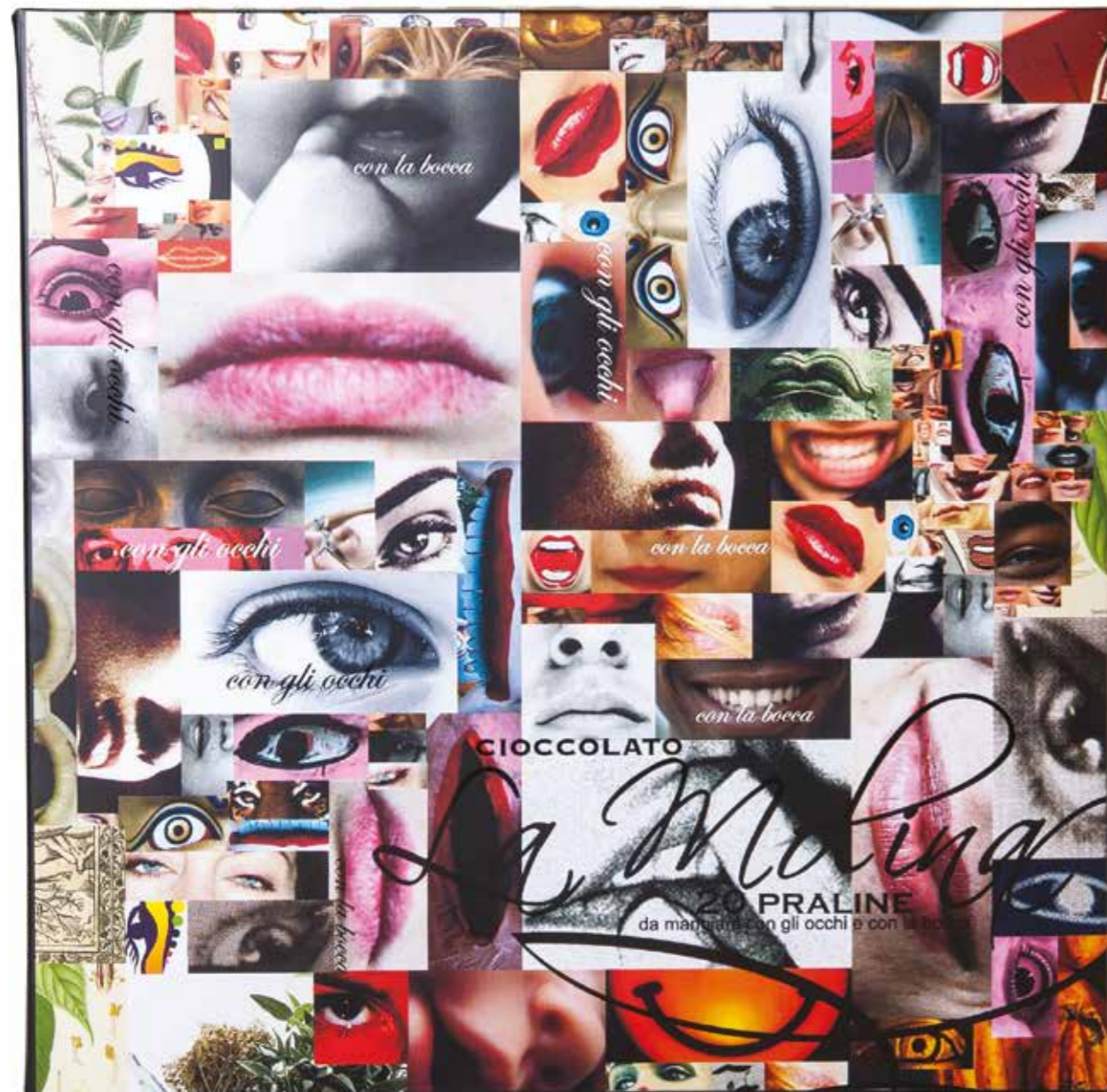
### Art. 210

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  
KLIMT - Milk chocolate filled with pistachios  
RENI - Milk chocolate filled with peanuts and mou  
ANGELI - Blond chocolate filled with mango  
TANCREDI - Ruby filled raspberry

minimo d'ordine: 5 pezzi







*Con gli occhi e con la bocca*

## Venti praline Occhi e 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 multiethnico, 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 P  
22 3 22 cm  
peso netto 210g

#### Art. 214

20 praline, 2 per gusto:  
LEGA - Gianduia salato croccante in un guscio di cioccolato Oro  
FATTORI - Fondente e gruè 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 “Eyes and mouth”

L H D  
8.66 1.18 8.66 inch  
Net weight 7.4 oz

#### Item 214

20 pralines, 2 per flavour:  
LEGA - Blond chocolate filled with crunchy flor de sal gianduja  
FATTORI - Dark chocolate filled with dark gianduja 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





# La Molina praline Ritratto



## Venti praline "Ritratto"

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

### Art. 650

20 praline:

LEGA - Gianduia salato croccante in un guscio di cioccolato oro  
FATTORI - Fondente e gruè 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 - Lamponi 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  
SIGNORINI - Gianduia e granella di nocciole in un guscio di cioccolato al latte

minimo d'ordine: 5 pezzi

## Twenty pralines "Ritratto"

L H D  
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  
SIGNORINI - Milk chocolate filled with gianduia and grain hazelnuts

minimum order: 5 pezzi







## Fantasia di Cioccolato Chocolate Fantasy

L H P  
20 4 20 cm  
peso netto 400g

### Art. 937

- barrette riso soffiato ricoperte di cioccolato latte e fondente
- cremini due strati e tre strati
- dragees nocchie IGP Piemonte latte e fondente

minimo d'ordine: 6 pezzi



L H P  
7.87 3.3 1.57 inch  
Net weight 14.10 oz

### Item 937

- gianduja and rice crispies bars covered with dark and milk chocolate
- "cremini" two and three layers
- PGI Piedmont hazelnuts dragees milk and dark chocolate

minimum order: 6 pieces





### 9 praline

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

#### Art. 652

3 praline di cioccolato al latte con ripieno di gianduia al latte e granella di nocciole  
3 praline di cioccolato Oro con ripieno di gianduia salato croccante  
3 praline di cioccolato fondente e gru  di cacao in un guscio di cioccolato fondente

minimo d'ordine: 16 pezzi

### 9 praline

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

#### Art. 651

9 praline di cioccolato fondente e gru  di cacao in un guscio di cioccolato fondente

minimo d'ordine: 16 pezzi

### 9 praline

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

#### Art. 646

9 praline di cioccolato Oro con ripieno di gianduia salato croccante

minimo d'ordine: 16 pezzi

### 9 praline

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

#### Art. 642

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

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 Blond chocolate pralines filled with crunchy salted gianduia  
3 Dark chocolate filled pralines with dark gianduia and crunchy cocoa nibs

minimum order: 16 pieces

## Nove Praline

### 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

## Nine Pralines

### 9 pralines

L H D  
6,1 1,29 6,1 inch  
Net weight 4.05 oz

#### Item 646

9 Blond chocolate pralines filled with crunchy salted gianduia

minimum order: 16 pieces

### 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



# Tartufi / Truffles

## Venti tartufi assortiti

L H P  
23,5 3,5 20,5 cm  
peso netto 220g

### Art. 256

20 tartufi assortiti in 5 gusti:  
pistacchio  
amarena  
cocco  
caffè  
mandorla

minimo d'ordine: 16 pezzi

## Twenty assorted truffles

L H D  
9.25 1.37 8.07 inch  
Net weight 7.76 oz

### Item 256

20 assorted truffles in 5 flavours:  
pistachio  
black cherry  
coconut  
coffee  
almond

minimum order: 16 pieces







*Collezione Oversize  
Oversize Collection*



**LA MOLINA**  
 HANDLE WITH CARE EAT WITH PASSION  
 CIOCOLATO **LA MOLINA**  
 MILK GIANDUJA WITH WHOLE HAZELNUTS NOCCIOLATO gianduja al latte con nocciole intere  
**XXL OVERSIZE**

**LA MOLINA**  
 HANDLE WITH CARE EAT WITH PASSION  
 CIOCOLATO **LA MOLINA**  
 DARK GIANDUJA WITH WHOLE HAZELNUTS NOCCIOLATO gianduja fondente con nocciole intere  
**XXL OVERSIZE**

**LA MOLINA**  
 HANDLE WITH CARE EAT WITH PASSION  
 CIOCOLATO **LA MOLINA**  
 WITH TOASTED SALTED ALMONDS CON MANDORLE TOSTATE SALATE  
 MILK GIANDUJA WITH SALTED ALMONDS gianduja al latte con mandorle salate  
**XXL OVERSIZE**



**LA MOLINA**  
 HANDLE WITH CARE EAT WITH PASSION  
 CIOCOLATO **LA MOLINA**  
 WITH SALT CON SALE  
 MILK GIANDUJA WITH WHOLE HAZELNUTS NOCCIOLATO gianduja al latte con nocciole intere  
**XXL OVERSIZE**



**LA MOLINA**  
 HANDLE WITH CARE EAT WITH PASSION  
 CIOCOLATO **LA MOLINA**  
 WITH SALTED PISTACHIOS CON PISTACCHI SALATI  
 PISTACHIO CHOCOLATE WITH SALTED PISTACHIOS cioccolato al pistacchio con pistacchi salati  
**XXL OVERSIZE**



MILK GIANDUJA WITH WHOLE HAZELNUTS  
**XXL OVERSIZE**  
**LA MOLINA**  
 HANDLE WITH CARE EAT WITH PASSION  
 NOCCIOLATO gianduja al latte con nocciole intere  
 Peso Netto - Net Weight 250 g - 8.82 oz  
 الوزن الصافي: ٢٥٠ جرام  
 Made in Italy  
 صنع في إيطاليا

MILK GIANDUJA WITH WHOLE HAZELNUTS  
 WITH SALT  
**XXL OVERSIZE**  
**LA MOLINA**  
 HANDLE WITH CARE EAT WITH PASSION  
 CON SALE



### Oversize XXL

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

**Art. 233**  
**Nocciolato al latte**  
tenero gianduia al latte con nocciole Piemonte IGP intere

**Art. 226**  
**Nocciolato fondente**  
tenero gianduia fondente con nocciole Piemonte IGP intere

**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

**Art. 056**  
**Nocciolato al latte caramellato con mandorle tostate salate**  
tenero gianduia al latte caramellato con mandorle tostate salate

**Art. 027**  
**Cioccolato al pistacchio con mandorle con pistacchi salati**  
tenero cioccolato al pistacchio con pistacchi salati

minimo d'ordine: 6 pezzi



### Oversize XXL

L H D  
8.26 0.98 2.17 inch  
Net weight 8.82 oz

**Item 233**  
**Milk gianduia with hazelnuts**  
tender milk gianduia with whole PGI  
Piedmont hazelnuts

**Item 226**  
**Dark gianduia with hazelnuts**  
tender dark gianduia with whole PGI  
Piedmont hazelnuts

**Item 265**  
**Milk gianduia with hazelnuts and "Flor deSal" from Portugal**  
tender milk gianduia with whole PGI Piedmont hazelnuts  
and "Flor de Sal" from Portugal

**Item 056**  
**Caramelized milk gianduia with hazelnuts and salted toasted almonds**  
tender caramelized milk gianduia with salted toasted almonds

**Item 027**  
**Pistachio chocolate with salted pistachios**  
tender pistachio chocolate with salted pistachios

minimum order: 6 pieces



Nuova confezione a basso  
impatto ambientale  
salva-gusto

TUTTO  
COMPOSTABILE:  
BLISTER E CONFEZIONE

La Molina per l'ambiente

New packaging with  
low environmental impact  
taste-saving

ALL COMPOSTABLE:  
BLISTER AND PACKAGING

La Molina for environment







La Molina's  
"Must Have"





