

AMOLINA
CIOCCOLATO
LA MOLINA
CON GLI OCCHI E CON LA BOCCA

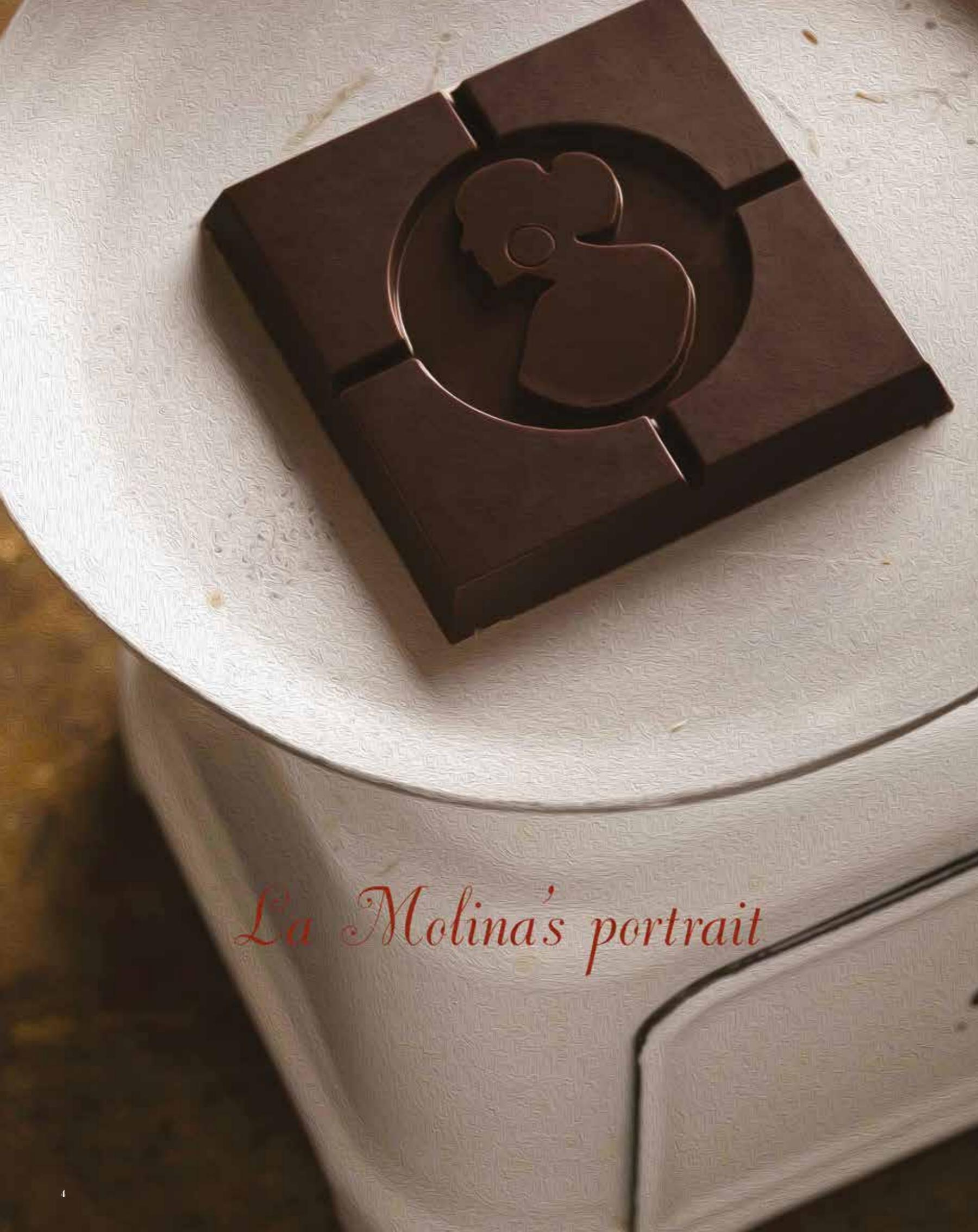
Non c'è così tanta metafisica sulla terra come in un cioccolatino.

Fernando Pessoa

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

Fernando Pessoa





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 PERCHÉ DI UN NOME

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



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 merito 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 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 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 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),



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.



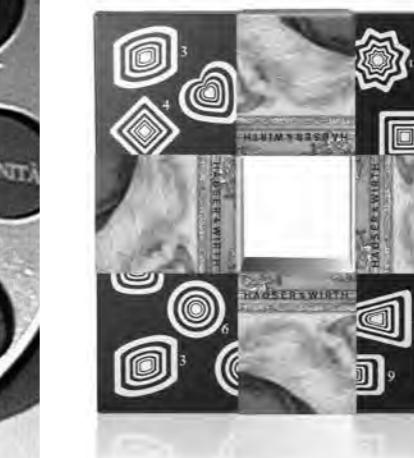
La Molina con Anne e Patrick Poirier
per "LA FABBRICA DELLA MEMORIA",
La Magia, Quarrata, 2006.



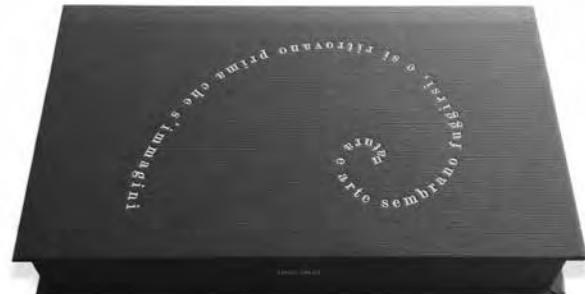
La Molina per Fondazione Cartier, mostra Gary Hill, Parigi (2006)



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



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



Scatola Judy Garland per
Salvatore Ferragamo (2015)



Praline abbinate ai profumi per
Salvatore Ferragamo (2019)



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

Noi siamo qui

We are here



Inaugurazione nuovo store Neiman Marcus
New York
2019

per Bergdorf Goodman e Bruce Pask
New York
2019



ARABIA SAUDITA	AUSTRIA
AZERBAIJAN	BELGIUM
AZERBAIJAN	CANADA
BELGIO	CYPRUS
CANADA	FINLAND
CIPRO	FRANCE
FINLANDIA	GERMANY
FRANCIA	GREECE
GERMANIA	HOLLAND
GIAPPONE	HONG KONG
GRECIA	HUNGARY
HONG KONG	INDONESIA
INDONESIA	ITALIA
ITALIA	KUWAIT
KUWAIT	LUSSEMBURGO
LUSSEMBURGO	MALTA
MALTA	NORVEGIA
NORVEGIA	OLANDA
OLANDA	PORTOGALLO
PORTOGALLO	PRINCIPATO DI MONACO
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





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
Occhi e bocche box



Quaranta praline

L H P
29 6 29 cm
peso netto 420 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 grué 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 14.8 oz

Item 209

40 pralines, 4 per flavour:
LEGA - Blond 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 with Tiramisù 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





L H P
29 6 29 cm
peso netto 400 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
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

Fourty pralines

L H P
29 6 29 cm
net weight 14.1 oz

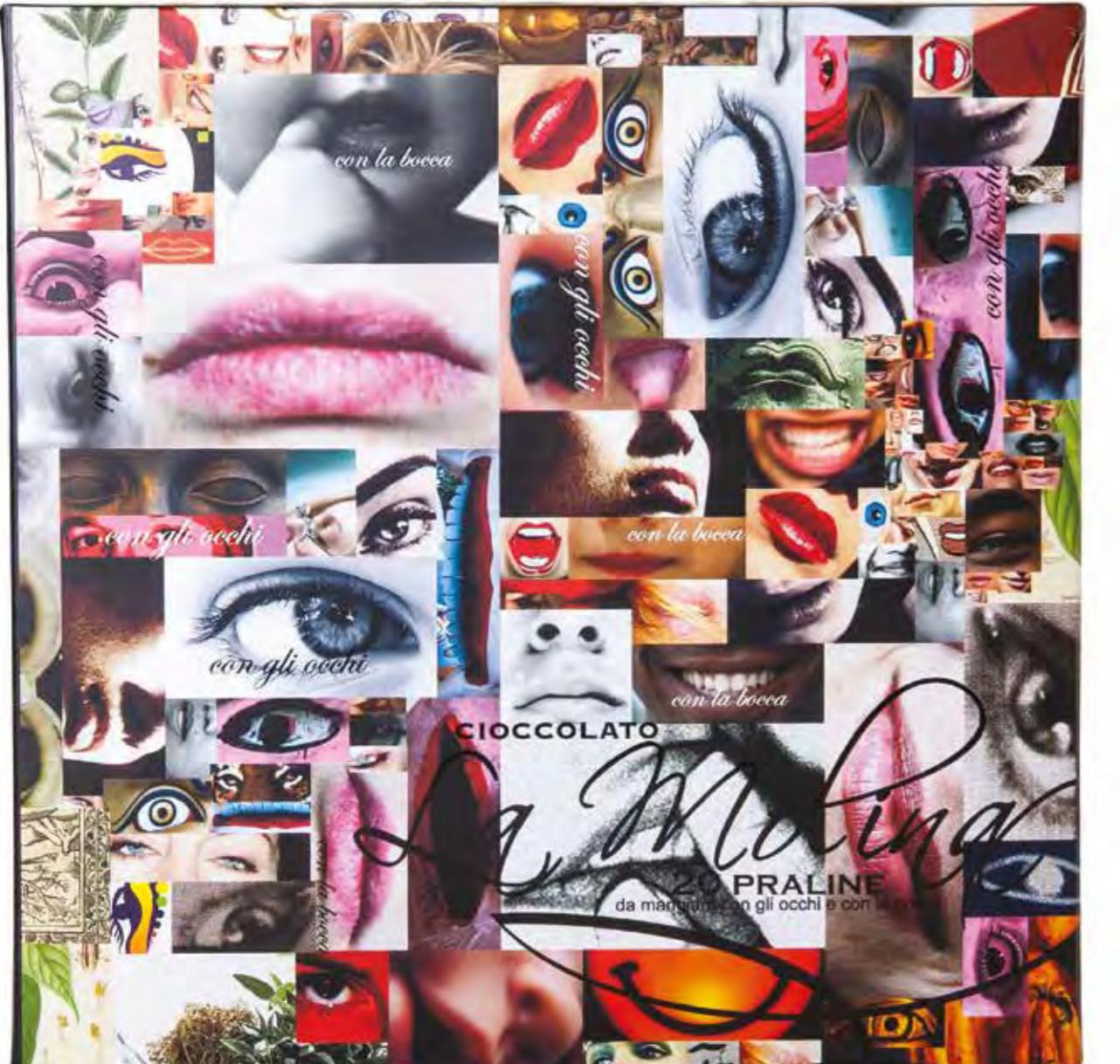
Art. 210
40 pralines, 4 per flavour:
SEVERINI - Dark chocolate filled with banana
BERNINI - Milk chocolate filled with coconuts
MILLET - Blond chocolate filled with guava
COURBET - White chocolate filled with lime
ROSSETTI - Milk chocolate filled with yuzu
VALADON - Blond chocolate filled with maracuja
KLIMT - Milk chocolate filled with pistachios
RENI - Milk chocolate filled with peanuts and nougat
ANGELI - Blond chocolate filled with mango
TANCREDI - Ruby filled raspberry

minimo d'ordine: 5 pezzi

Oro è il cioccolato biondo de La Molina

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 210 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 7.4 oz

