



CIOCCOLATO
LA MOLINA
CON GLI OCCHI E CON LA BOCCA

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

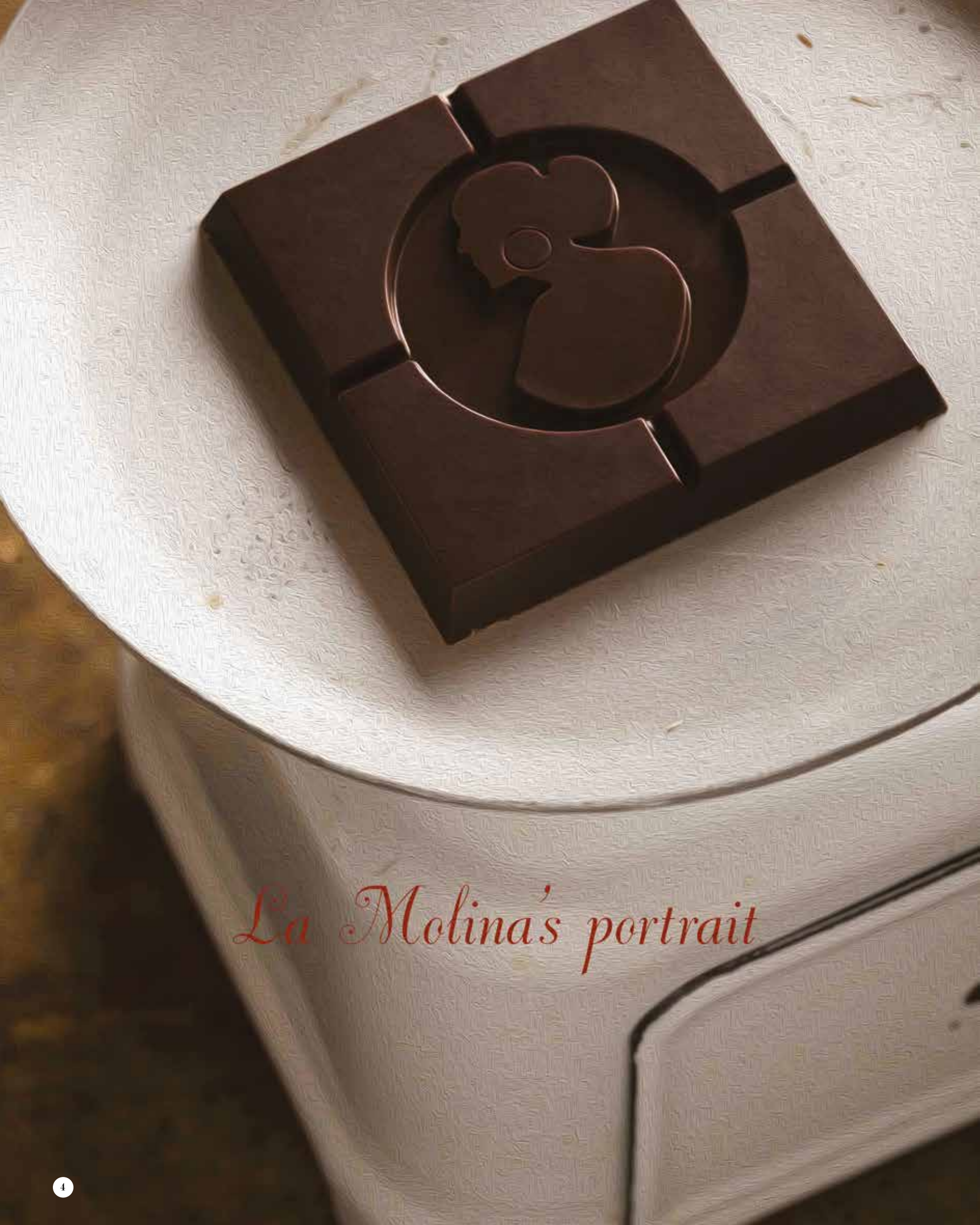
Fernando Pessoa

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

Fernando Pessoa

CHOCOLATE PASSION

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 più di 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.