Ciocolatini  
Miscele al latte

Chocolate squares  
Milk blends



24 cioccolatini assortiti

L H P  
6 3 23 cm  
peso netto 156g

Art. 134

**Miscela al latte**  
cioccolato al latte cacao min. 40%  
e cioccolato Oro

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 134

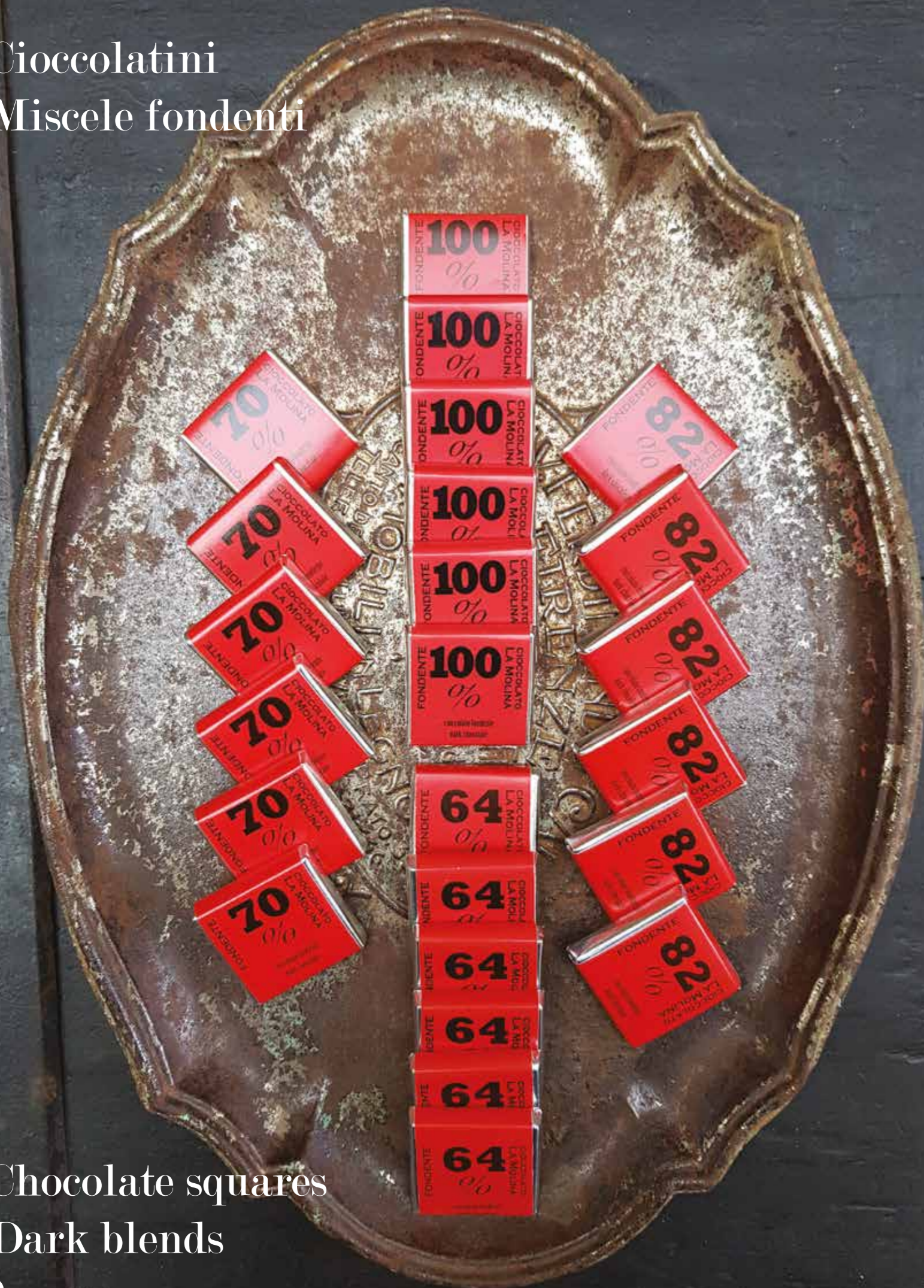
**Milk blends**  
milk chocolate cocoa 40% min.  
and Blond chocolate

minimum order: 10 pieces per item





Ciocolatini  
Miscele fondenti



Chocolate squares  
Dark blends

24 cioccolatini assortiti

L H P  
6 3 23 cm  
peso netto 156g

Art. 133

**Miscele fondenti**  
cioccolato fondente  
cacao min. 64% - 70% - 82% - 100%

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

minimum order: 10 pieces per item



# Big Astuccio

## 88 cioccolatini

Si tinge di rosso il BIG astuccio da degustazione, un prodotto unico nel suo genere, da tenere gelosamente stretto, come una baguette, sottobraccio.



# Big Case

## 88 chocolate squares

The BIG case for tasting is painted in red, a unique product to keep tightly under your arm, as a French baguette.

### Big astuccio

L H P  
7 3 82 cm  
peso netto 570g

#### 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 sfusi

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

Art. 474 dalla Collezione Degustazione

fondente 100% cacao min.  
fondente 82% cacao min.  
fondente 70% cacao min.  
fondente 64% cacao min.  
latte 40% cacao min.  
Oro - cioccolato al latte dal gusto caramellato

minimo d'ordine: 3kg

# Bulk 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 474 from the Tasting Bars Collection

dark chocolate cocoa 100% min.  
dark chocolate cocoa 82% min.  
dark chocolate cocoa 70% min.  
dark chocolate cocoa 64% min.  
milk chocolate cocoa 40% min.  
Oro - milk chocolate with a caramel hint

minimum order: 6.61 lbs







**Gli astucci**  
Scatola con stampe a caldo

L	H	P
23	3	5 cm
peso netto 130g		
net weight 4.58 oz		

# 14 Praline croccanti

# 14 Crunchy pralines

L H P  
23 3 5 cm  
peso netto 130g

**Art. 217**

14 praline  
7 praline croccante di nocciole  
ricoperte di cioccolato fondente  
7 praline croccante di pistacchio  
ricoperte con cioccolato al latte

minimo d'ordine: 6 pezzi

prodotto fatto a mano,  
il peso può leggermente variare

*croccante di pistacchio ricoperto con cioccolato al latte*

*pistachios brittle covered with milk chocolate*

*croccante di nocciole ricoperte con cioccolato fondente*

*croccante di nocciole ricoperte con cioccolato fondente*

L H D  
9,05 1.18 1.96 inch  
Net weight 4.58 oz

**Item 217**

14 pralines  
7 pralines hazelnuts brittle covered  
with dark chocolate  
7 pralines pistachios brittle covered  
with milk chocolate

minimum order: 6 pieces

handmade product – the weight  
may slightly vary







# 14 Praline soufflé

# 14 Soufflé pralines

L H P  
23 3 5 cm  
peso netto 130g

## Art. 211

14 praline  
7 praline pralinato soufflé  
ricoperte di cioccolato fondente  
7 praline pistacchio soufflé  
ricoperte con cioccolato al latte

minimo d'ordine: 6 pezzi

prodotto fatto a mano,  
il peso può leggermente variare

*pralinato soufflé ricoperto con cioccolato fondente*

*soufflé praline covered with dark chocolate*



*soufflé di pistacchio ricoperto con cioccolato al latte*

*pistachios soufflé covered with milk chocolate*

L H D  
9,05 1.18 1.96 inch  
Net weight 4.58 oz

## Item 211

14 pralines  
7 pralines praline soufflé covered  
with dark chocolate  
7 pralines pistachios soufflé covered  
with milk chocolate

minimum order: 6 pieces

handmade product – the weight  
may slightly vary





# Ciocolatini ripieni Filled chocolate squares



Ciocolatini ripieni  
L H P  
6 3 23 cm  
peso netto 156g

#### Art. 160

Oro e pralinato  
Latte e pistacchio  
Fondente e lampone

minimo d'ordine: 12 pezzi

Filled chocolate squares  
L H D  
2.36 1.18 9.05 inch  
Net weight 5.50 oz

#### Item 160

Blond and praliné  
Milk and pistachios  
Dark and raspberry

minimum order: 12 pieces



# Astuccio Magnolia Magnolia Case



# 10 Cioccolatini assortiti in 5 gusti

Lampone, Pistacchio, Cioccolato Oro,  
Latte e nocciole, Latte e sale.

# 10 Assorted chocolate squares

Raspberry, Pistachio, Blond chocolate,  
Milk and hazelnuts, Milk and salt



Art. 170

L H P  
7 4 4 cm

Peso netto  
65g

minimo d'ordine: 16 pezzi

Item 170

L H D  
2.75 1.57 1.57

Net Weight  
2.29 oz

minimum order: 16 pieces



**40g**  
Degustazione



**1.4oz**  
Tasting bars





# 40g Degustazione

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



Tavoletta di Cioccolato fondente  
Dark chocolate bar  
cacao min. 64% 64% min. cocoa

cioccolato fondente



Tavoletta di Cioccolato fondente  
Dark chocolate bar  
cacao min. 80% 80% min. cocoa

cioccolato fondente



Tavoletta di Cioccolato fondente  
Dark chocolate bar  
cacao min. 100% 100% min. cocoa

cioccolato fondente



Tavoletta di Cioccolato Biondo  
Blond chocolate bar  
cacao min. 40% 40% min. cocoa



Tavoletta di Cioccolato al latte  
Milk chocolate bar  
cacao min. 40% 40% min. cocoa