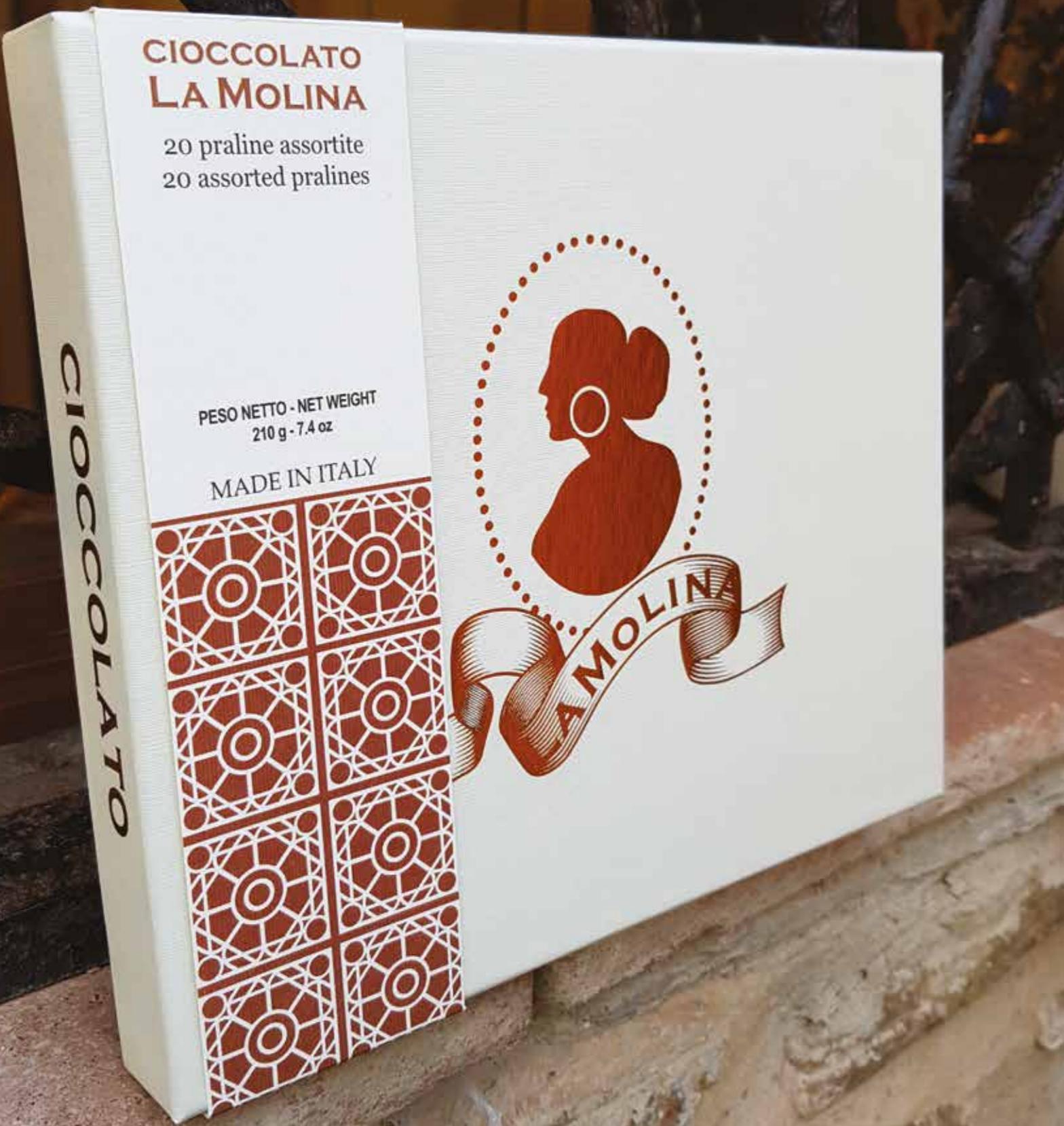
Item 214

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



La Molina Portrait Pralines



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
SIGNORINI - Gianduia e granella di nocciole in un guscio di cioccolato al latte
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
SIGNORINI - Milk chocolate filled with gianduia and grain hazelnuts
minimum order: 5 pezzi