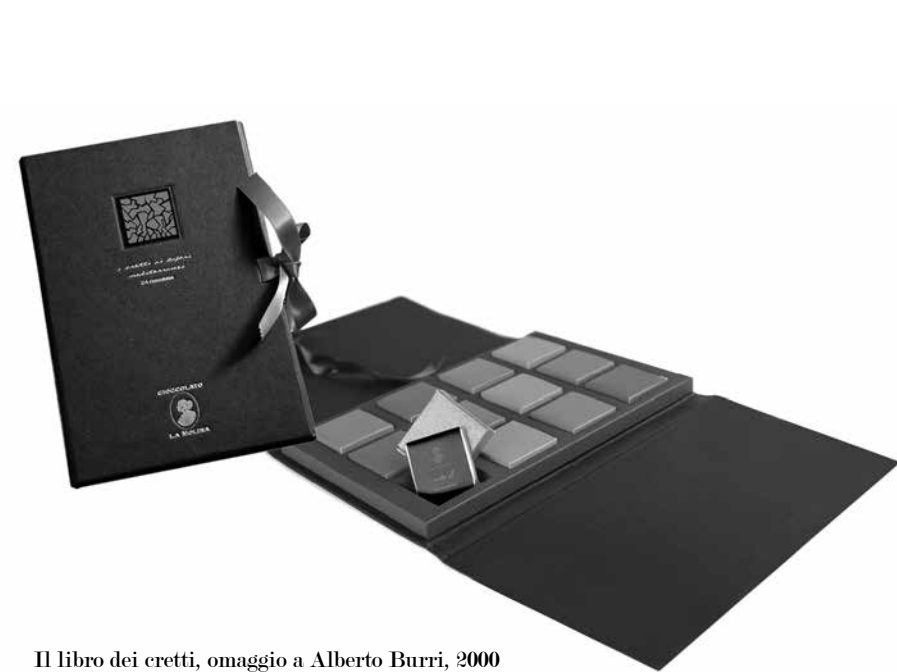
LA MOLINA is a Tuscan company dedicated to the production of the finest artisanal chocolate. Fine looks and fine flavours are the reasons why the company was founded and are the purpose of its existence. As fine looks and fine flavours often go hand in hand with a touch of the bizarre, we have a bit 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 on 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 is roasted directly in the laboratory or by selected partners of high mastery. Wine and spirits, used in praline, are selected with the same care and criteria, and turned into jelly or ganache to preserve their freshness and original taste.



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)



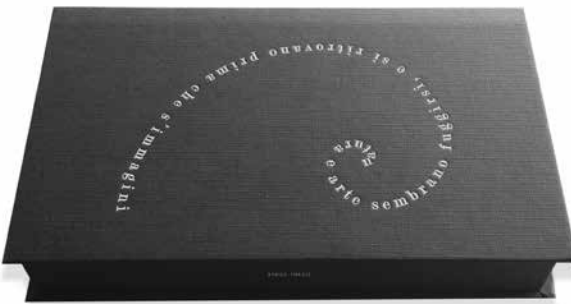
Fornasetti, cibo per l’anima e per il corpo,
Milano (2009)



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



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



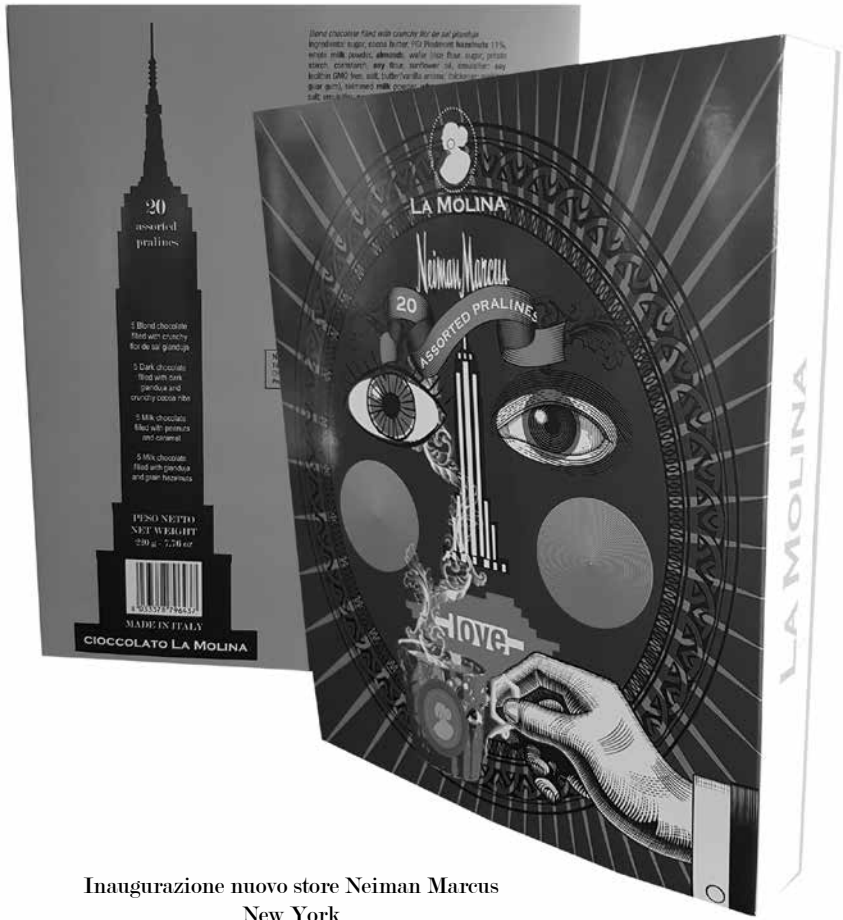
Trentennale Fattoria di Celle,
Collezione Giuliano Gori, Celle (2012)