Art. 460

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

Item 460

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

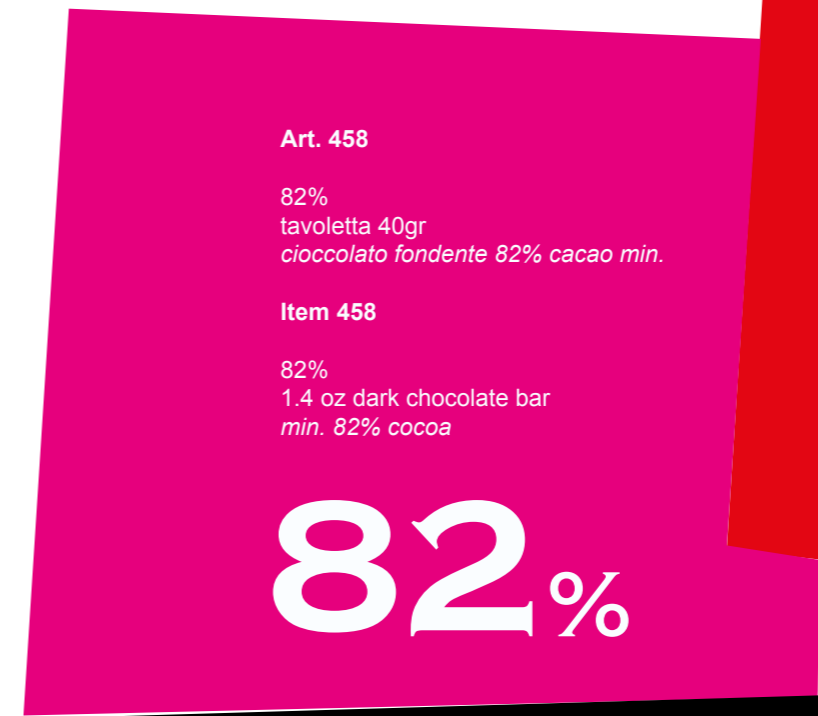
# 64%

# 1.4 oz Tasting bars

L H D  
3.22 3.22 0.51 inch

minimo d'ordine: 15 pezzi per gusto

minimum order: 15 pieces each flavour



Art. 458

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

Item 458

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

# 82%



Art. 457

100%  
tavoletta 40gr  
fondente 100%

Item 457

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

# 100%



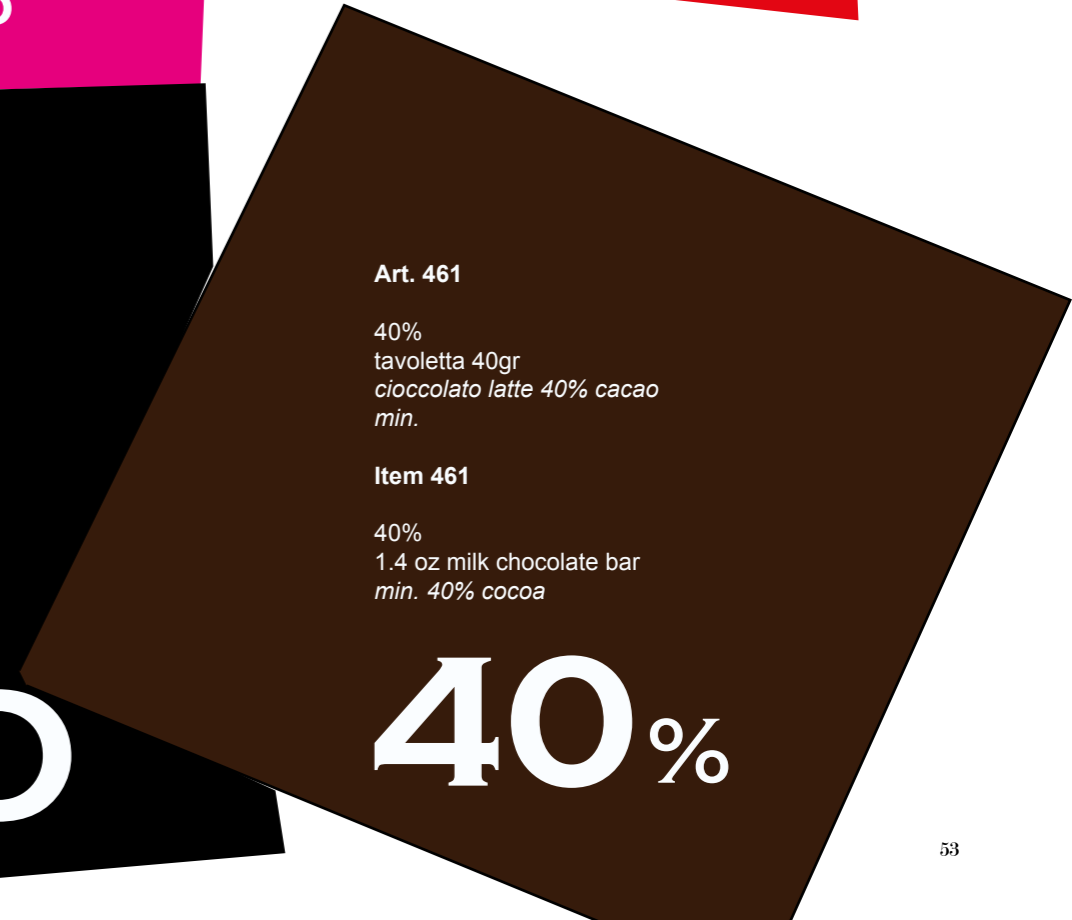
Art. 462

ORO  
tavoletta 40gr  
cioccolato biondo

Item 462

Blond chocolate  
1.4 oz white chocolate bar  
blonde chocolate

# ORO



Art. 461

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

Item 461

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

# 40%



# Le tavolette ripiene

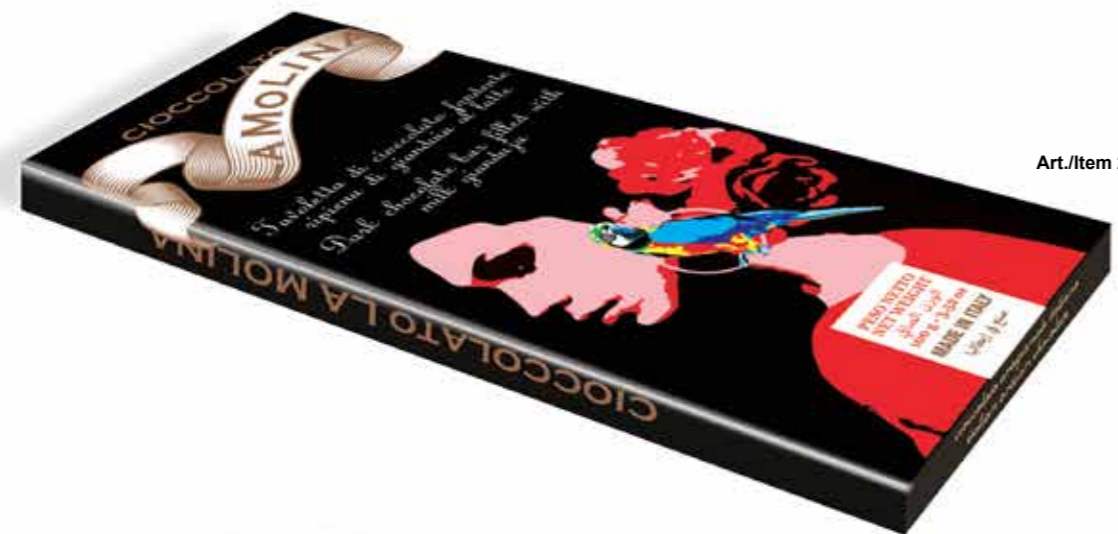
L 7,8 H 1,4 P 17,5 cm

100g

3.52 oz

# Filled chocolate bars

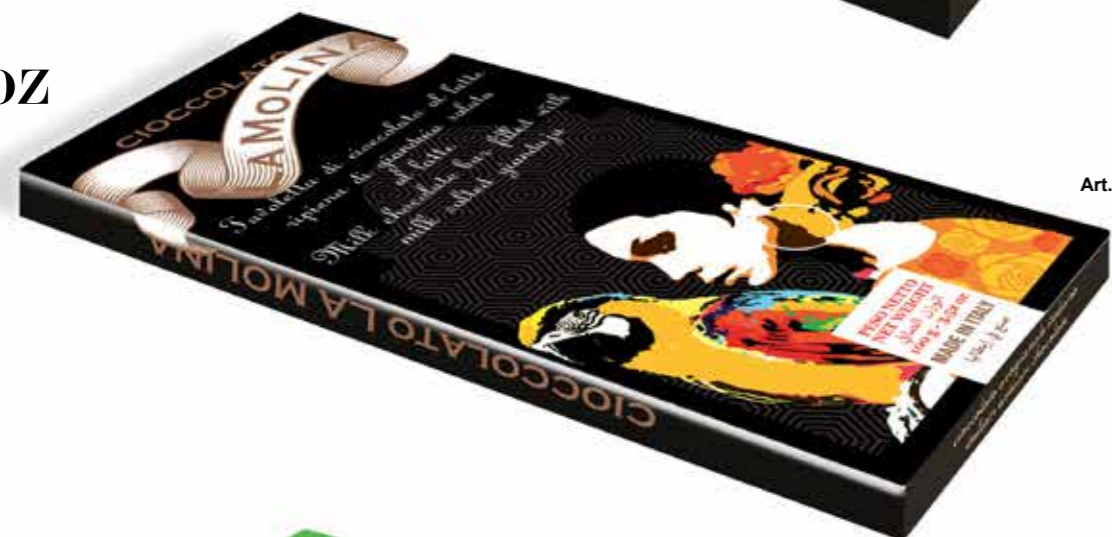
L 3.07 H 0.55 P 6.88 inch



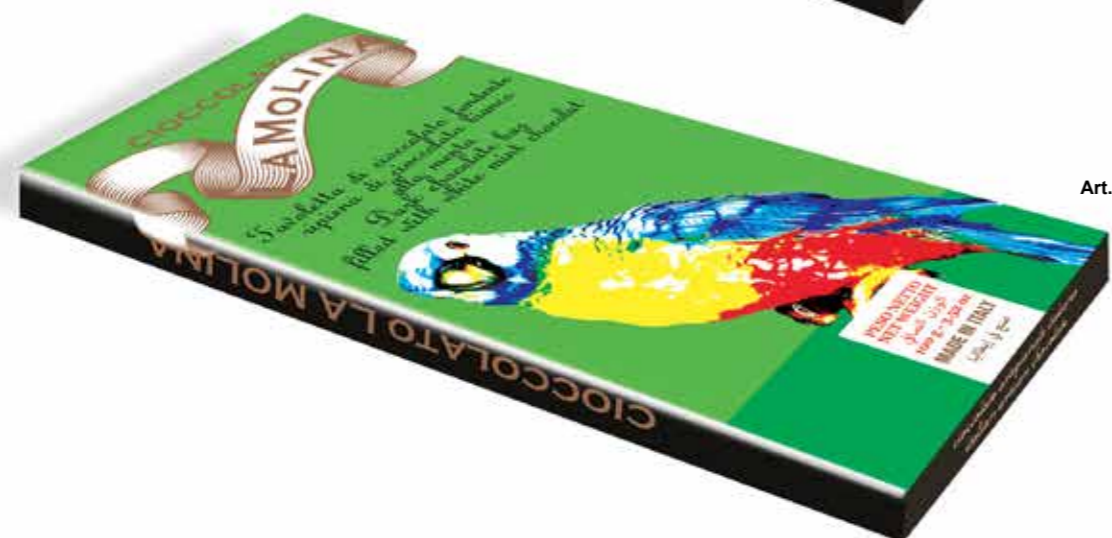
Art./Item 220



Art./Item 221



Art./Item 222



Art./Item 223



Art./Item 220

Tavoletta di cioccolato fondente ripiena di gianduia al latte

Dark chocolate bar filled with milk gianduia

minimo d'ordine: 10 pezzi  
minimum order: 10 pieces



Art./Item 222

Tavoletta di cioccolato al latte ripiena di gianduia salata al latte

Milk chocolate bar filled with milk salted gianduia

minimo d'ordine: 10 pezzi  
minimum order: 10 pieces



Art./Item 221

Tavoletta di cioccolato al latte ripiena di gianduia al latte

Milk chocolate bar filled with milk gianduia

minimo d'ordine: 10 pezzi  
minimum order: 10 pieces



Art./Item 223

Tavoletta di cioccolato fondente ripiena di cioccolato bianco alla menta

Dark chocolate bar filled with white mint chocolate

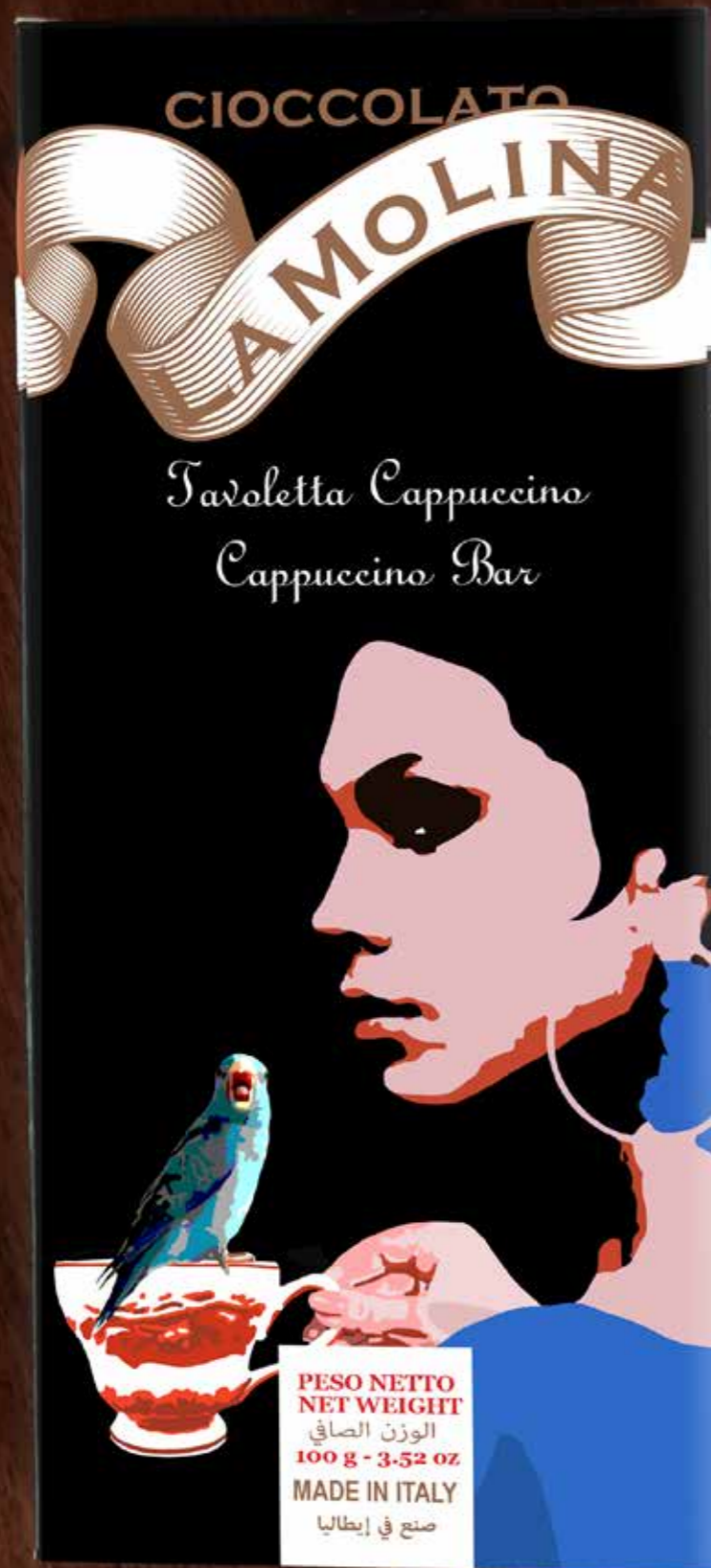
minimo d'ordine: 10 pezzi  
minimum order: 10 pieces