9 praline

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

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

minimum order: 16 pieces

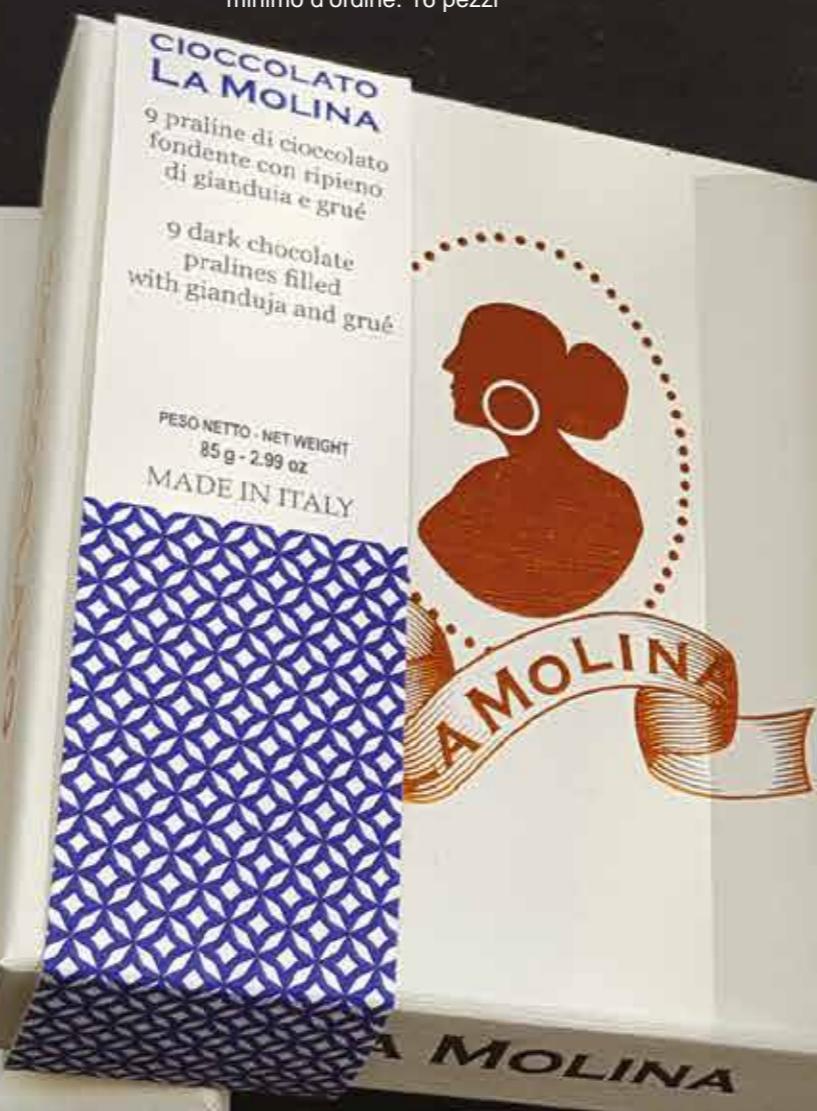
9 praline

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

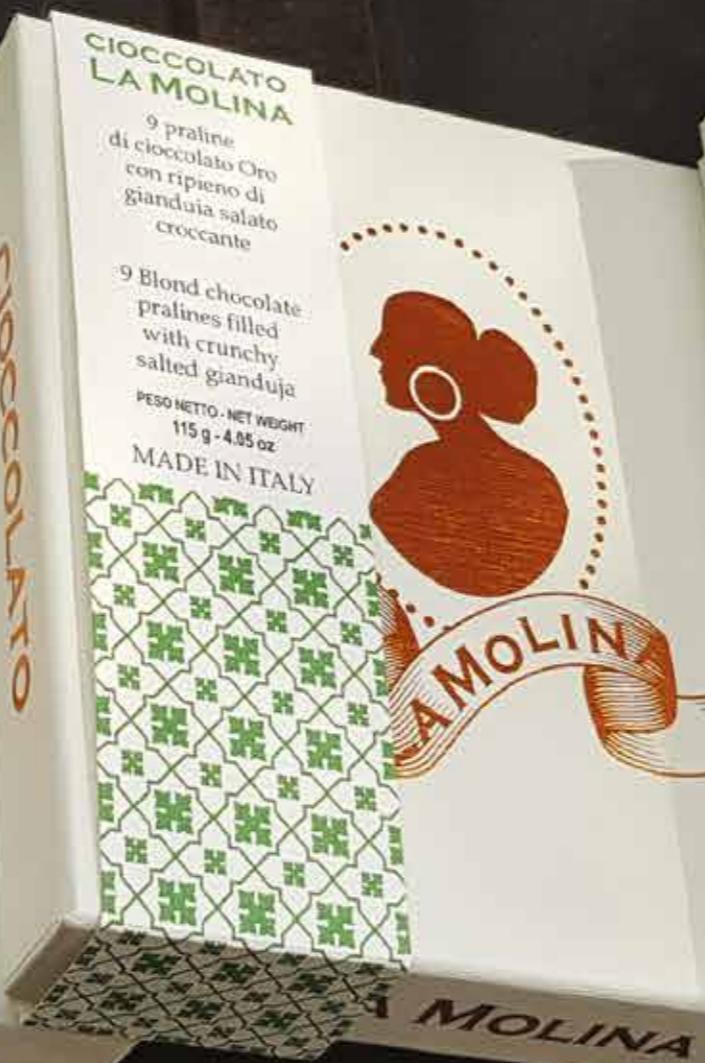
9 praline

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

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 4.05 oz

Item 642

9 milk chocolate pralines filled with milk gianduia and crushed hazelnuts

minimum order: 16 pieces

Venti tartufi assortiti

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

Art. 256

minimo d'ordine: 16 pezzi

Tartufi Truffles

Twenty assorted truffles

L H D
9.25 1.37 8.07 inch
net weight 7.76 oz

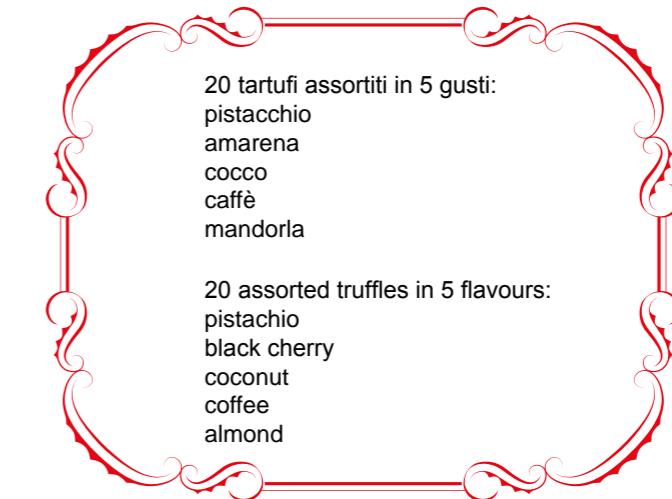
Item 256

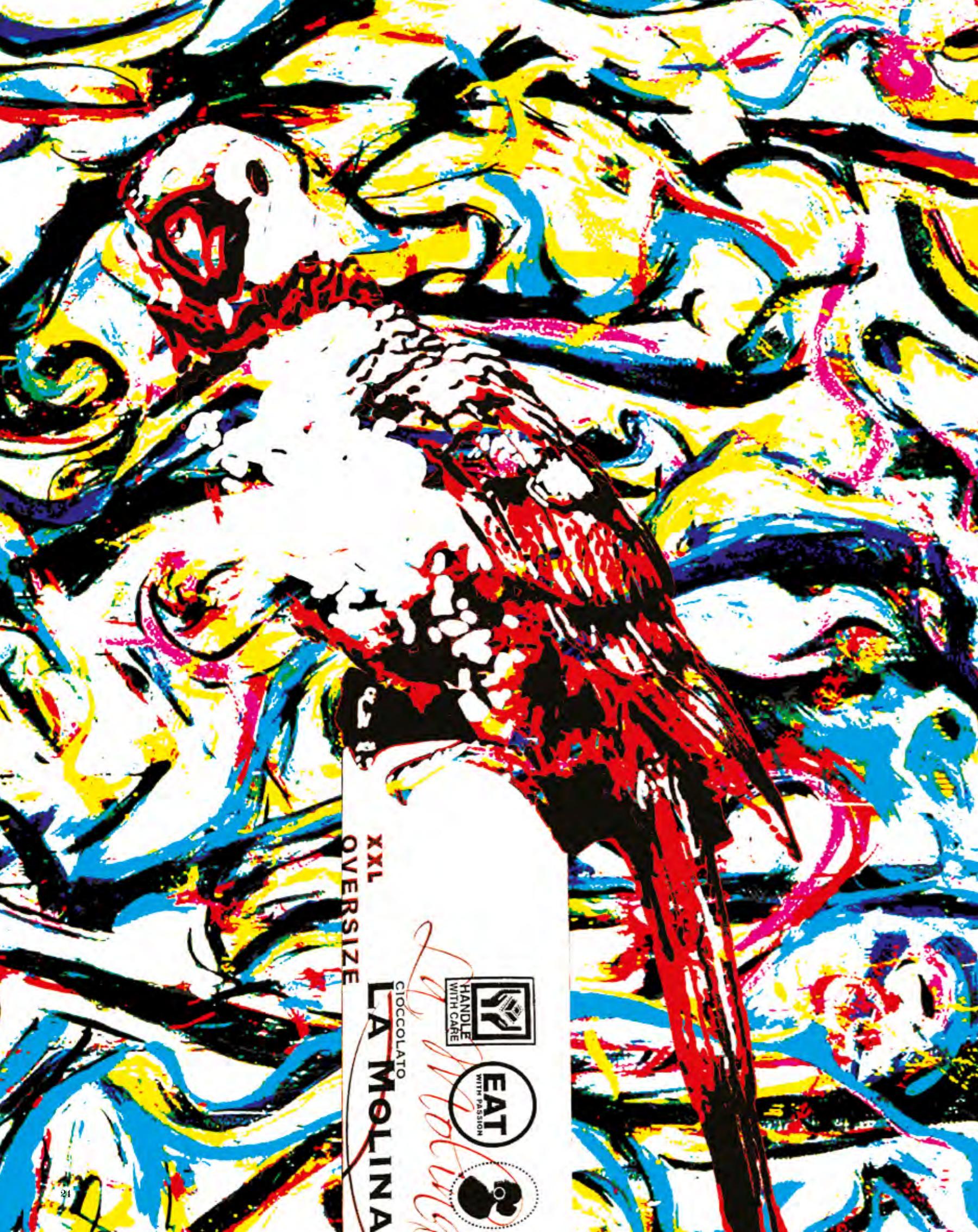
minimum order: 16 pieces



Item 256

minimum order: 16 pieces







Oversize XXL

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

Art.

233X Nocciolato al latte

tenero gianduia al latte
con nocciola Piemonte IGP intere

Art.

226X Nocciolato fondente

tenero gianduia fondente con
nocciole Piemonte IGP intere

Art.

265X 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.

056X Nocciolato al latte caramellato con mandorle tostate salate

tenero gianduia al latte caramellato
con mandorle tostate salate

Art.

027X 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 233X Milk gianduia with hazelnuts
tender milk gianduia with whole PGI
Piedmont hazelnuts

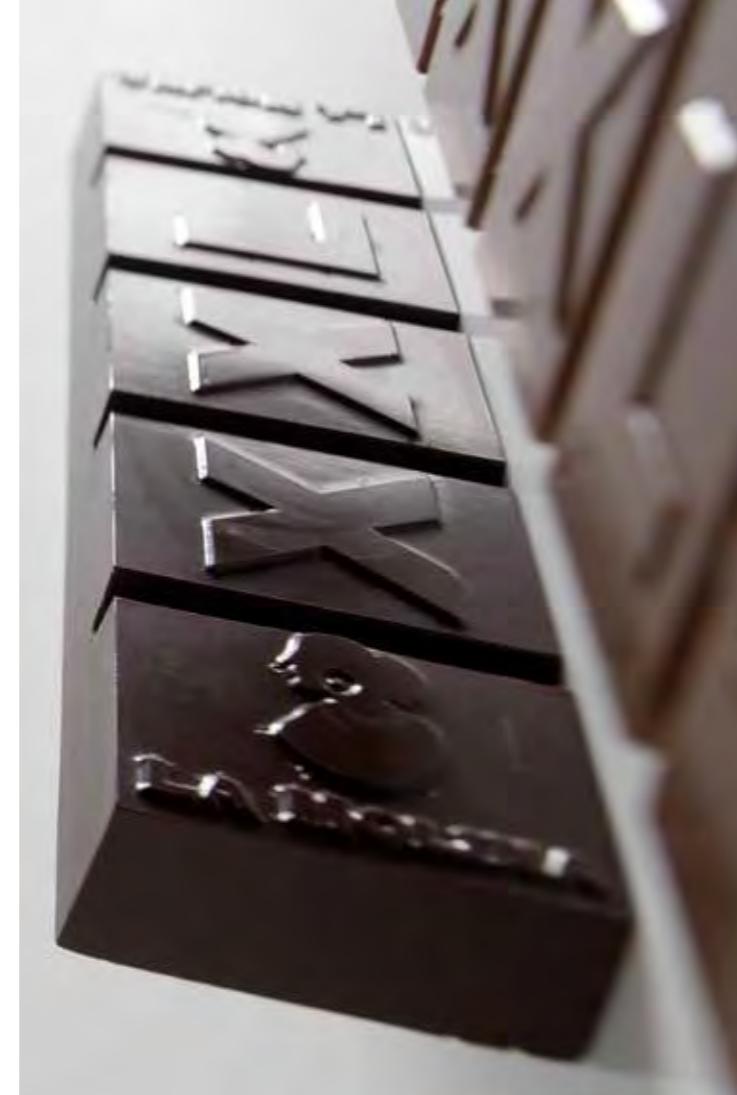
Item 226X Dark gianduia with hazelnuts
tender dark gianduia with whole PGI
Piedmont hazelnuts