Scatola Judy Garland per
Salvatore Ferragamo (2015)



Praline abbinate ai profumi per
Salvatore Ferragamo (2019)



Inaugurazione nuovo store Neiman Marcus
New York
2019



per Bergdorf Goodman e Bruce Pask
New York
2019





Scatola cubo Molinotti

L H P
9 9 9 cm

Peso Netto 335g

Art. 800

30 Molinotti incartati gianduia al latte

minimo d'ordine: 24 pezzi

Molinotti cube box

L H D
3.54 3.54 3.54 inch

Net Weight 11.81 oz

Item 800

30 wrapped Molinotti milk gianduia

minimum order: 24 pieces



Scatola cubo Molinotti

L H P
9 9 9 cm

Peso Netto 335g

Art. 803

30 Molinotti incartati gianduia fondente

minimo d'ordine: 24 pezzi

Molinotti cube box

L H D
3.54 3.54 3.54 inch

Net Weight 11.81 oz

Item 803

30 wrapped Molinotti dark gianduia

minimum order: 24 pieces





Scatola cubo Molinotti

L H P
9 9 9 cm

Peso Netto 335g

Art. 802

30 Molinotti incartati gianduia bianca e pistacchi

minimo d'ordine: 24 pezzi

Molinotti cube box

L H D
3.54 3.54 3.54 inch

Net Weight 11.81 oz

Item 802

30 wrapped Molinotti whitegianduia and pistachios

minimum order: 24 pieces



Scatola cubo Molinotti

L H P
9 9 9 cm

Peso Netto 335g

Art. 801

30 Molinotti incartati gianduia salato al latte

minimo d'ordine: 24 pezzi

Molinotti cube box

L H D
3.54 3.54 3.54 inch

Net Weight 11.81 oz

Item 801

30 wrapped Molinotti salted milk gianduia

minimum order: 24 pieces





Scatola cubo Molinotti

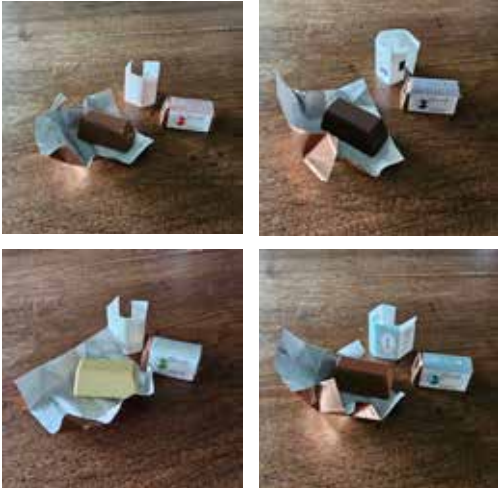
L H P
9 9 9 cm
Peso Netto 335g

Art. 804
30 Molinotti incartati assortiti
minimo d'ordine: 24 pezzi

Molinotti cube box

L H D
3.54 3.54 3.54 inch
Net Weight 11.81 oz

Item 804
30 assorted wrapped Molinotti
minimum order: 24 pieces



Ensemble

L H P
9 10,5 6,5 cm
Peso Netto 270g
Net Weight 9.52 oz



Art. 308
Assortimento di Praline,
Molinotti, Cremini. incartati.