Le  
tavolette  
ripiene

100g

3.52 oz



Filled  
chocolate  
bars

L H P  
7,8 1,4 17,5 cm

Art. 102

Tavoletta di cioccolato bianco  
e caffè ripiena di miscela  
al cappuccino

minimo d'ordine: 10 pezzi

L H P  
3.07 0.55 6.88 inch

Item 102

White chocolate and coffee bar  
filled with white cappuccino blend

minimum order: 10 pieces



Cappuccino





# 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





# Fringes

CIOCCOLATO



## 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

### Art. 046 etichetta nera

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

minimo d'ordine: 9 pezzi

### Art. 047 etichetta blu

24 fringes di cioccolato Oro con salvia caramellata e pepe bianco

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

### Item 046 black label

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

minimum order: 9 pieces

### Item 047 etichetta blue

24 Blond chocolate fringes, with caramelized sage and white pepper

minimum order: 9 pieces







*Le Creme Spalmabili  
Spreadable Creams*







# Ottavia

Ø H  
10,5 10,5 cm  
peso netto 450g

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 15.87 oz

Item 207

8 layers of dark, milk  
and white gianduja spread

minimum order: 4 pieces

# OTTAVIA



otto strati  
eight layers



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







## Crema gianduia spalmabile salata

Ø H  
9,5 9,5 cm  
peso netto 450g

Art. 591

crema gianduia al latte spalmabile con nocciole Piemonte IGP e sale

minimo d'ordine: 4 pezzi

## Salted gianduja spread

Ø H  
3,74 3,74 inch  
Net weight 15.87 oz

Item 591

fine spread milk gianduja with PGI Piedmont hazelnuts and salt

minimum order: 4 pieces



450g  
15.87 oz



## Crema gianduia spalmabile salata

Ø H  
6,5 8,5 cm  
peso netto 220g

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



220g  
7.76 oz





## Crema gianduia spalmabile classica

Ø H  
9,5 9,5 cm  
peso netto 450g

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

minimo d'ordine: 4 pezzi

## Classic cream gianduia spread

Ø H  
3.74 3.74 inch  
Net weight 15.87 oz

Item 590  
milk gianduia spread with  
PGI Piedmont hazelnuts

minimum order: 4 pieces

450g  
15.87 oz

## Crema gianduia spalmabile classica

Ø H  
6,5 8,5 cm  
peso netto 220g

Art. 610

crema gianduia al latte spalmabile con nocciole  
Piemonte IGP

minimo ordine: 6 pezzi



## Classic cream gianduia spread

Ø H  
2.56 3.35 inch  
Net weight 7.76 oz

Item 610

milk gianduia spread with  
PGI Piedmont hazelnuts

minimum order: 6 pieces

220g  
7.76 oz





450g  
15.87 oz

## Crema gianduia spalmabile fondente

Ø H  
6,5 8,5 cm  
peso netto 220g

Art. 099

crema gianduia fondente

spalmabile  
con nocciole Piemonte IGP

minimo d'ordine: 6 pezzi



## Dark gianduia spread

Ø H  
2,56 3,35 inch  
Net weight 7.76 oz

Item 099

fine dark gianduia spread  
with  
PGI Piedmont hazelnuts

minimum order: 6 pieces

220g  
7.76 oz





Crema gianduia fondente spalmabile



SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI



Dark gianduia spread



NO ADDED SUGAR



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

220g  
7.76 oz

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



Terzilia  
crema gianduia  
spalmabile

tre strati  
three layers



Terzilia  
gianduia spread  
cream

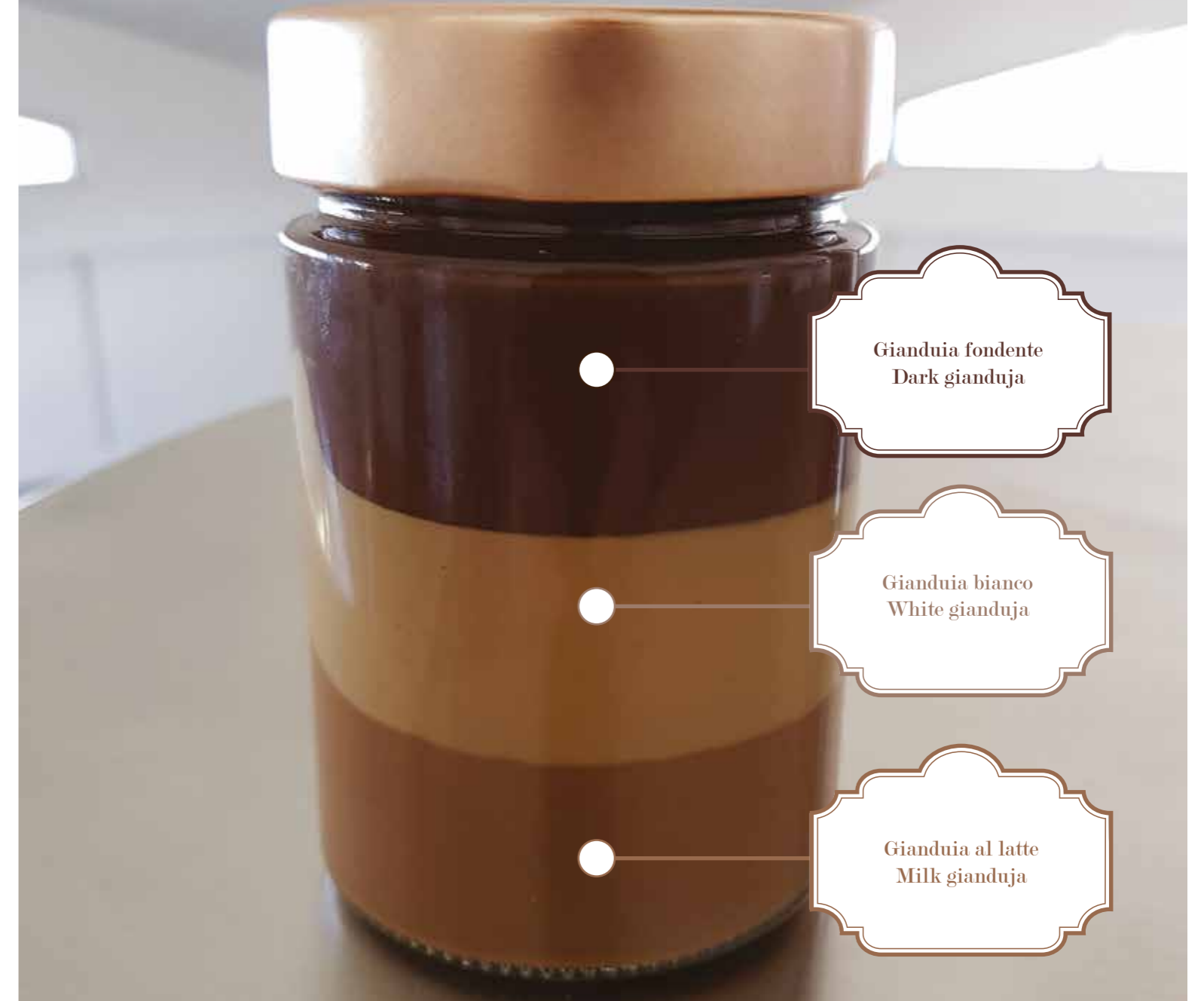
330g  
11.64 oz



Ø H  
7 11 cm  
peso netto 330g  
Art. 206

3 strati di crema gianduia spalmabile  
nei gusti gianduia fondente, bianco e latte

minimo d'ordine: 6 pezzi



Gianduia fondente  
Dark gianduia

Gianduia bianco  
White gianduia

Gianduia al latte  
Milk gianduia

Ø H  
2.75 4.33 inch  
Net weight 11.64 oz

Item 206

3 layers of dark, white and milk gianduia spread

minimum order: 6 pieces





due strati  
two layers

TWO LAYERS GIANDUIA SPREAD  
CREMA GIANDUIA SPALMABILE DUE STRATI  
PESO NETTO  
NET WEIGHT  
وزن لصابي  
330g - 11.64 oz

CIOCCOLATO  
**LA MOLINA**  
CREMA GIANDUIA SPALMABILE DUE STRATI  
**DUILIA**  
TWO LAYERS GIANDUIA SPREAD  
FONDENTE / CARAMELLO DARK / CARAMEL  
MADE IN ITALY

330g  
11.64 oz

Duilia  
crema gianduia  
spalmabile

Duilia  
gianduia spread  
cream



Ø H  
7 11 cm  
peso netto 330g

Art. 205  
2 strati di crema gianduia spalmabile  
nei gusti gianduia fondente, cioccolato al caramello.  
minimo d'ordine: 6 pezzi

Ø H  
2.75 4.33 inch  
Net weight 11.64 oz

Art. 205  
2 layers of dark gianduia spread  
dark gianduia, caramel chocolate.  
minimum order: 6 pieces

Gianduia fondente  
Dark gianduia

Cioccolato al caramello  
Caramel chocolate



# Duilia pistacchio crema gianduia spalmabile

Ø H  
7 11 cm  
peso netto 330g

Art. 204

2 strati di crema gianduia spalmabile  
nei gusti gianduia fondente, crema di pistacchi

minimo d'ordine: 6 pezzi

# Duilia pistachio gianduia spread cream

Ø H  
2.75 4.33 inch  
Net weight 11.64 oz

Item 204

2 layers of gianduia spread  
dark gianduia, pistachios cream

minimum order: 6 pieces





Crema spalmabile di pistacchi  
Pistachios spreadable cream

220g  
7.76 oz



Ø H  
6,5 8,5 cm  
peso netto 220 g

Art. 171

Crema spalmabile di pistacchi

minimo d'ordine: 6 pezzi

Ø H  
2.56 3.35 inch  
Net weight 7.76 oz

Item 171

Pistachios spreadable cream

minimum order 6 pieces





*L'uovo sottovetro  
Egg in the glass*





Art./Item 541



L'UOVO  
**SOTTOVETRO**  
EGG IN THE GLASS



**1** Ø H  
10 12,9 cm  
peso netto 220g

**Art. 541**

L'uovo sottovetro  
BIANCO  
Uovo di cioccolato bianco  
con granella di cacao  
caramellato ripieno di  
crema gianduia fondente

Ø H  
3.93 5.07 inch  
Net weight 7.76 oz

**Item 541**

Egg in the glass  
WHITE  
White chocolate egg with  
grain cocoa chocolate filled  
with dark gianduia spread

**2** Ø H  
10 12,9 cm  
peso netto 220g

**Art. 542**

L'uovo sottovetro  
FONDENTE  
Uovo di cioccolato fondente  
64% cacao min.  
ripieno di crema gianduia  
fondente

Ø H  
3.93 5.07 inch  
Net weight 7.76 oz

**Item 542**

Egg in the glass  
DARK  
Dark chocolate cocoa 64%  
min. egg filled with dark  
gianduia spread

**3** Ø H  
10 12,9 cm  
peso netto 220g

**Art. 141**

L'uovo sottovetro  
ORO  
Uovo di cioccolato biondo  
con granella di cacao  
caramellato ripieno di crema  
gianduia al latte salata

Ø H  
3.93 5.07 inch  
Net weight 7.76 oz

**Item 141**

Egg in the glass  
BLOND  
Blond chocolate egg with grain  
cocoa chocolate filled with  
salted milk gianduia spread

**4** Ø H  
10 12,9 cm  
peso netto 220g

**Art. 139**

L'uovo sottovetro  
PISTACCHIO  
Uovo di cioccolato bianco  
e granella di pistacchio,  
ripieno di crema  
di pistacchio

Ø H  
3.93 5.07 inch  
Net weight 7.76 oz

**Item 139**

EGG IN THE GLASS  
PISTACHIOS  
White chocolate egg and  
chopped pistachios  
filled with creamy pistachios

minimo d'ordine: 6 pezzi per gusto / minimum order: 6 pieces for flavour







## Dragées - Latte



Ø H  
10 8 cm  
peso netto 250g

### Art. 69

Nocciole Piemonte IGP ricoperte di cioccolato al latte

minimo d'ordine: 6 pezzi

Ø H  
3.94 3.158 inch  
Net weight 8.82 inch

### Art. 69

PGI Piedmont hazelnuts covered with milk chocolate

minimum order: 6 pieces

## Dragées - Milk

## Dragées - Fondente



Ø H  
10 8 cm  
peso netto 250 g

### Art. 70

Nocciole Piemonte IGP ricoperte di cioccolato fondente

minimo d'ordine: 6 pezzi

Ø H  
3.94 3.158 inch  
Net weight 8.82 inch

### Art. 70

PGI Piedmont hazelnuts covered with dark chocolate

minimum order: 6 pieces

## Dragées - Dark



PESO NETTO  
NET WEIGHT  
250g / 8.82 oz



## Dragées - Oro



Ø H  
10 8 cm  
peso netto 250g

### Art. 31

Nocchie Piemonte IGP  
ricoperte di cioccolato oro

minimo d'ordine: 6 pezzi

Ø H  
3.94 3.158 inch  
Net weight 8.82 oz

### Art. 31

PGI Piedmont hazelnuts  
covered with Blond chocolate

minimum order: 6 pieces

## Dragées - Blond

## Dragées - Ruby



Ø H  
10 8 cm  
peso netto 250 g

### Art. 32

Nocchie Piemonte IGP  
ricoperte di cioccolato Ruby

minimo d'ordine: 6 pezzi

Ø H  
3.94 3.158 inch  
Net weight 8.82 oz

### Art. 32

PGI Piedmont hazelnuts  
covered with Ruby chocolate.