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

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

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

minimum order: 6 pieces



Nuova confezione a basso
impatto ambientale
salva-gusto



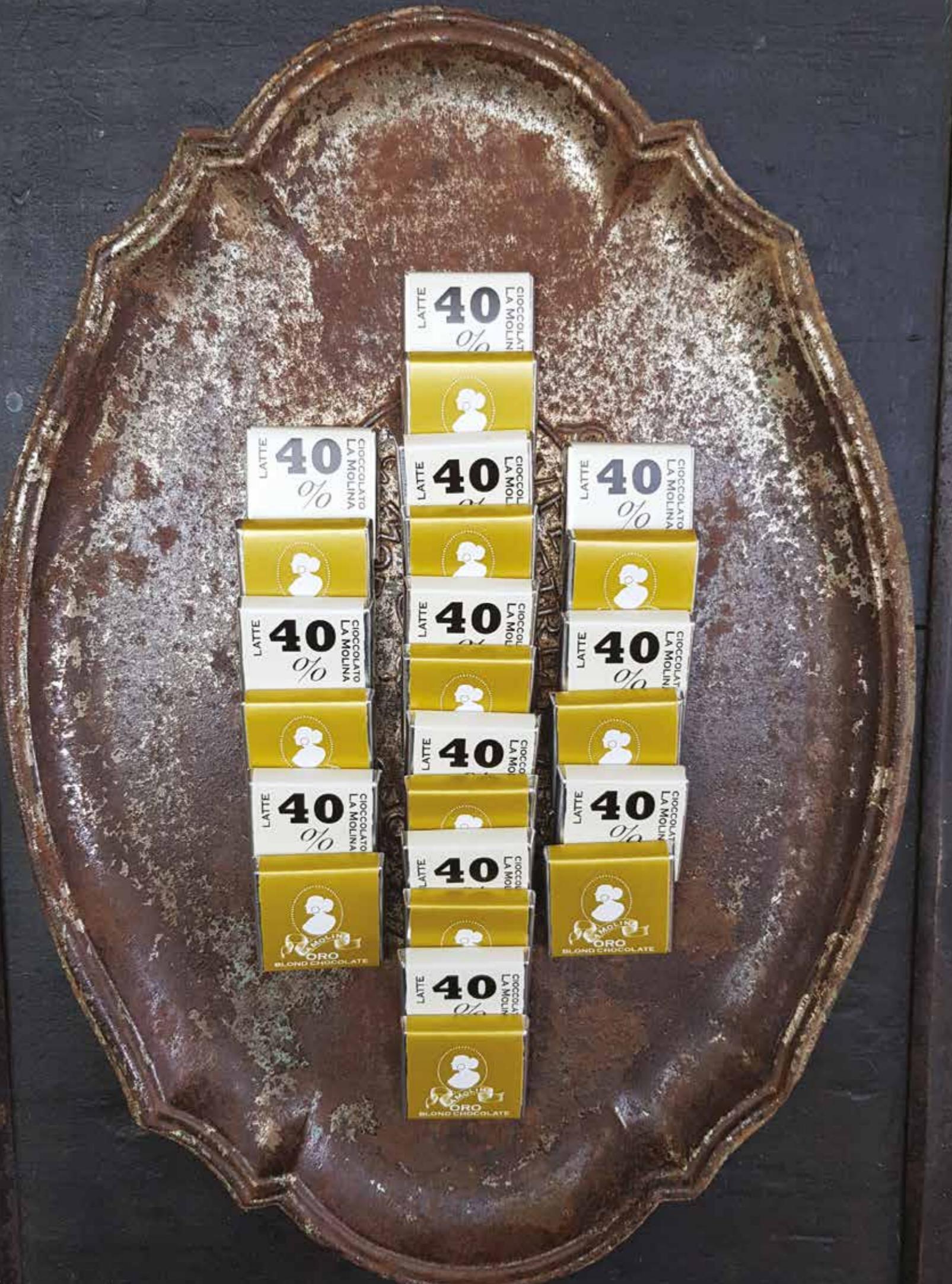
La Molina per l'ambiente

New packaging with
low environmental impact
taste-saving

ALL COMPOSTABLE:
BLISTER AND PACKAGING

La Molina for environment



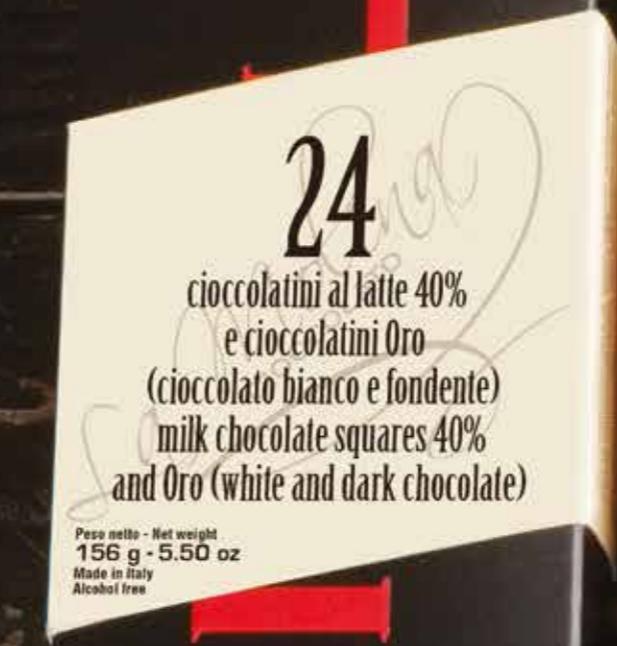


24 cioccolatini assortiti

L H P
6 3 23 cm
peso netto 156 g

Art. 134
Miscela al latte
cioccolato al latte cacao min. 40%
e cioccolato Oro

minimo d'ordine: 10 pezzi per art.



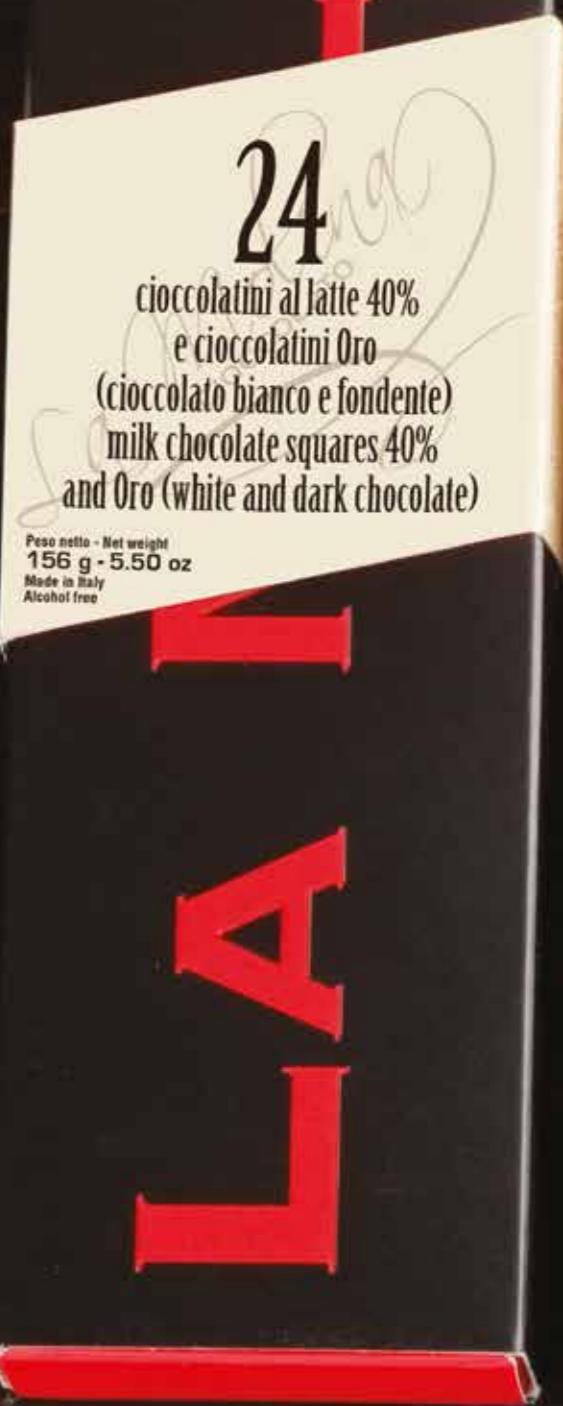
Peso netto - Net weight
156 g - 5.50 oz
Made in Italy
Alcohol free

24 assorted chocolate squares

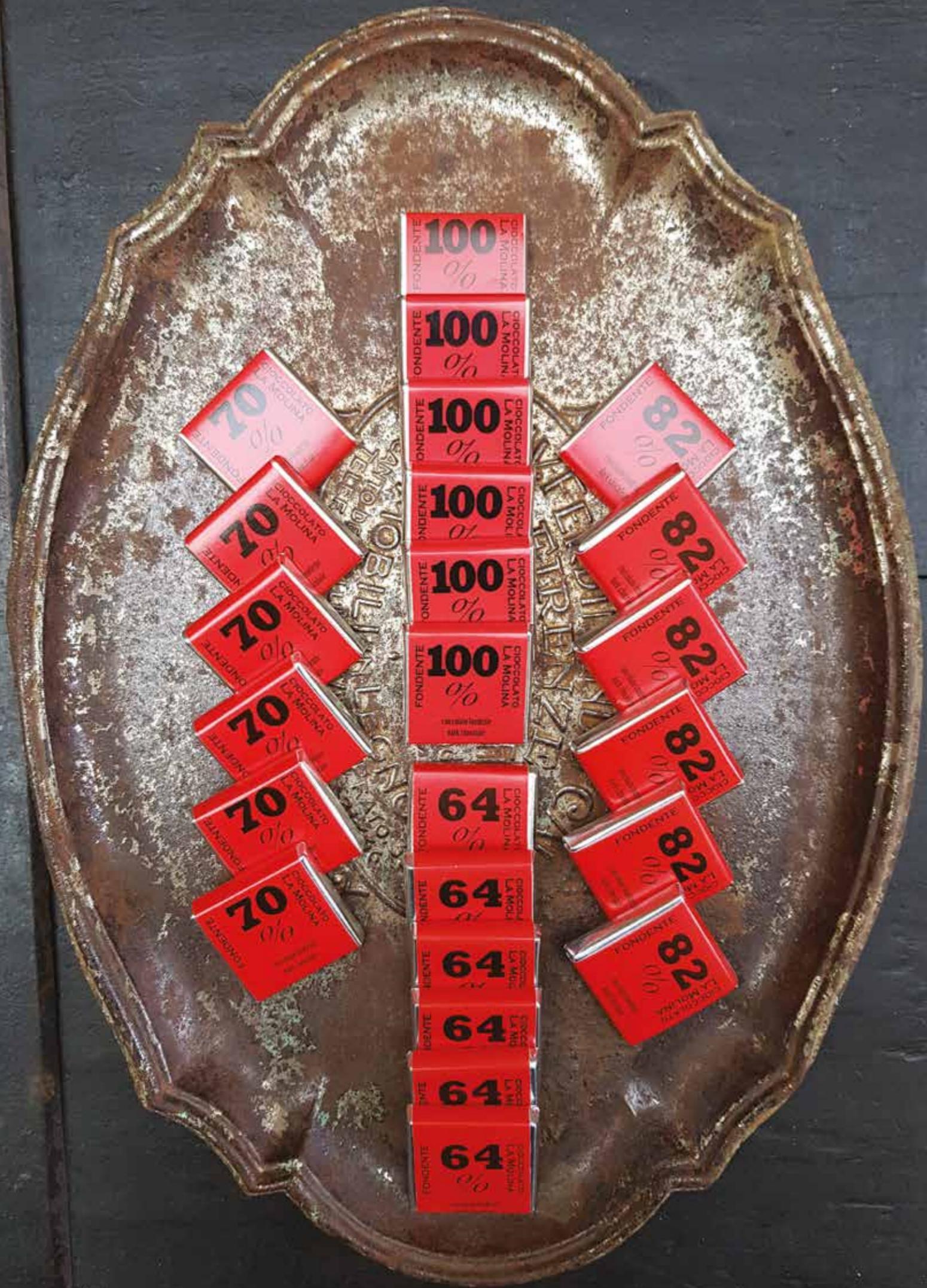
L H D
2.36 1.18 9.06 inch
net weight 5.50 oz