minimo d'ordine: 8 pezzi

Item 308
Assortment of wrapped pralines,
Molinotti and Cremini.

minimum order: 8 pieces



Scatola cubo Tocchini

L H P
9 9 9 cm

Peso Netto 315g

Art. 570

30 Tocchini incartati gianduia al latte e nocciole intere Piemonte IGP

minimo d'ordine: 24 pezzi

Tocchini cube box

L H D
3.54 3.54 3.54 inch

Net Weight 11.11 oz

Item 570

30 wrapped Tocchini milk gianduia and whole PGI Piedmont hazelnuts

minimum order: 24 pieces



Scatola cubo Tocchini

L H P
9 9 9 cm

Peso Netto 315g

Art. 571

30 Tocchini incartati gianduia al latte e mandorle salate

minimo d'ordine: 24 pezzi

Tocchini cube box

L H D
3.54 3.54 3.54 inch

Net Weight 11.11 oz

Item 571

30 wrapped assorted Tocchini milk gianduia and salted almonds

minimum order: 24 pieces





Scatola cubo Tocchini

L H P
9 9 9 cm

Peso Netto 315g

Art. 572

30 Tocchini incartati gianduia salata al latte e nocciole Piemonte IGP
minimo d'ordine: 24 pezzi

Tocchini cube box

L H D
3.54 3.54 3.54 inch

Net Weight 11.11 oz

Item 572

30 wrapped assorted Tocchini salted milk gianduia and PGI Piedmont hazelnuts
minimum order: 24 pieces



Scatola cubo Tocchini

L H P
9 9 9 cm

Peso Netto 315g

Art. 573

30 Tocchini incartati cioccolato bianco al pistacchio con pistacchi salati
minimo d'ordine: 24 pezzi

Tocchini cube box

L H D
3.54 3.54 3.54 inch

Net Weight 11.11 oz

Item 573

30 wrapped Tocchini pistachio white chocolate with salted pistachios
minimum order: 24 pieces