minimum order: 6 pieces



# mandorle e nocciole

almonds and hazelnuts



Ø H  
11 8,2 cm  
peso netto 250g

**Art. 152**

Dragées assortite

Nocciole Piemonte IGP  
e mandorle ricoperte di cioccolato

minimo d'ordine: 6 pezzi

Ø H  
4.33 3,22 inch  
Net weight 8.81 oz

**Item 152**

Assorted dragées

PGI Piemonte Hazelnuts  
and almonds chocolate  
covered

minimum order: 6  
pieces



assortite  
assorted

# Dragées



# Dragées

## BON BON

### Dragées

Ø H  
11 8,2 cm  
peso netto 250 g

### Dragées

Ø H  
4.33 3,22 inch  
Net weight 8.81 oz

### Art. 143

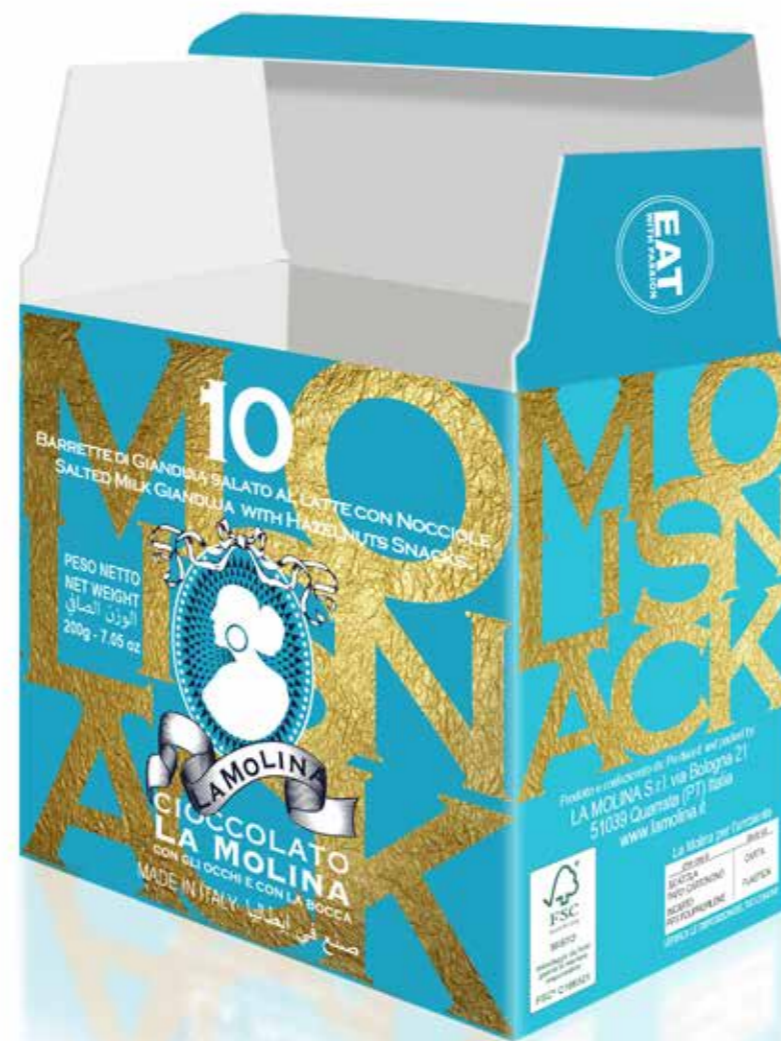
Dragées assortiti  
Dragées di nocciole ricoperte  
di cioccolato fondente,  
cioccolato al latte,  
cioccolato oro,  
cioccolato ruby  
minimo d'ordine: 6 pezzi

### Item 143

Assorted Dragées  
Hazelnut dragées covered  
with dark chocolate,  
milk chocolate,  
blond chocolate,  
ruby chocolate  
minimum order: 6 pieces







## MOLISNACKS

barrette

snack bars

10 barrette 1 gusto

10 barrette 1 flavour

### Art. 241

L H P  
8 8 5 cm

10 barrette di gianduia salato al latte con nocciole  
peso netto 200g

minimo d'ordine: 14 pezzi

### Item 241

L H D  
3.14 3.14 1.96 cm

10 salted milk gianduja  
with hazelnuts snacks  
Net weight 7.05 oz

minimum order: 14 pieces

### Art. 242

L H P  
8 8 5 cm

10 barrette di gianduia al latte  
con nocciole  
peso netto 200g

minimo d'ordine: 14 pezzi

### Item 242

L H D  
3.14 3.14 1.96 cm

10 milk gianduja  
with hazelnuts snacks  
Net weight 7.05 oz

minimum order: 14 pieces

## MOLISNACKS

barrette

snack bars

10 barrette 1 gusto

10 barrette 1 flavour







## MOLISNACKS

barrette

snack bars

10 barrette 1 gusto

10 barrette 1 flavour

### Art. 243

L H P  
8 8 5 cm

10 barrette di gianduia al latte  
con mandorle salate  
peso netto 200g

minimo d'ordine: 14 pezzi

### Item 243

L H D  
3.14 3.14 1.96 cm

10 milk gianduja snacks  
with salted almond  
Net weight 7.05 oz

minimum order: 14 pieces

### Art. 244

L H P  
8 8 5 cm

10 barrette di cioccolato al pistacchio  
e pistacchi salati  
peso netto 200g

minimo d'ordine: 14 pezzi

### Item 244

L H D  
3.14 3.14 1.96 cm

10 pistachio chocolate with  
salted pistachios snacks  
Net weight 7.05 oz

minimum order: 14 pieces

## MOLISNACKS

barrette

snack bars

10 barrette 1 gusto

10 barrette 1 flavour







# 8

## Molisnacks Barrette Snack bars

Etichetta nera

Black label

Etichetta bianca

White label

Art. 155

Item 155

Art. 156

Item 156

8 snack, 4 gusti  
gianduia fondente e nocciole  
gianduia al latte e nocciole  
gianduia salato al latte e nocciole  
gianduia bianco

8 snack bars, 4 flavors  
dark gianduia and hazelnuts  
milk gianduia with hazelnuts  
salted milk gianduia and hazelnuts  
white gianduia

8 snack, 4 gusti  
cioccolato al pistacchio  
lampone e cioccolato bianco  
gianduia al latte e mandorle salate  
cioccolato al latte con arachidi

8 snack bars, 4 flavors  
pistachio chocolate  
raspberry and white chocolate  
milk gianduia and salted almonds  
Milk chocolate with peanuts

minimo d'ordine: 6 pezzi

minimum order: 6 pieces

minimum order: 6 pieces

minimum order: 6 pieces

Barrette  
Ø H  
7 9 cm  
peso netto 160g

Snack bars  
Ø H  
2.75 3.54 inch  
Net weight 5.64 oz







# 16

Molisnacks  
Barrette  
Snack bars

PESO NETTO  
NET WEIGHT  
320g  
11.28 oz

MADE IN ITALY



Ø H  
10 8 cm  
peso netto 320g

#### Art. 119

- 16 snack, 8 gusti  
- gianduja fondente e nocciole  
- gianduja al latte e nocciole  
- gianduja salato al latte e nocciole  
- gianduja bianco  
- cioccolato al pistacchio  
- lampone e gianduja bianco  
- gianduja al latte e mandorle salate  
- arachidi

minimo d'ordine: 6 pezzi



Ø H  
3.93 3.14 inch  
Net weight 11.28 oz

#### Item 119

- 16 snack bars, 8 flavours  
- dark gianduja and hazelnuts  
- milk gianduja with hazelnuts  
- salted milk gianduja and hazelnuts  
- white gianduja  
- pistachio chocolate  
- raspberry and white gianduja  
- milk gianduja and salted almonds  
- peanuts

minimum order: 6 pieces



# 16

Molisnacks  
Barrette  
Snack bars

RICE  
riso soffiato  
CRISPIES



Ø H  
10 8 cm  
peso netto 250g

Art. 77

16 snack, 2 gusti  
- cioccolato oro e  
riso soffiato  
- cioccolato al latte e  
riso soffiato

minimo d'ordine: 6 pezzi

# RICE CRISPIES

## snack bars



Ø H  
3.93 3.14 inch  
Net weight 8.81 oz

Item 77

16 snack bars, 2 flavours  
- Blond chocolate and  
rice crispies  
- Milk chocolate and  
rice crispies

minimum order: 6 pieces



# 8

## Molisnacks Barrette Snack bars Pistachio



Ø H  
7 9,5 cm  
peso netto 160g

**Art. 196**

8 barrette di  
cioccolato al pistacchio

minimo d'ordine: 6 pezzi



Ø H  
2.75 3.74 inch  
Net weight 5.64 oz

**Item 196**

8 snack bars  
pistachio chocolate

minimum order: 6 pieces



## Cioccolato in tazza

## Hot chocolate



Ø H  
11 8,2 cm  
peso netto 350g

Un prodotto messo a punto con particolare attenzione in puro stile La Molina senza **grassi aggiunti né addensanti**. Con una lattina, seguendo la ricetta La Molina, si possono ottenere 10 tazze di cioccolato caldo.

**Art. 238**

**Classica**  
granella di cioccolato fondente

minimo d'ordine: 6 pezzi

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

minimum order: 6 pieces





# Love

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



## Nove praline Cuore

## Nine pralines "Cuore"



L H P  
13,5 2,4 13,5 cm  
peso netto 90g

Art. 617

9 praline di cioccolato:

- 3 praline di gianduia salato croccante in un guscio di cioccolato Oro
- 3 praline di gianduia fondente e lampone in un guscio di cioccolato ruby
- 3 praline di gianduia al caffè in un guscio di cioccolato fondente

minimo d'ordine: 10 pezzi



L H D  
5,31 0,94 5,31 inch  
Net weight 3.17 oz

Item 617

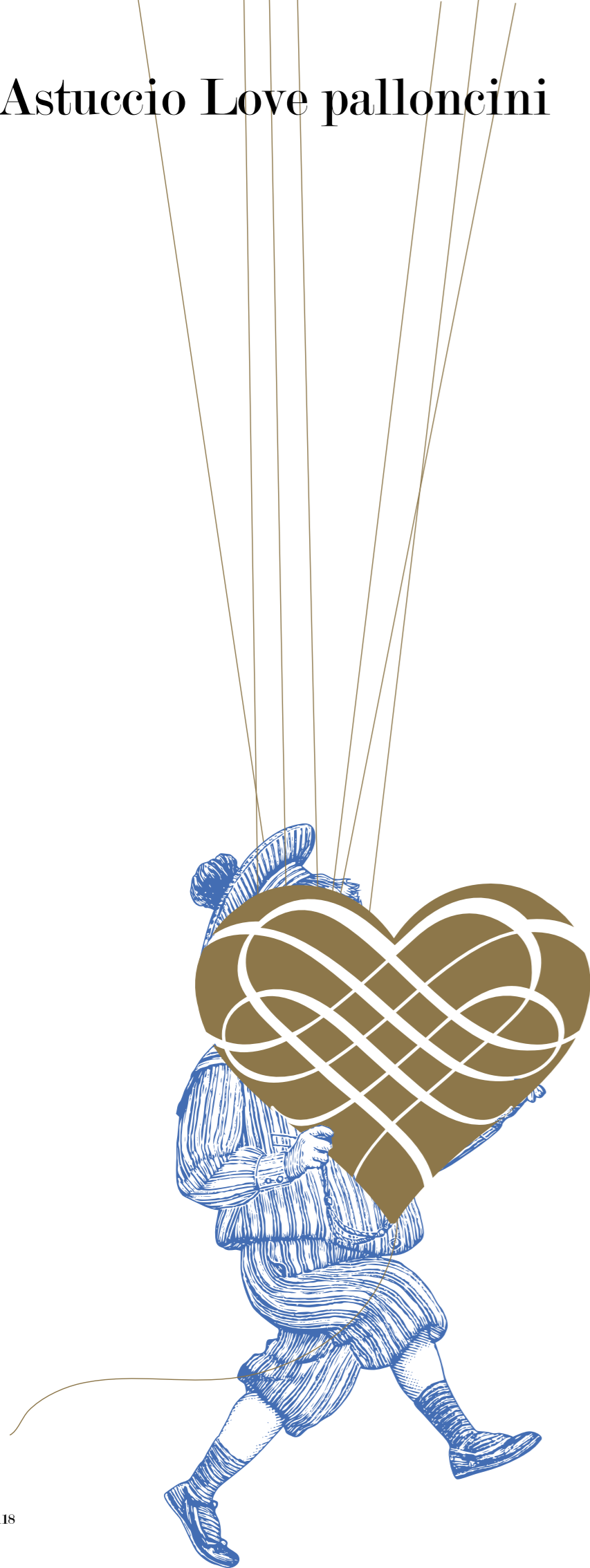
9 chocolate pralines:

- 3 crunchy salted gianduia pralines in a blond chocolate shell
- 3 dark gianduia raspberry pralines in a ruby shell
- 3 coffee gianduia pralines in a dark shell

minimum order: 10 pieces



# Astuccio Love palloncini



L H P  
6 3 23 cm  
peso netto 78g

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



**Art. 251 Fiori**

L H P  
6 3 23 cm  
peso netto 78g  
12 cioccolatini  
cioccolato fondente 60% cacao min.  
con infuso di vaniglia

minimo d'ordine: 10 pezzi

**Item 251 Flowers**

L H D  
2.36 1.18 9.06 inch  
Net weight 2.75 oz  
12 chocolate squares  
dark chocolate cocoa 60% min.  
with vanilla infusion

minimum order: 10 pieces

**Art. 250 I love you**

L H P  
6 3 23 cm  
peso netto 78g  
12 cioccolatini  
cioccolato al latte 40% cacao min.  
con infuso di cannella

minimo d'ordine: 10 pezzi

**Item 250 I love you**

L H D  
2.36 1.18 9.06 inch  
Net weight 2.75 oz  
12 chocolate squares  
milk chocolate cocoa 40% min.  
with cinnamon infusion

minimum order: 10 pieces

**Tavoletta Love 40 g**

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

**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

**Tavoletta Love 40 g**

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

**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

**Tavoletta Love 40 g**

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

**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





Art./Item 506



Art./Item 511







Art./Item 250

Art./Item 251



Art./Item 512





**Tavoletta Love 40 g**

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

**Art. 507**

**Cuore fiorito**  
cioccolato al latte 40% cacao min.

minimo d'ordine: 15 pezzi

**1.4 oz Love Bar**

L H D  
3.23 0.51 3.23 inch  
Net weight 1.4 oz

**Item 507**

**Flowery heart**  
milk chocolate cocoa 40% min.

minimum order: 15 pieces

Art./Item 507

**10 Cioccolatini  
assortiti  
in 5 gusti**

L H P  
7 4 4 cm  
peso netto 68g

**Art. 170L**

**Cioccolatini 5 gusti:** Lampone, Pistacchio,  
Cioccolato Oro, Latte e nocciole, Latte e sale.

minimo d'ordine: 16 pezzi

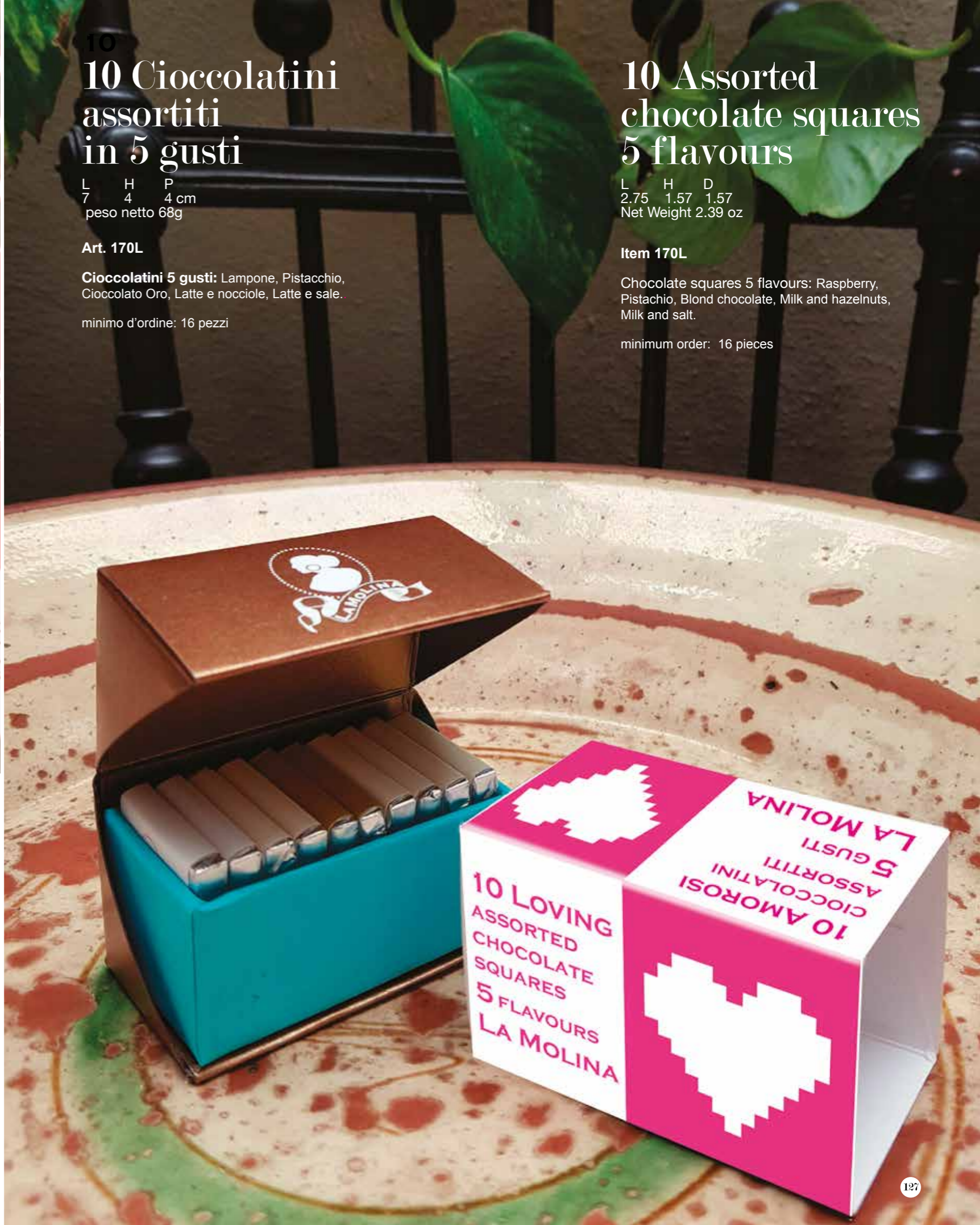
**10 Assorted  
chocolate squares  
5 flavours**

L H D  
2.75 1.57 1.57  
Net Weight 2.39 oz

**Item 170L**

Chocolate squares 5 flavours: Raspberry,  
Pistachio, Blond chocolate, Milk and hazelnuts,  
Milk and salt.

minimum order: 16 pieces





# I Love You - Crema gianduia spalmabile al latte



# I Love You - Milk gianduja spread

## Crema gianduia spalmabile al latte I Love You

Ø H  
6,5 8,5 cm  
peso netto 220g

**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 gianduja with PGI Piedmont  
hazelnuts

minimum order: 6 pieces



Dragées Love

Love Dragées



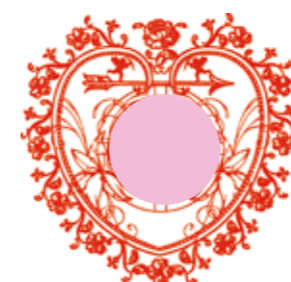
Fondente  
Dark



Latte  
Milk



Oro  
Blond



Ruby



Ø H  
11 8,2 cm  
peso netto 250g

**Art. 74**

Dragées assortiti

minimo d'ordine: 6 pezzi

Ø H  
4.33 3.23 inch  
Net weight 8.82 oz

**Item 74**

Assorted Dragées

minimum order: 6 pieces





# Cuori di cioccolato

I Love You - Cioccolato in tazza



Ø H  
11 8,2 cm  
peso netto 320g

Art. 043

Cuori di cioccolato fondente per cioccolato in tazza.  
Cioccolato fondente 60% cacao min.

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

minimo d'ordine: 6 pezzi

# Chocolate hearts

I Love You - Hot chocolate

Ø H  
4.33 3.23 inch  
Net weight 11.3 oz

Item 043

Chocolate hearts for hot chocolate.  
Dark chocolate cocoa 60% min.

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

minimum order: 6 pieces

# LOVE HOT CHOCOLATE



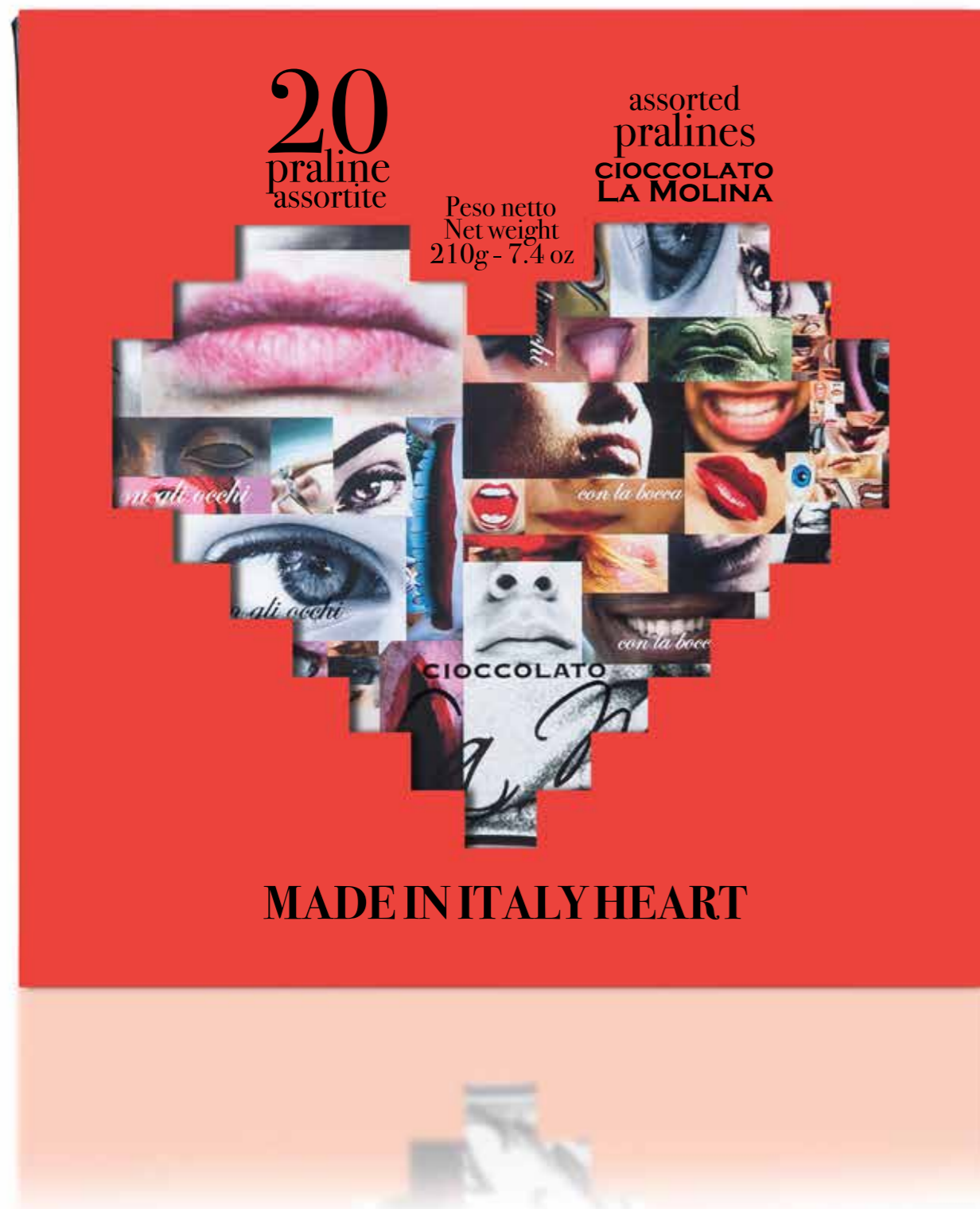
Love is a smoke raised with the fume of sighs;  
Being purged, a fire sparkling in lovers' eyes;  
Being vexed a sea nourish'd with loving tears:  
What is it else? a madness most discreet,  
A choking gall, and a preserving sweet.