Item 134
Milk blends
milk chocolate cocoa 40% min.
and Blond chocolate

minimum order: 10 pieces per item



Peso netto - Net weight
156 g - 5.50 oz
Made in Italy
Alcohol free



24 cioccolatini assortiti

L H P
6 3 23 cm
peso netto 156 g

Art. 133
Miscela fondenti
cioccolato fondente
cacao min. 64% - 70% - 82% - 100%

minimo d'ordine: 10 pezzi per art.

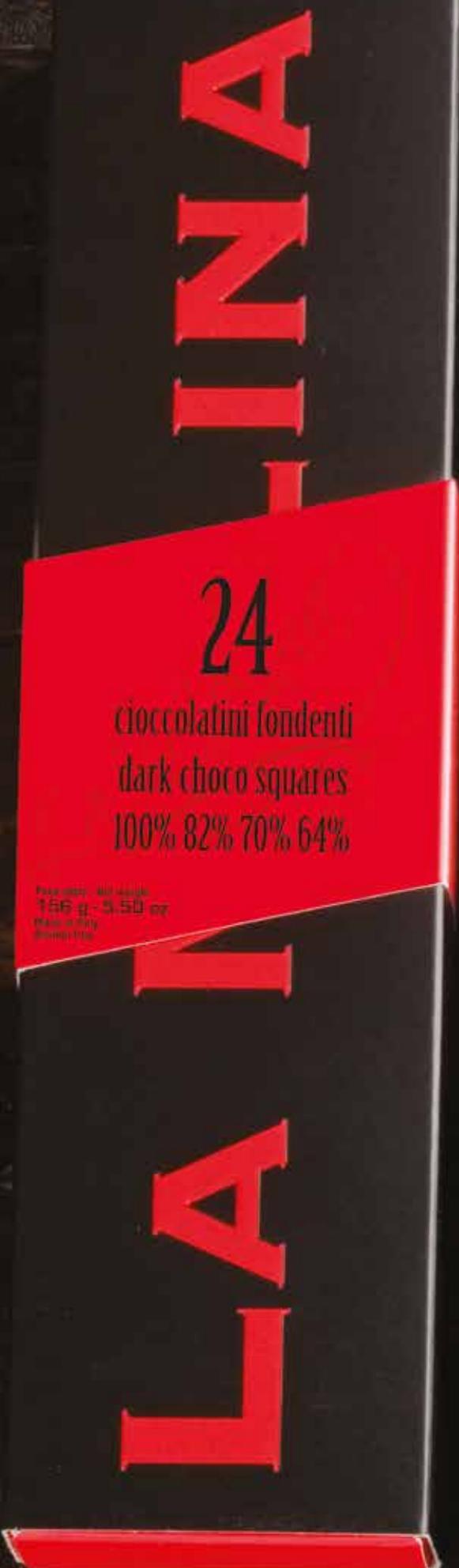


24 assorted chocolate squares

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



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

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

88
napolitaines



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.



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. 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: 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 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



Cioccolatini ripieni Filled chocolate squares



Cioccolatini ripieni
L H P
6 3 23 cm
peso netto 150 g

Art. 160
Oro e pralinato
Latte e pistacchio
Fondente e lampone

minimo d'ordine: 12 pezzi

Filled chocolate squares
L H P
6 3 23 cm
net weight 5.50 oz

Item 160
Blond and praline
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. / Item 170
L H P
7 4 4 cm

minimo d'ordine: 16 pezzi
minimum order: 16 pieces

Peso netto
Net Weight
68 g 2.39 oz

40g
DEGUSTAZIONE



1.4 oz
TASTING BARS



40 g 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. 458

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

Item. 458

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

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

Art. 462

ORO
tavoletta 40 gr
cioccolato biondo

Item. 462

Blond chocolate
1.4 oz white chocolate bar
blonde chocolate

Art. 457

100%
tavoletta 40 gr

fondente 100%

Item. 457

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

100%
ORO

minimo d'ordine: 15 pezzi per gusto

minimum order: 15 pieces each flavour

Le tavolette ripiene

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

100 g

3.52 oz

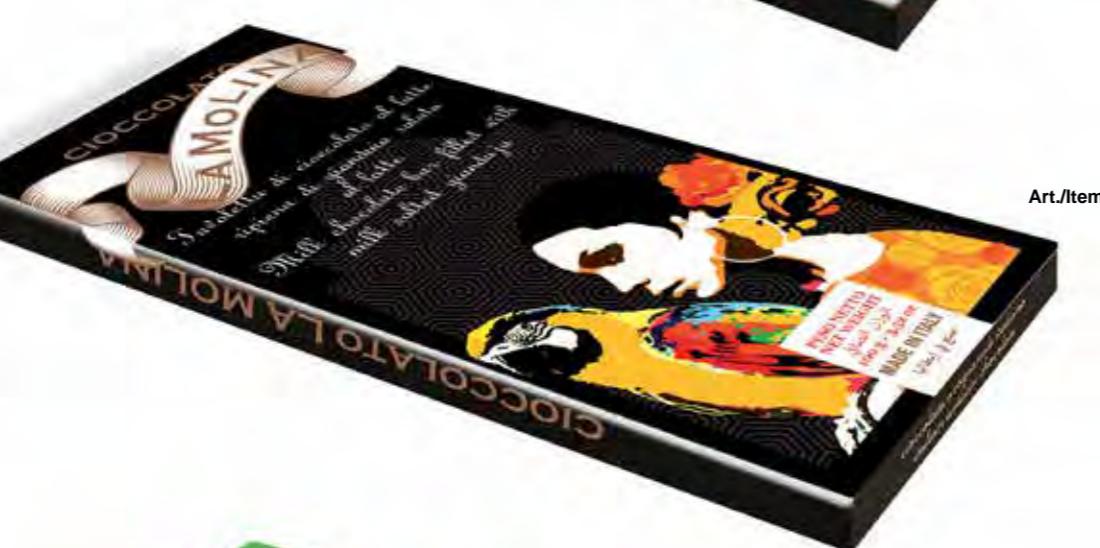
Filled
chocolate
bars



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

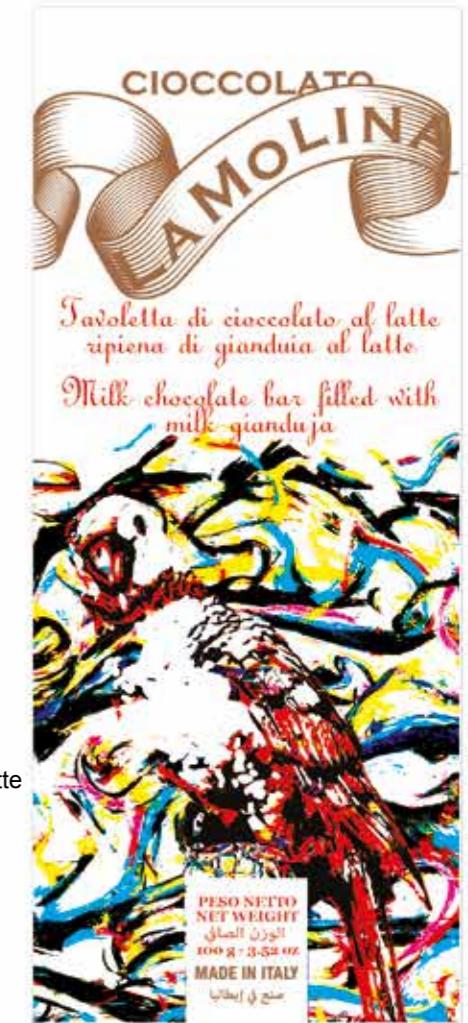


Art./Item 222

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



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 di La Molina. Come ogni forma, così ciascun gusto delle Fringes è ben studiato per stupire scrocchiando sotto i denti come uno snack gustoso. Arte da mangiare insomma, con gli occhi e con la bocca, un po' come tutta la produzione La Molina.