Romeo and Juliet, William Shakespeare





# Venti praline “Occhi e bocca” Love edition



# Twenty pralines “Occhi e bocca” Love edition

L H D  
22 3 22 cm  
peso netto 210g

## Art. 214L

20 praline, 2 per gusto:  
 LEGA - Gianduia salato croccante in un guscio di cioccolato Oro  
 FATTORI - Fondente e gruè 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

L H D  
8.66 1.18 8.66 inch  
Net weight 7.4 oz

## Item 214L

20 pralines, 2 per flavour:  
 LEGA - Blond chocolate filled with crunchy flor de sal gianduja  
 FATTORI - Dark chocolate filled with dark gianduja 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







*Il Cioccolato di una Volta  
Once Upon a Time*

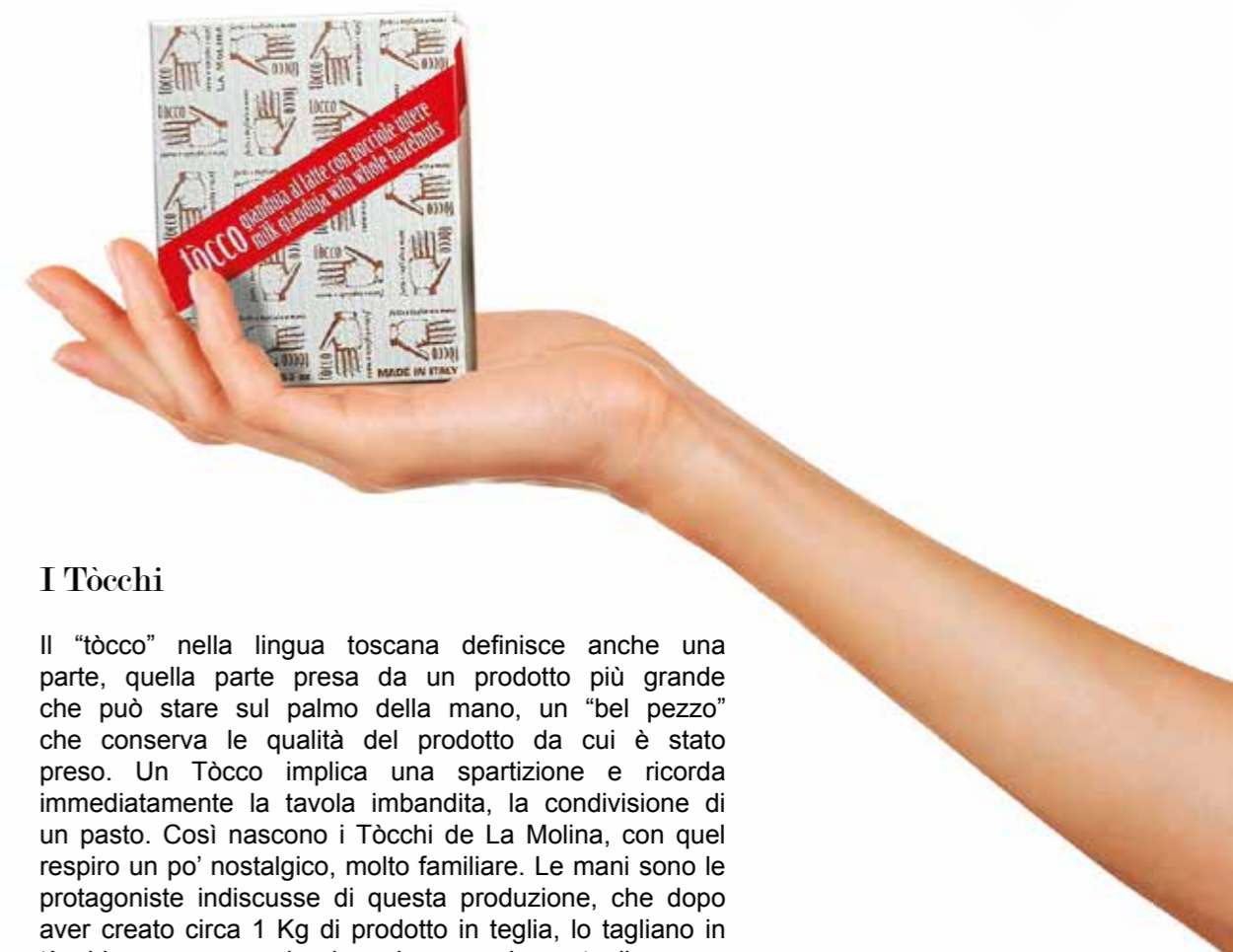


Art. 081

cioccolato al pistacchio con pistacchi salati  
pistachio chocolate with salted pistachios



## I tòcchi



### I Tòcchi

Il "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, un processo che dura circa mezz'ora a teglia.

### The "Tòcchi"

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.



## Tòcchi al gianduia da 100 g

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

### Art. 379

**Nero**  
gianduia fondente con nocciole intere Piemonte IGP

### Art. 378

**Rosso**  
gianduia al latte con nocciole intere Piemonte IGP

### Art. 081

**Bianco**  
cioccolato al pistacchio con pistacchi salati

### Art. 375

**Turchese**  
gianduia al latte salata con nocciole intere

### Art. 328

**Ocra**  
gianduia al latte con mandorle salate

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 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

### Item 328

**Ocra**  
milk gianduia with salted almonds

minimum order: 10 pieces per flavour







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





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



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



Art. 328  
gianduia al latte con mandorle salate  
milk gianduia with salted almonds



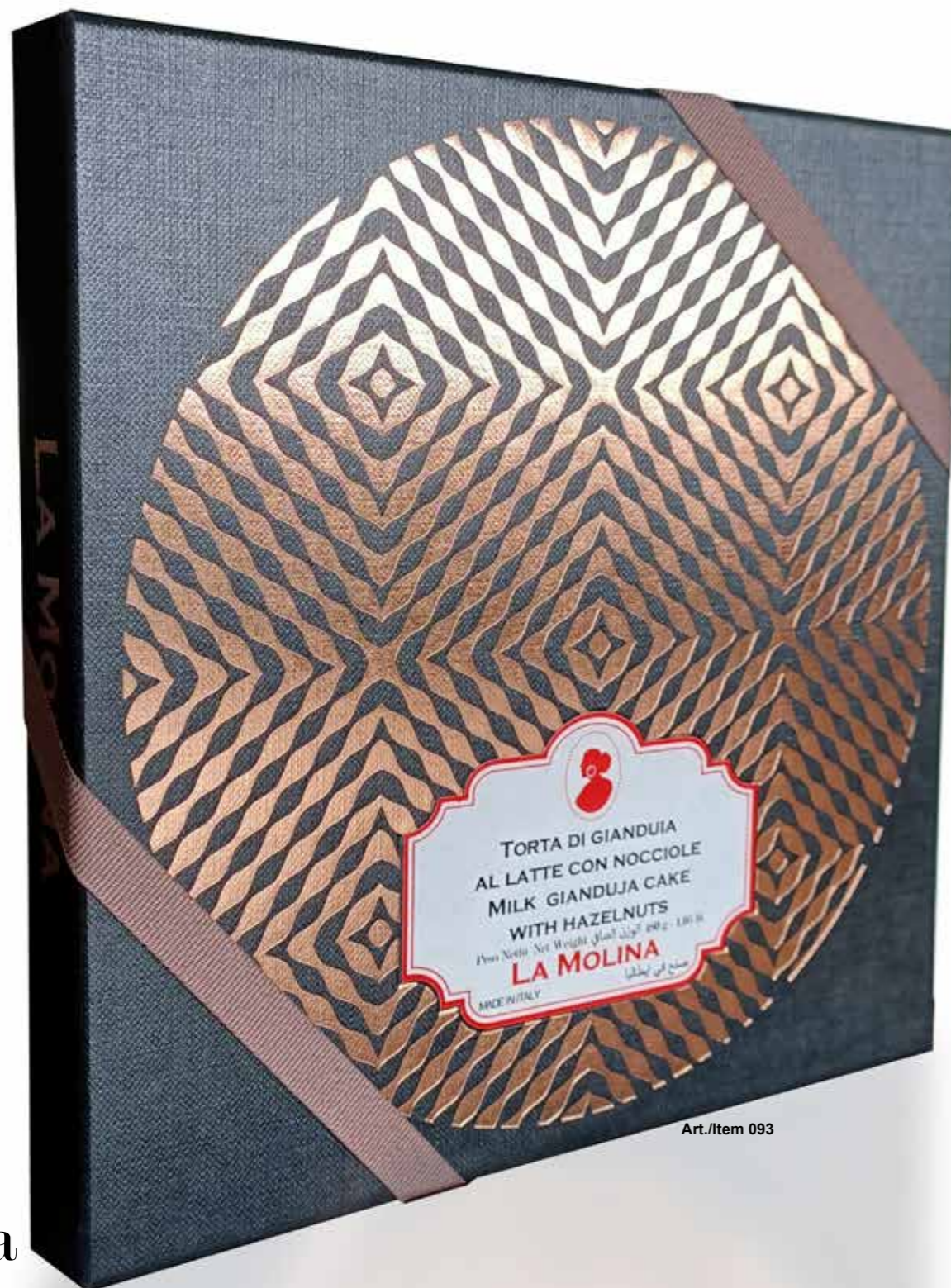


# Le torte de La Molina

L H P  
19,5 3 19,5 cm  
peso netto 480g

prodotto fatto a mano,  
il peso può leggermente  
variare

minimo d'ordine: 6 pezzi



Art./Item 093

# La Molina Choco cakes

L H D  
7.67 1.18 7.67 inch  
Net weight 1.05 lb

handmade product – the weight may vary slightly

minimum order: 6 pieces



Art. 093

**Torta di gianduia al latte**  
Crema gianduia con nocciole  
Piemonte IGP, ricoperta di  
cioccolato al latte.

Art. 094

**Torta di gianduia fondente**  
Crema gianduia con nocciole  
Piemonte IGP, ricoperta di  
cioccolato fondente.

Art. 095

**Torta di gianduia al latte  
con wafer**  
Crema gianduia con wafer,  
ricoperta di cioccolato al latte.

Art. 104

**Torta di gianduia al latte con  
mandorle salate**  
Crema gianduia con mandorle  
salate ricoperta di cioccolato  
al latte.

Item 093

**milk gianduia cake**  
Gianduia cream with  
PGI Piedmont hazelnuts,  
covered by milk chocolate.

Item 094

**dark gianduia cake**  
Gianduia cream with PGI  
Piedmont hazelnuts,  
covered by dark chocolate.

Item 095

**milk gianduia cake with  
wafer**  
Gianduia cream with wafer,  
covered by milk chocolate.

Item 104

**milk gianduia cake with  
salted almonds**  
Gianduia cream with salted  
almonds, covered by milk  
chocolate.

minimo d'ordine: 6 pezzi

minimum order: 6 pieces



# Le Torte de La Molina

## Riso soffiato

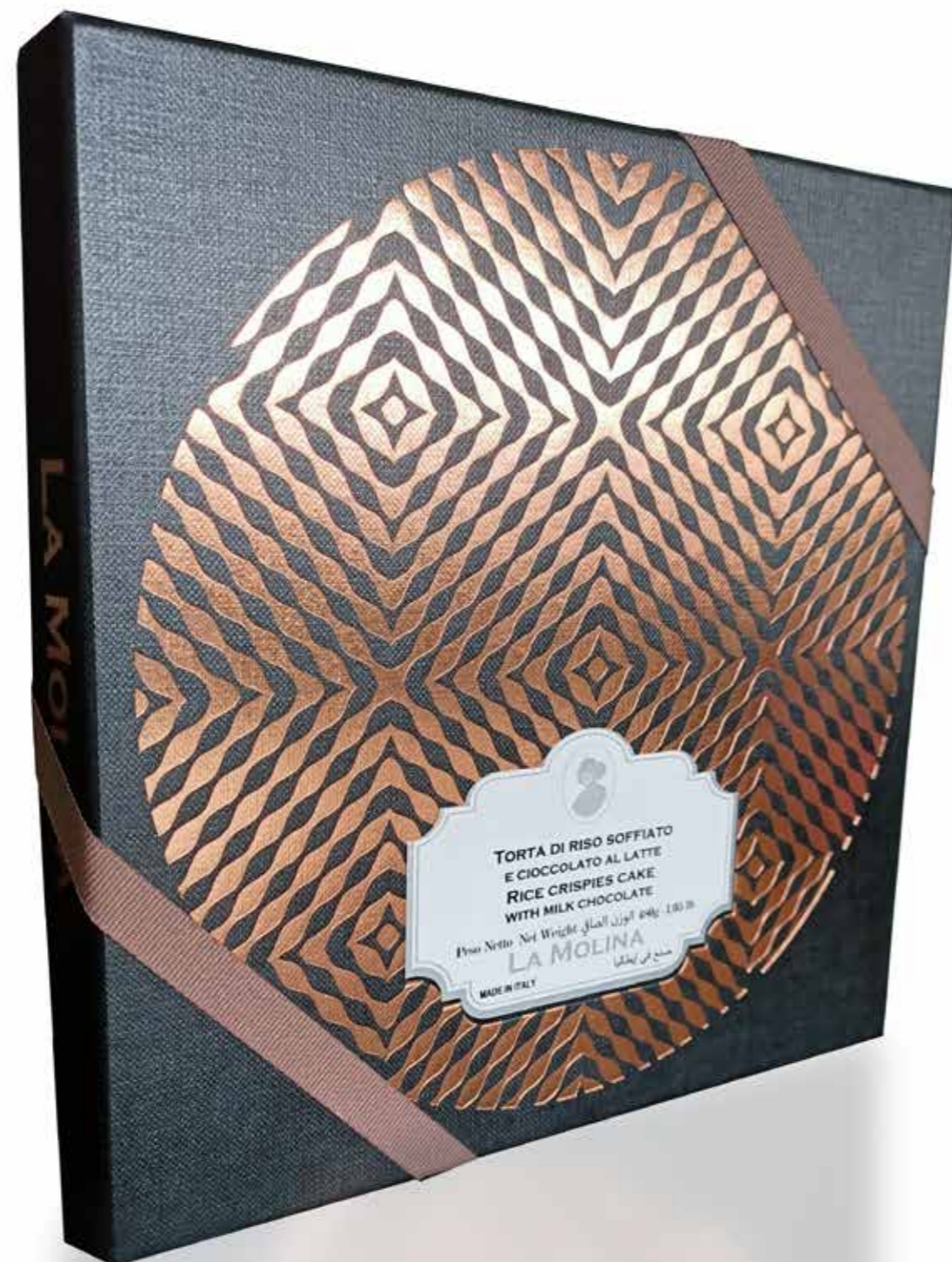
L H P  
19,5 3 19,5 cm  
peso netto 480g