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



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'



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





56



24 Fringes Assortite

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

Art. 048

24 cioccolatini assortiti nei gusti:
8 fringes di cioccolato al latte con granella
di nocciole caramellate salate, 36% cacao min.
8 fringes di cioccolato fondente con miglio
tostato e peperoncino, 64% cacao.
8 fringes di cioccolato Oro con salvia caramellata e
pepe bianco
minimo d'ordine: 6 pezzi

24 assorted Fringes

L H D
11,26 1,10 7,28 inch
net weight 7.06 oz

Item 048

24 chocolates in assorted flavours:
8 milk chocolate fringes with caramelized
salted crushed hazelnuts cocoa 36% min.
8 dark chocolate fringes with toasted
millet and chili pepper cocoa 64% min.
8 Blond chocolate fringes with caramelized
sage and white pepper
minimum order: 6 pieces

57



Le Creme Spalmabili
Spreadable Creams



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



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



TERZILIA

tre strati
three layers



crema gianduia
spalmabile
gianduia spread

Ø H
7 11 cm
peso netto 330 g

Art. 206

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

minimo d'ordine: 6 pezzi

Ø H
2.75 4.33 inch
net weight 11.64 oz

Art. 206

3 layers of dark, white and milk gianduia spread.

minimum order: 6 pieces



DUILIA

due strati
two layers



crema gianduia
spalmabile
gianduia spread

Ø H
7 11 cm
peso netto 330 g

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



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

CIOCCOLATO



Salted gianduia spread

Ø H
4,13 4,13 inch
net weight 17,64 oz

Item 591
fine spread milk gianduia 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 gianduia
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

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

minimo d'ordine: 4 pezzi

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
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 fondente

Ø H
6,5 8,5 cm
peso netto 220 g

Art. 099
crema gianduia fondente spalmabile
con nocciole Piemonte IGP

minimo d'ordine: 6 pezzi



Dark gianduja spread

Ø H
2.56 3.35 inch
net weight 7.76 oz

Item 099
fine dark 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

Crema spalmabile di pistacchi Pistachios spreadable cream



Art. 171

Crema spalmabile di pistacchi

Ø H
6,5 8,5 cm
peso netto 220 g

minimo d'ordine: 6 pezzi

Item 171

Pistachios spreadable cream

Ø H
2.56 3.35 inch
Net weight 7.76 oz

minimum order 6 pieces



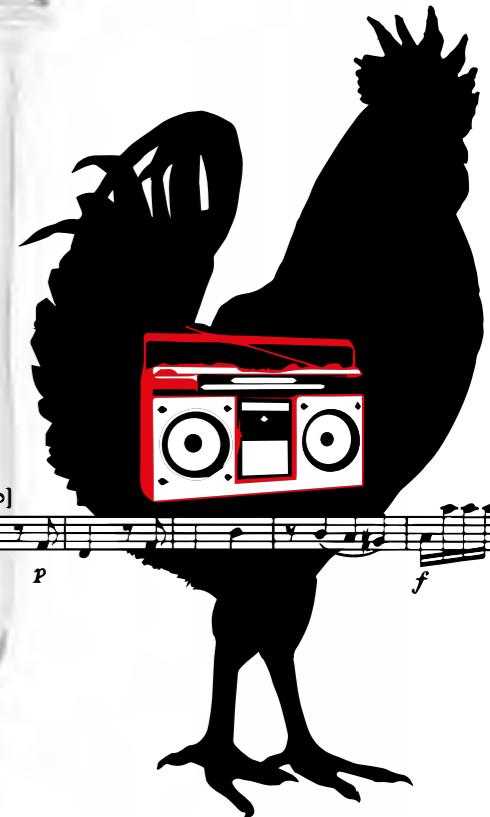
L'uovo sottovetro
Egg in the glass





Art./Item 541

L'UOVO
SOTTOVETRO
 EGG IN THE GLASS



1 L'UOVO SOTTOVETRO BIANCO
 Uovo di cioccolato bianco con granella di cacao caramellato ripieno di crema gianduia fondente
 220 g
EGG IN THE GLASS WHITE
 White chocolate egg with grain cocoa chocolate filled with dark gianduia spread
 7.76 oz

Art. / Item 541
 Contenitore in vetro con coperchio
 Glass container with lid
 Ø 10 H 12,9 cm

2 L'UOVO SOTTOVETRO FONDENTE
 Uovo di cioccolato fondente 64% cacao min.
 ripieno di crema gianduia fondente
 220 g
EGG IN THE GLASS DARK
 Dark chocolate cocoa 64% min. egg filled with dark gianduia spread
 7.76 oz

Art. / Item 542
 Contenitore in vetro con coperchio
 Glass container with lid
 Ø 10 H 12,9 cm

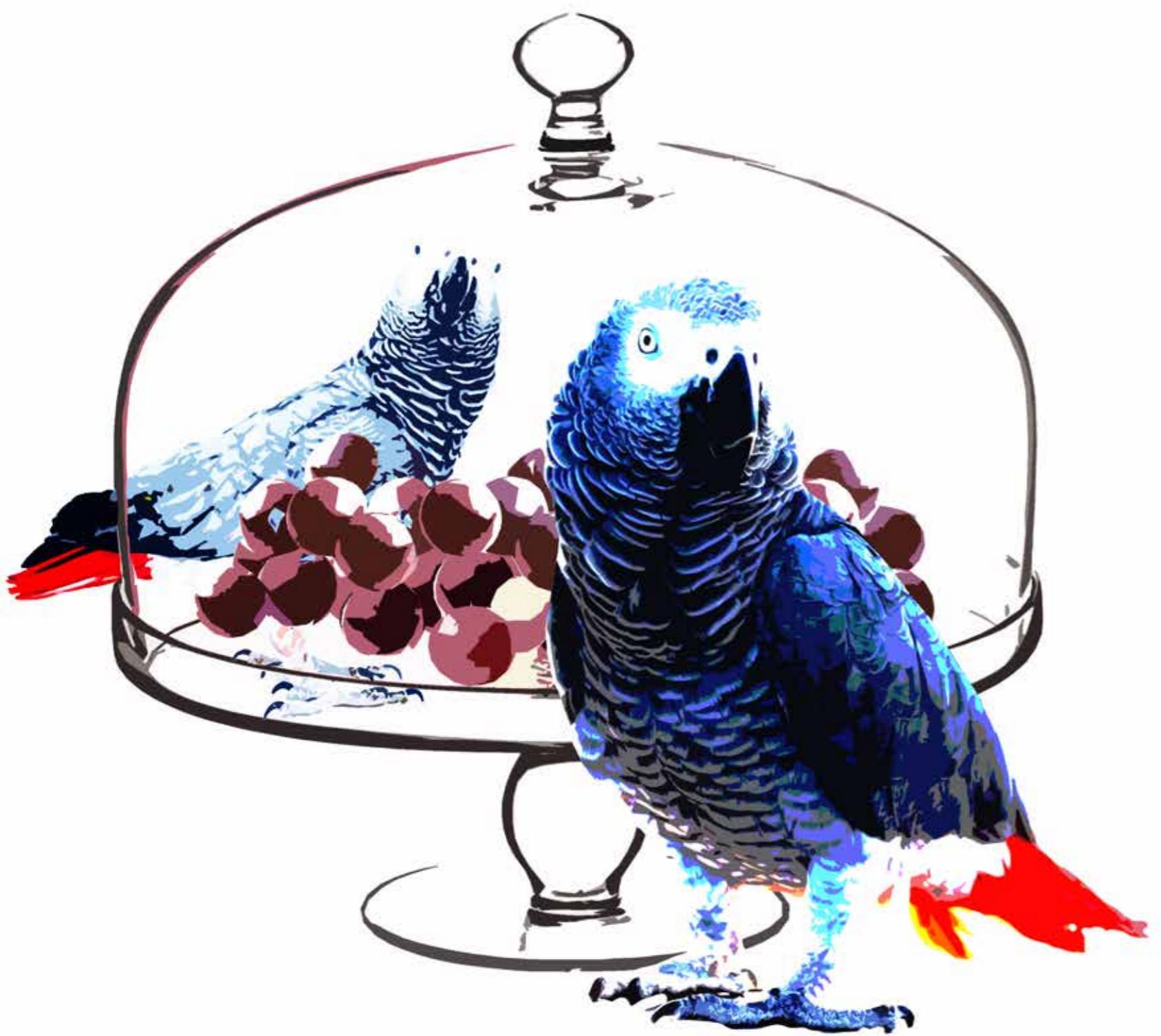
3 L'UOVO SOTTOVETRO ORO
 Uovo di cioccolato biondo con granella di cacao caramellato ripieno di crema gianduia al latte salata
 220 g
EGG IN THE GLASS ORO
 Blond chocolate egg with grain cocoa chocolate filled with salted milk gianduia spread
 7.76 oz

Art. / Item 141
 Contenitore in vetro con coperchio
 Glass container with lid
 Ø 10 H 12,9 cm

4 L'UOVO SOTTOVETRO PISTACCHIO
 Uovo di cioccolato bianco e granella di pistacchio, ripieno di crema di pistacchio
 220 g
EGG IN THE GLASS PISTACHIOS
 White chocolate egg and chopped pistachios filled with creamy pistachios
 7.76 oz

Art. / Item 139
 Contenitore in vetro con coperchio
 Glass container with lid
 Ø 10 H 12,9 cm

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



80



81

DRAGÉES



Dragées - Latte

Ø H
10,5 8 cm
peso netto 250 g

Art. 69

Nocciole Piemonte IGP ricoperte di cioccolato al latte

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

minimum order: 6 pieces

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

Dragées - Dark

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 - Oro

Ø H
10 8 cm
peso netto 250 g

Art. 31

Nocciole Piemonte IGP ricoperte di cioccolato oro

minimo d'ordine: 6 pezzi



Dragées - Blond

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 - Ruby

Ø H
10 8 cm
peso netto 250 g

Art. 32

Nocciole Piemonte IGP ricoperte di cioccolato Ruby

minimo d'ordine: 6 pezzi



Dragées - Ruby

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

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

Art. 143
Dragées assortiti
Dragées di nocciola ricoperte
di cioccolato fondente,
cioccolato al latte,
cioccolato oro,
cioccolato ruby
minimo d'ordine: 6 pezzi

Dragées
Ø H
11 8,2 cm
net weight 8.8 oz

Item 143
Assorted Dragées
Hazelnut dragées covered
with dark chocolate,
milk chocolate,
blond chocolate,
ruby chocolate
minimum order: 6 pieces



MOLISNACKS



Art. 155
8 snack, 4 gusti
gianduia fondente e nocciole
gianduia al latte e nocciole
gianduia salato al latte e nocciole
gianduia bianco

minimo d'ordine: 6 pezzi

Item 155
8 snack bars, 4 flavors
dark gianduia and hazelnuts
milk gianduia with hazelnuts
salted milk gianduia and hazelnuts
white gianduia

minimum order: 6 pieces



Snack
Ø H
7 9 cm
peso netto 160 g

Snack bars
Ø H
2.75 3.54 inch
net weight 5.64 oz

Art. 156
8 snack, 4 gusti
cioccolato al pistacchio
lampone e cioccolato bianco
gianduia al latte e mandorle salate
cioccolato al latte con arachidi

minimum order: 6 pieces

Item 156
8 snack bars, 4 flavors
pistachio chocolate
raspberry and white chocolate
milk gianduia and salted almonds
Milk chocolate with peanuts

minimum order: 6 pieces



Gianduia fondente
con nocciole
Dark gianduia
with hazelnuts

Lampone e
cioccolato bianco
**Raspberry and white
chocolate**

Gianduia salato al latte
con nocciole
Salted milk gianduia
with hazelnuts

Gianduia bianco
White gianduia

Gianduia al
latte e
mandorle salate
milk gianduia
and
salted almonds

Cioccolato al pistacchio
con pistacchi salati
Pistachio chocolate
with salted pistachios

Gianduia al latte
con nocciole
Milk gianduia
with hazelnuts

Cioccolato al latte con arachidi
Milk chocolate with peanuts



Etichetta nera
Black label

Etichetta bianca
White label

16 MOLISNACKS



Snack bars
 Ø H
 10 8 cm
 peso netto 320 g
 net weight 11.28 oz



Art. 119

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

minimo d'ordine: 6 pezzi

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

RICE riso soffiato CRISPIES

Snack bars

Ø H

10 8 cm

peso netto 250 g

net weight 8.81 oz



Art. 77

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

minimo d'ordine: 6 pezzi



Item 77

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

minimum order: 6 pieces

RICE CRISPIES snack bars



8

MOLISNACKS PISTACCHIO

8

PISTACCHIO MOLISNACKS



Art. 196
8 barrette di
cioccolato al pistacchio

minimo d'ordine: 6 pezzi

Snack bars
Ø H
7 9,5 cm
peso netto 160 g
net weight 5.64 oz

Item 196
8 snack bars
pistachio chocolate

minimum order: 6 pieces





Cioccolato in tazza

Ø H
11 8,2 cm
peso netto 350 g

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

Art. 238
Classica
granella di cioccolato fondente

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

minimum order: 6 pieces





100



**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,
si possono ottenere 10 tazze di cioccolato caldo.

Art. 281

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

cocoa mass 100%

minimum order: 6 pieces

101



Nove praline Cuore

Nine pralines "Cuore"



L H P
13,5 2,4 13,5 cm
peso netto 95 g

Art. 617

9 praline di cioccolato:

- 3 praline di gianduia salato croccante in un guscio di cioccolato Oro
- 3 praline di gianduia fondate 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



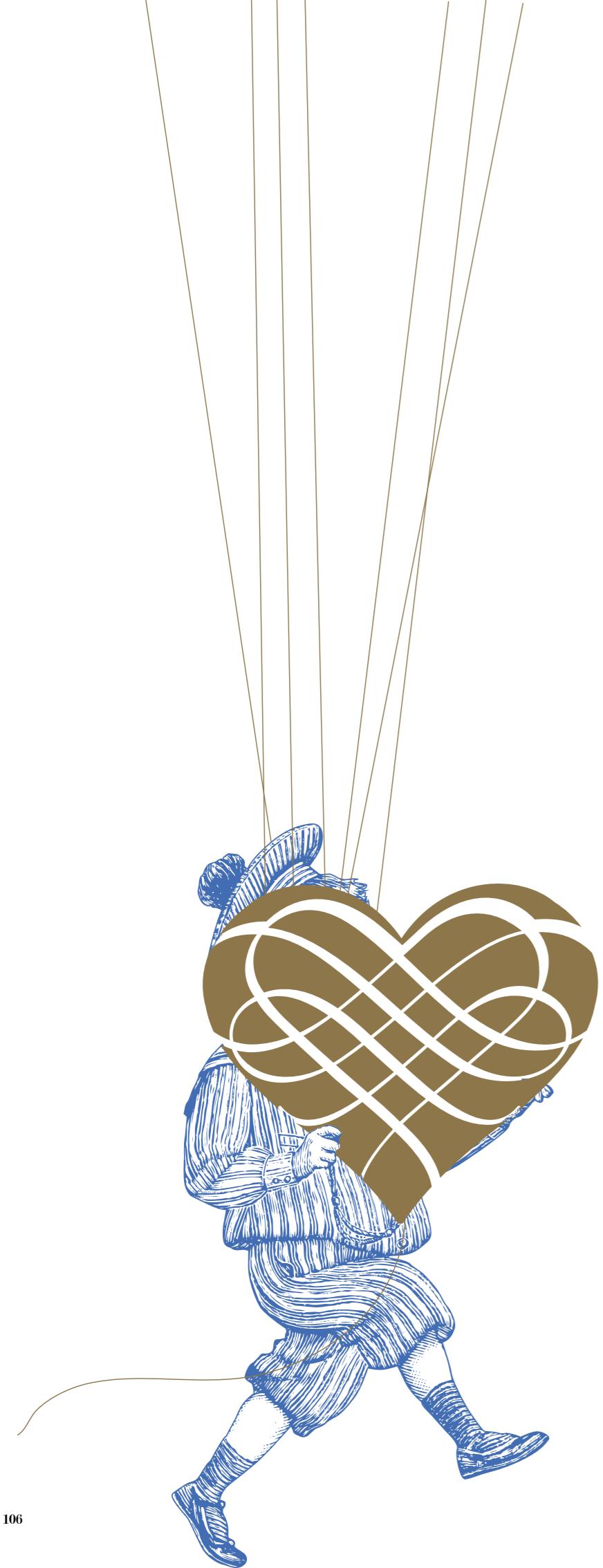
L H D
5.31 0.94 5.31 inch
net weight 3.35 oz

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 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

**TO ASK
FOR FORGIVENESS**

Art. 251 Fiori

L H P
6 3 23 cm

peso netto 78 g
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

**FOR
STRONG
LOVE**



Tavoletta Love 40 g

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

peso netto 40 g

Art. 506

Pugno

cioccolato al latte 40% cacao min.

minimo d'ordine: 15 pezzi per gusto

1.4 oz Love Bar

L H D
3.23 0.51 3.23 inch

net weight 1.4 oz

Item 506

Punch

milk chocolate cocoa 40% min.

minimum order: 15 pieces per flavour

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 mi

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. 250 I love you

L H P
6 3 23 cm

peso netto 78 g
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 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

**FOR ALL
KINDS
OF LOVE HOT
LOVE**







I Love You



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

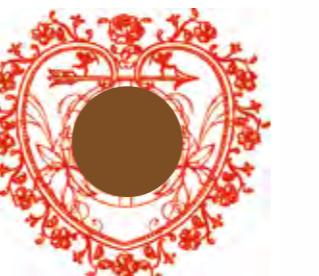
Ø H
2,56 3,35 inch
net weight 7.76 oz

Item 510
Fine spread milk gianduja with PGI Piedmont
hazelnuts

minimum order: 6 pieces



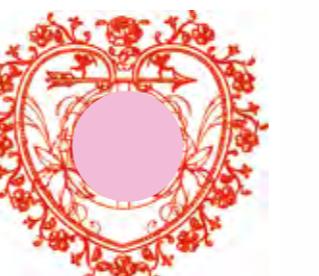
Fondente
Dark



Latte
Milk



Oro
Blond



Ruby



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

Cuori di cioccolato

Chocolate hearts



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

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 "Ochi e bocca" Love edition

L H D
22 3 22 cm
peso netto 210 g

Art. 214L

20 praline, 2 per gusto:

LEGA - Gianduia salato croccante in un guscio di cioccolato Oro
FATTORI - Fondente e grùe 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 "Ochi e bocca" Love edition

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 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





**10
CIOCCOLATINI
ASSORTITI
IN 5 GUSTI**

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

**10
ASSORTED
CHOCOLATE
SQUARES**

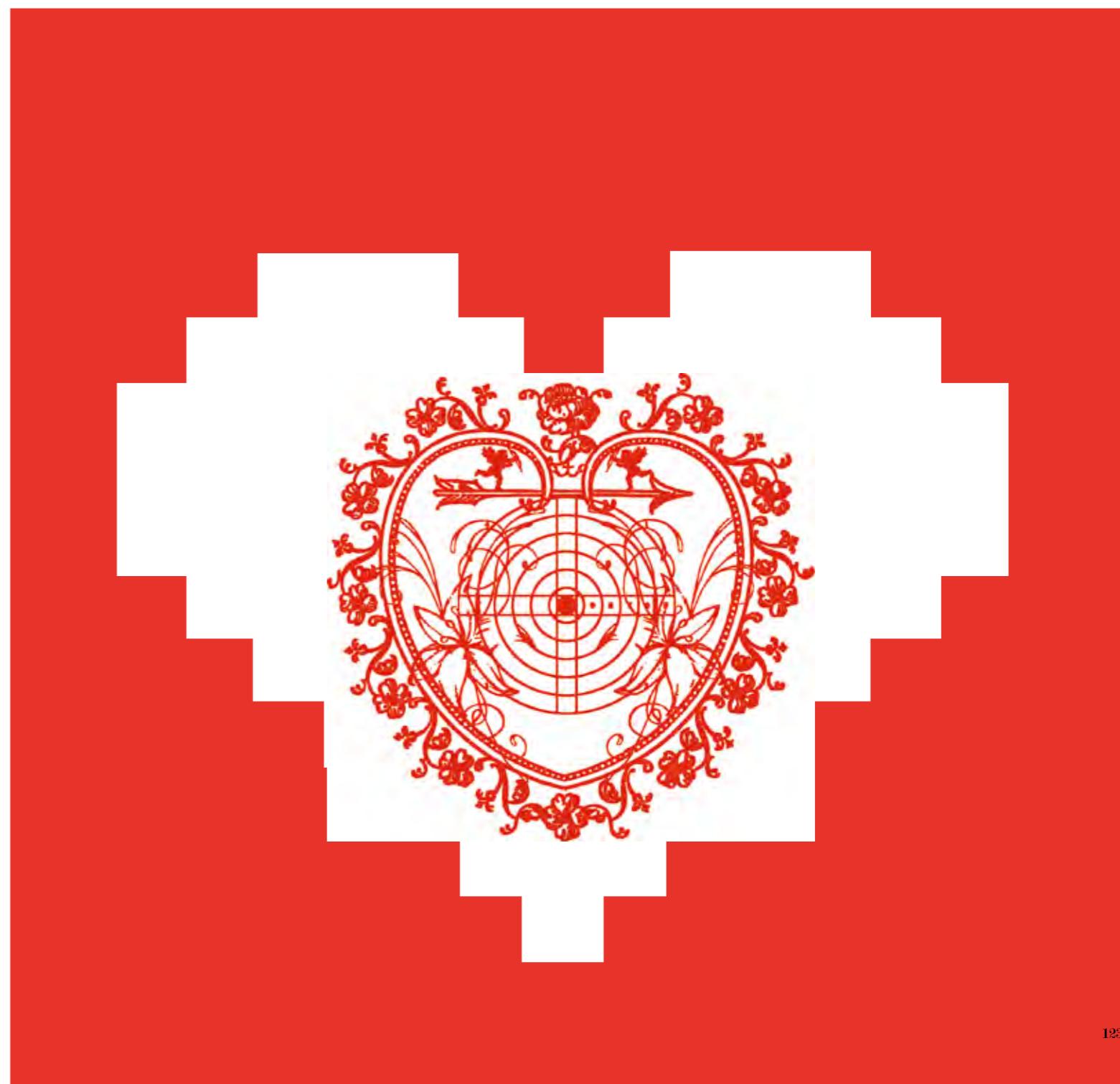
Raspberry, Pistachio, Blond chocolate,
Milk and hazelnuts, Milk and salt