**Art. 218**

crema gianduia con riso soffiato  
ricoperta con cioccolato al latte  
36% cacao min.

prodotto fatto a mano, il peso può  
leggermente variare

minimo d'ordine: 6 pezzi



# La Molina Choco cakes

L H D  
7.67 1.18 7.67 inch  
Net weight 1.05 lb

**Item 218**

gianduja cream with rice crispies  
covered by milk chocolate cocoa

handmade product  
the weight may vary slightly

minimum order: 6 pieces





# Cremini

L H P  
19,5 3 19,5 cm  
peso netto 540

Art. 254

64 Cremini assortiti  
gianduia latte, bianco, fondente  
gianduia latte, bianco, latte

prodotto fatto a mano, il peso può  
leggermente variare

minimo d'ordine: 6 pezzi



# Cremini

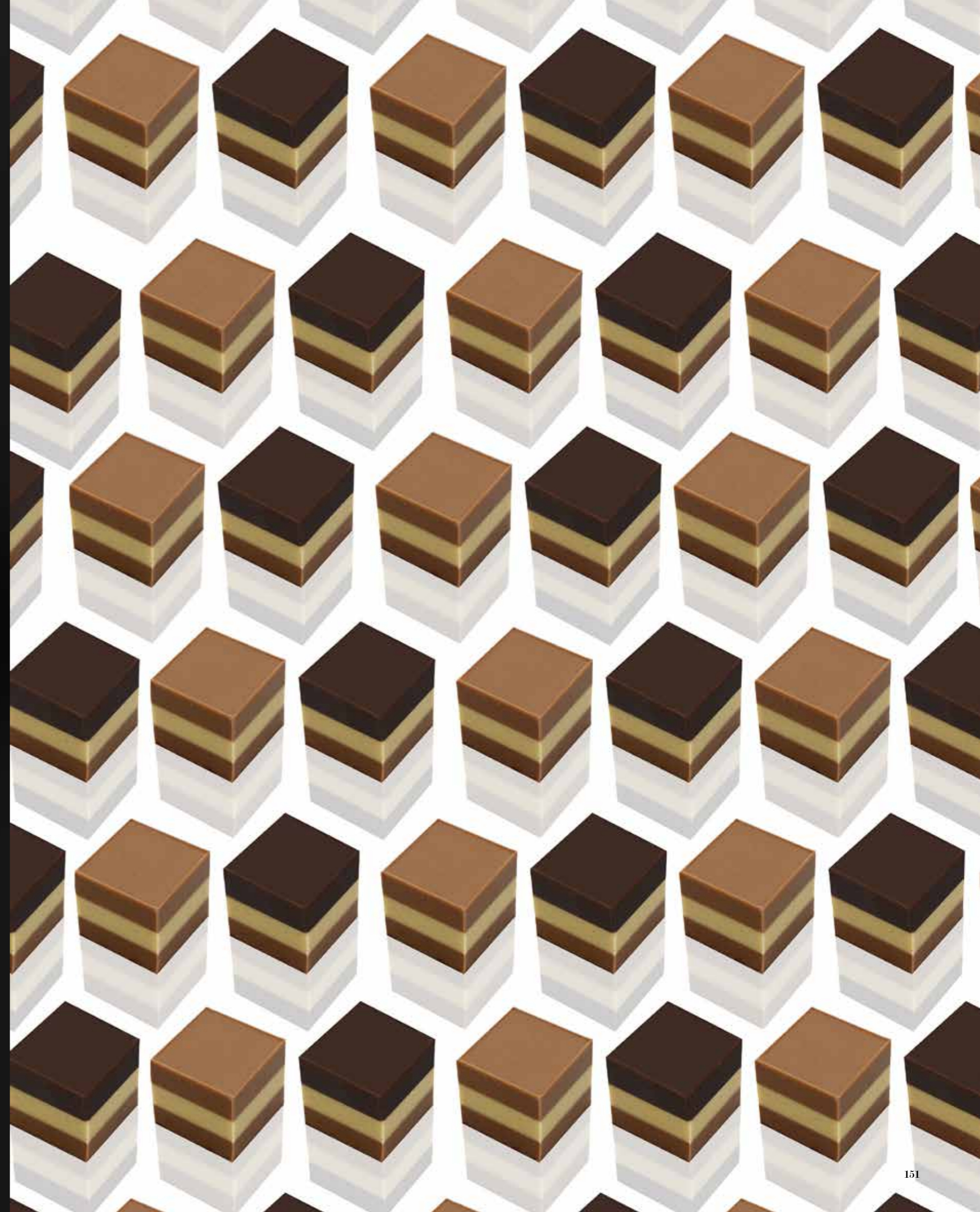
L H D  
7.67 1.18 7.67 inch  
Net weight 1.19 lb

Item 254

64 Assorted Cremini,  
milk gianduia, white, dark  
milk gianduia, white, milk

handmade product  
the weight may vary slightly

minimum order: 6 pieces





## Barrette di riso

L H P  
19,5 3 19,5 cm  
peso netto 250g

### Art. 219

14 Barrette di riso soffiato ricoperte di cioccolato fondente e al latte

Prodotto fatto a mano, il peso può leggermente variare.

minimo order: 6 pezzi



## Rice crispies bars

L H D  
7,67 1,18 7,67 inch  
Net weight 8.82 oz

### Item 219

14 Rice crispies bars covered with dark and milk chocolate.

Handmade product, the weight may vary slightly.

minimum order: 6 pieces



# Rice and chocolate



## 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 500g

L H P  
24 5 9 cm  
peso netto 1kg

L H P  
28 7 11 cm  
peso netto 2kg

**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 ricca di cacao con il 40% 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

delicata gianduia al latte con il 40% 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 40% of whole PGI Piedmont hazelnuts, soft at slicing, perfect to be tasted on a slice of toasted

**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 40% 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







Art./Item 216



Art./Item 246



# Le tortine de La Molina

## La Molina choco cakes

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

### Art. 524

**Torta di gianduia al latte con wafer**  
Crema gianduia con wafer,  
ricoperta di cioccolato al latte.

### Art. 516

**Torta di gianduia al latte**  
Crema gianduia con nocciole Piemonte IGP,  
ricoperta di cioccolato al latte.

### Art. 103

**Torta di gianduia al latte con mandorle salate**  
Crema gianduia con mandorle salate  
ricoperta di cioccolato al latte.

### Art. 517

**Torta di gianduia fondente**  
Crema gianduia con nocciole Piemonte IGP,  
ricoperta di cioccolato fondente.

minimo d'ordine: 8 pezzi

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

### Item 524

**milk chocolate gianduia and wafer cake**  
Gianduia cream with wafer,  
covered by milk chocolate.

### Item 516

**milk chocolate gianduia cake**  
Gianduia cream with PGI Piedmont hazelnuts,  
covered by milk chocolate.

### Item 103

**milk chocolate gianduia cake and salted almonds**  
Gianduia cream with salted almonds,  
covered by milk chocolate.

### Item 517

**dark chocolate gianduia cake**  
Gianduia cream with PGI Piedmont hazelnuts,  
covered by dark chocolate.

minimum order: 8 pieces

Art./Item 517



Art./Item 524



Art./Item 516



Art./Item 103





## Ottavio

La fetta di torta Millestrati da 250g

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

Art. 096

La fetta di torta Millestrati :  
Gianduia fondente  
Gianduia bianco  
Gianduia al latte

minimo d'ordine: 10 pezzi

## Ottavio

8.82 oz slice of Millestrati cake

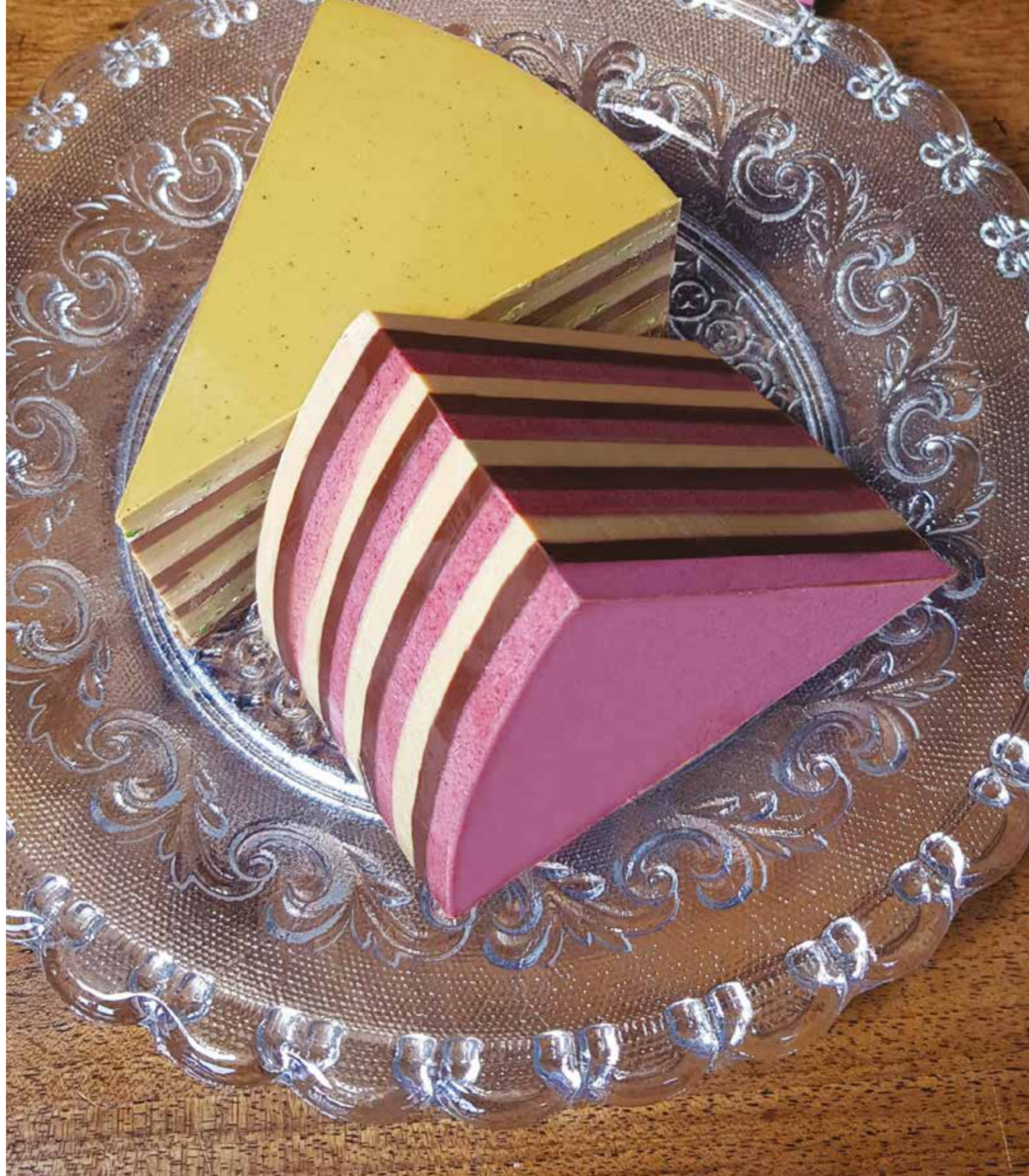
L H D  
2.95 2.56 4.21 inch  
Net weight 8.82 oz

Item 096

The slice of Millestrati cake:  
Dark gianduia  
White gianduia  
Milk gianduia

minimum order: 10 pieces





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

**Art. 296**  
**Ottavio Lampone**  
La fetta di Millestrati da 250g  
Gianduia al lampone - Gianduia fondente - Gianduia bianco

minimo d'ordine: 10 pezzi

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

**Art. 296**  
**Ottavio Raspberry**  
Slice of Millestrati 8.82 oz  
Raspberry gianduia - Dark gianduia - White gianduia

minimum order: 10 pieces



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

**Art. 295**  
**Ottavio Pistacchio**  
La fetta di Millestrati da 250g  
Gianduia pistacchi - Gianduia latte - Gianduia bianco

minimo d'ordine: 10 pezzi

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

**Art. 295**  
**Ottavio Pistachio**  
Slice of Millestrati 8.82 oz  
Pistachios gianduia - Milk gianduia - White gianduia

minimum order: 10 pieces



# La Millestrati gianduia

## Gianduja Millestrati cake



Ø H  
20 5,5 cm  
peso netto 2kg

### Art. 519

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.

minimo d'ordine: 1 pezzo



### La Millestrati gianduia

Ø H  
7.87 2.17 inch  
Net weight 4.4 lb

### Item 519

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.

minimum order: 1 piece





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.rl.

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.rl. è riservata la facoltà di apportare modifiche ai propri prodotti e alle loro confezioni, nonché la facoltà di sospendere la produzione in qualunque momento senza preavviso, rinunziata 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.

copyright © La Molina S.r.l. 2022





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