L 7 H 4 P 4 cm

Peso netto
Net Weight
68 g 2.39 oz

Art. / Item 170L

minimo d'ordine: 16 pezzi
minimum order: 16 pieces





*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 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 pistacchio con pistacchi salati

Art. 375

Turchese

gianduia al latte salata con nocciole intere

Art. 328

Ocra

gianduia al latte con mandorle saline

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

Item 328

Ocher

milk gianduia with salted almonds

minimum order: 10 pieces per flavour



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



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 gianduja with whole PGI Piedmont hazelnuts



Art. 375

gianduia al latte salata con nocciole intere
salted milk gianduja with whole hazelnuts



Art. 328

gianduia al latte con mandorle salate
milk gianduja with salted almonds



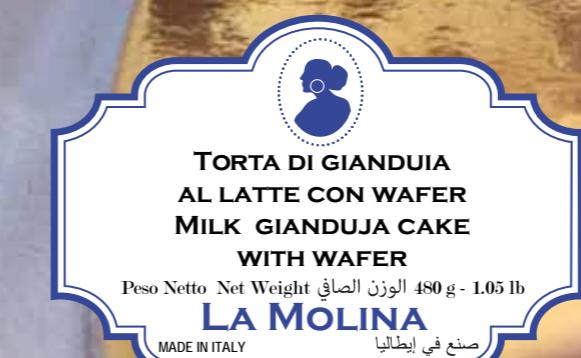
Le torte de La Molina

L H P
19,5 3 19,5 cm
peso netto 480 g
prodotto fatto a mano, il peso può leggermente variare



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



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.

minimo d'ordine: 6 pezzi

Item 093
milk gianduja cake
Gianduia cream with PGI Piedmont hazelnuts,
covered by milk chocolate.

Item 094
dark gianduja cake
Gianduia cream with PGI Piedmont hazelnuts,
covered by dark chocolate.

Item 095
milk gianduja cake with wafer
Gianduia cream with wafer,
covered by milk chocolate.

Item 104
milk gianduja cake with salted almonds
Gianduia cream with salted almonds,
covered by milk chocolate.

minimum order: 6 pieces

Cremini

L H P
19,5 3 19,5 cm
peso netto 540 g
prodotto fatto a mano, il peso può leggermente variare

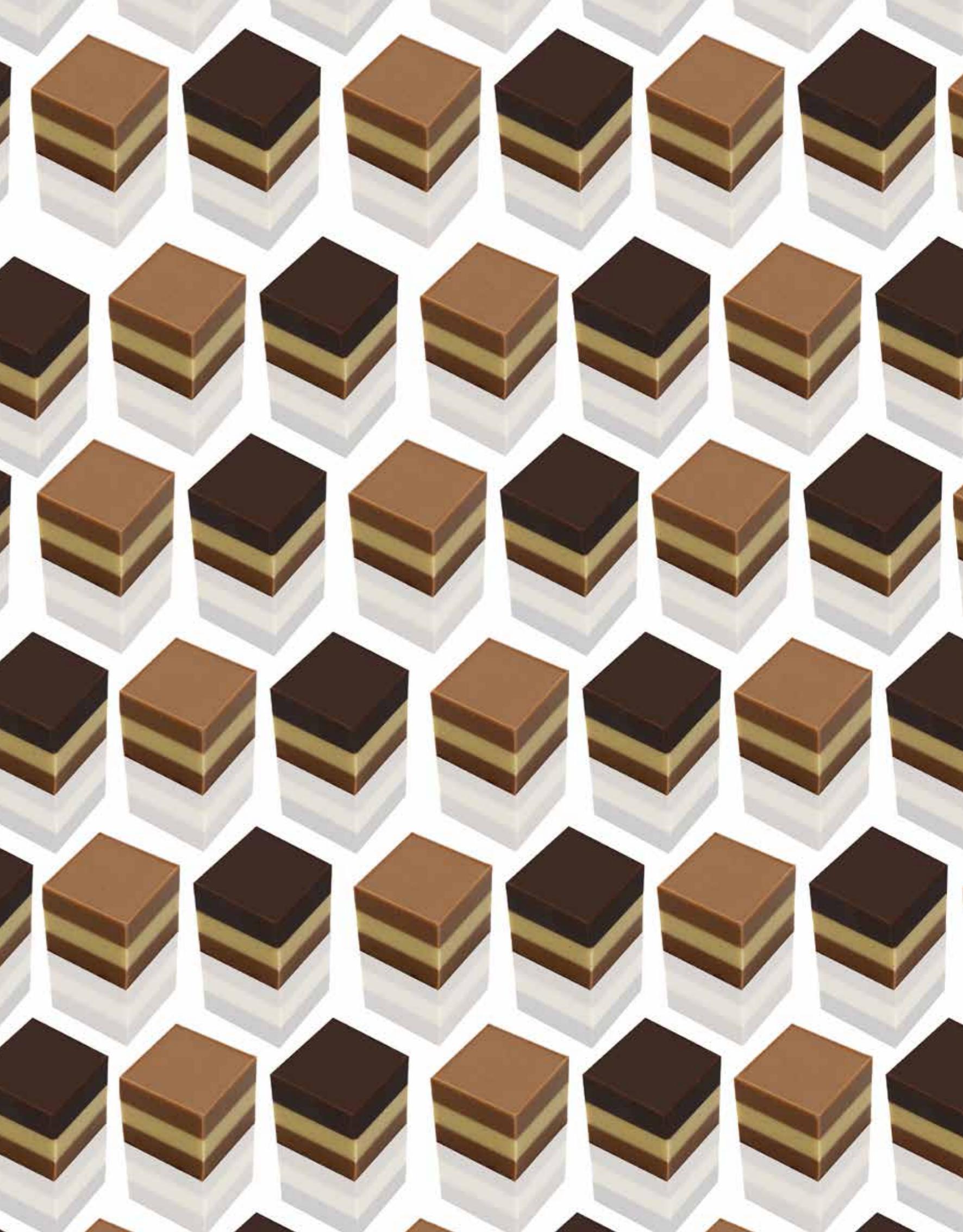


Cremini

L H D
7.67 1.18 7.67 inch
net weight 1.19 lb
handmade product – the weight may vary slightly

Item 254
64 Cremini assortiti
gianduia latte, bianco, fondente
gianduia latte, bianco, latte

minimum order: 6 pieces



Item 254
64 Assorted Cremini,
milk gianduja, white, dark
milk gianduja, white, milk

minimum order: 6 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 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
delicato 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 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 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





Le tortine de La Molina

La Molina choco cakes

Ø H
11,5 1,5 cm
peso netto 200 g
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

143





Art. 096

Ottavio

La fetta di Millestrati da 250 g

Gianduia fondente - Gianduia bianco - Gianduia al latte

L H P

7,5 6,5 10,7cm

peso netto 250 g

minimo d'ordine: 10 pezzi

Item 096

Ottavio

8.82 oz slice of Millestrati

Dark gianduia - White gianduia - Milk gianduia

L H D

2,95 2,56 4,21 inch

net weight 8.82 oz

minimum order: 10 pieces



Art. 296

Ottavio Lampone

La fetta di Millestrati da 250 g

Gianduia al lampone - Gianduia fondente - Gianduia bianco

L H P

7,5 6,5 10,7cm

peso netto 250 g

minimo d'ordine: 10 pezzi

Art. 296

Ottavio Raspberry

Slice of Millestrati 8.82 oz

Raspberry gianduia - Dark gianduia - White gianduia

L H D

2,95 2,56 4,21 inch

net weight 8.82 oz

minimum order: 10 pieces

Art. 295

Ottavio Pistacchio

La fetta di Millestrati da 250 g

Gianduia pistacchi - Gianduia latte - Gianduia bianco

L H P

7,5 6,5 10,7cm

peso netto 250 g

minimo d'ordine: 10 pezzi

Art. 295

Ottavio Pistacchio

Slice of Millestrati 8.82 oz

Pistachios gianduia - Milk gianduia - White gianduia

L H D

2,95 2,56 4,21 inch

net weight 8.82 oz

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 gianduia

The layers of dark, milk and white gianduia 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



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 suspend the production cycle at any moment without notice. Such instances may not be subject to claim by the client. We decline all responsibilities for any possible uncertainties due to misprints in this catalogue.

copyright © La Molina S.r.l. 2021



LA MOLINA S.r.l.

Via Bologna 21

51039 Quarrata (PT)

Tuscany, Italy

Tel. +39 0573 7743 79

www.lamolina.it

info@lamolina.it