Scatola cubo Tocchini

L H P
9 9 9 cm

Peso Netto 315g

Art. 574

30 Tocchini incartati cioccolato bianco al lampone
minimo d'ordine: 24 pezzi

Tocchini cube box

L H D
3.54 3.54 3.54 inch

Net Weight 11.11 oz

Item 574

30 wrapped Tocchini white chocolate with raspberry
minimum order: 24 pieces



Scatola cubo Tocchini

L H P
9 9 9 cm

Peso Netto 315g

Art. 575

30 Tocchini incartati assortiti 5 gusti
minimo d'ordine: 24 pezzi

Tocchini cube box

L H D
3.54 3.54 3.54 inch

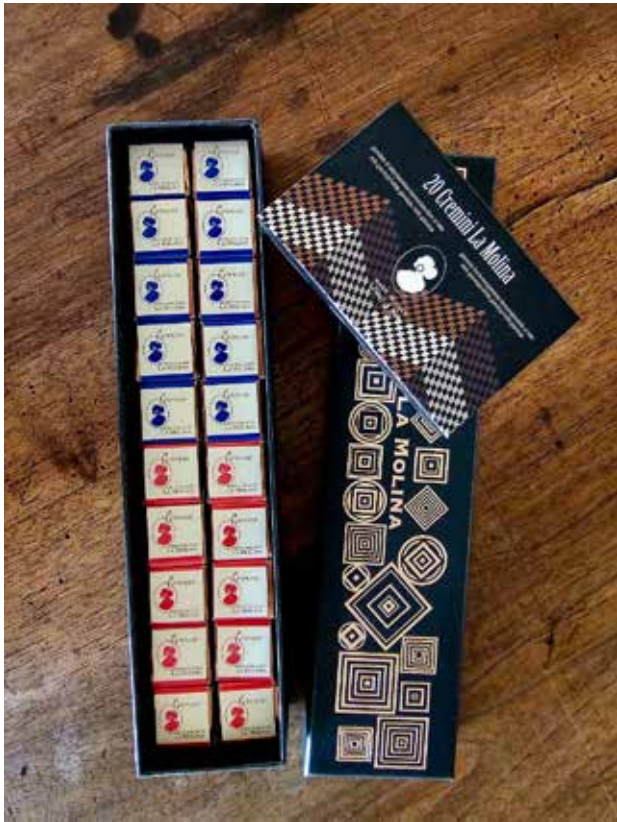
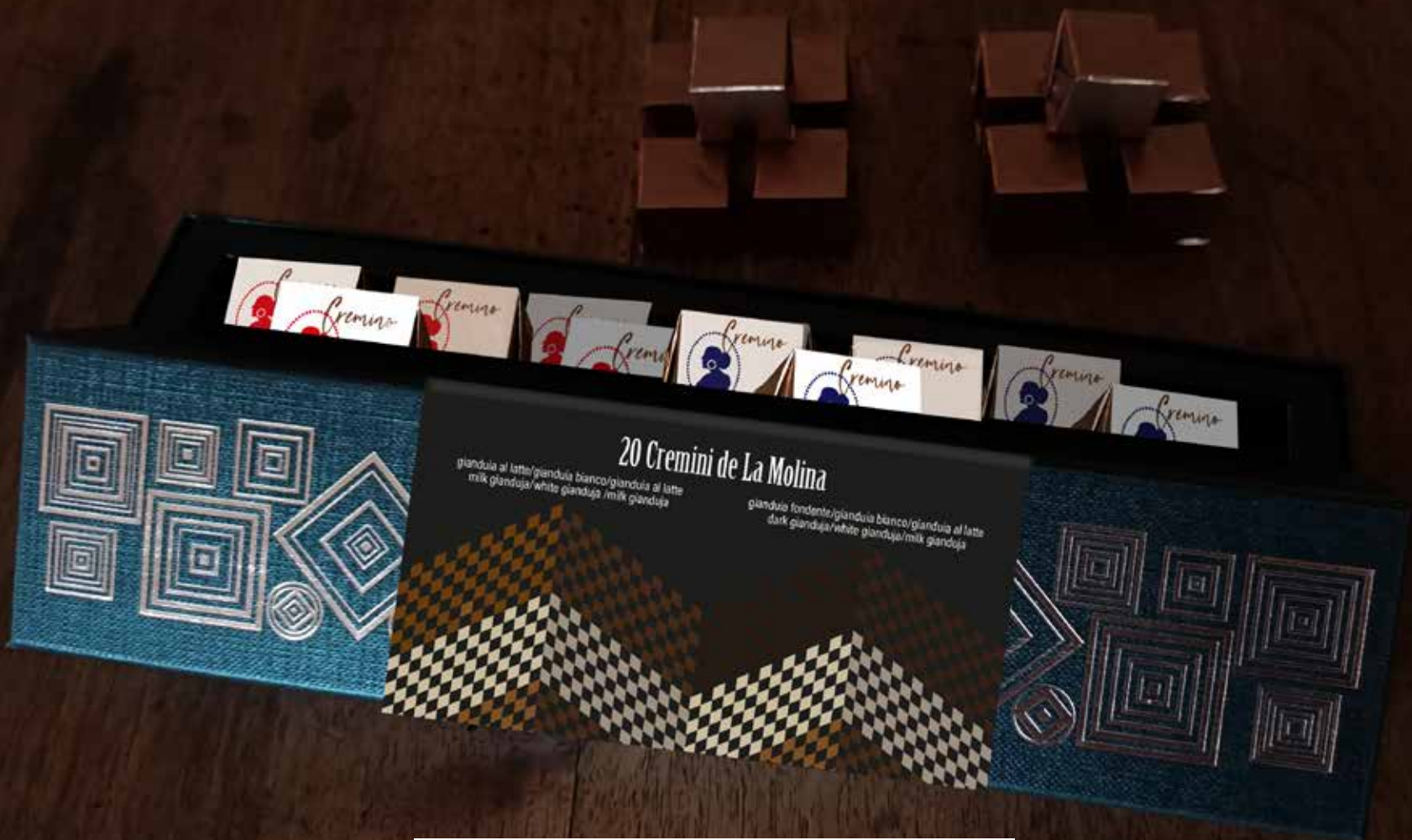
Net Weight 11.11 oz

Item 575

30 wrapped assorted Tocchini flavours
minimum order: 24 pieces



I Cremini



Astuccio Cremini

L H P
23 3 5 cm
Peso Netto 180g

Art. 88

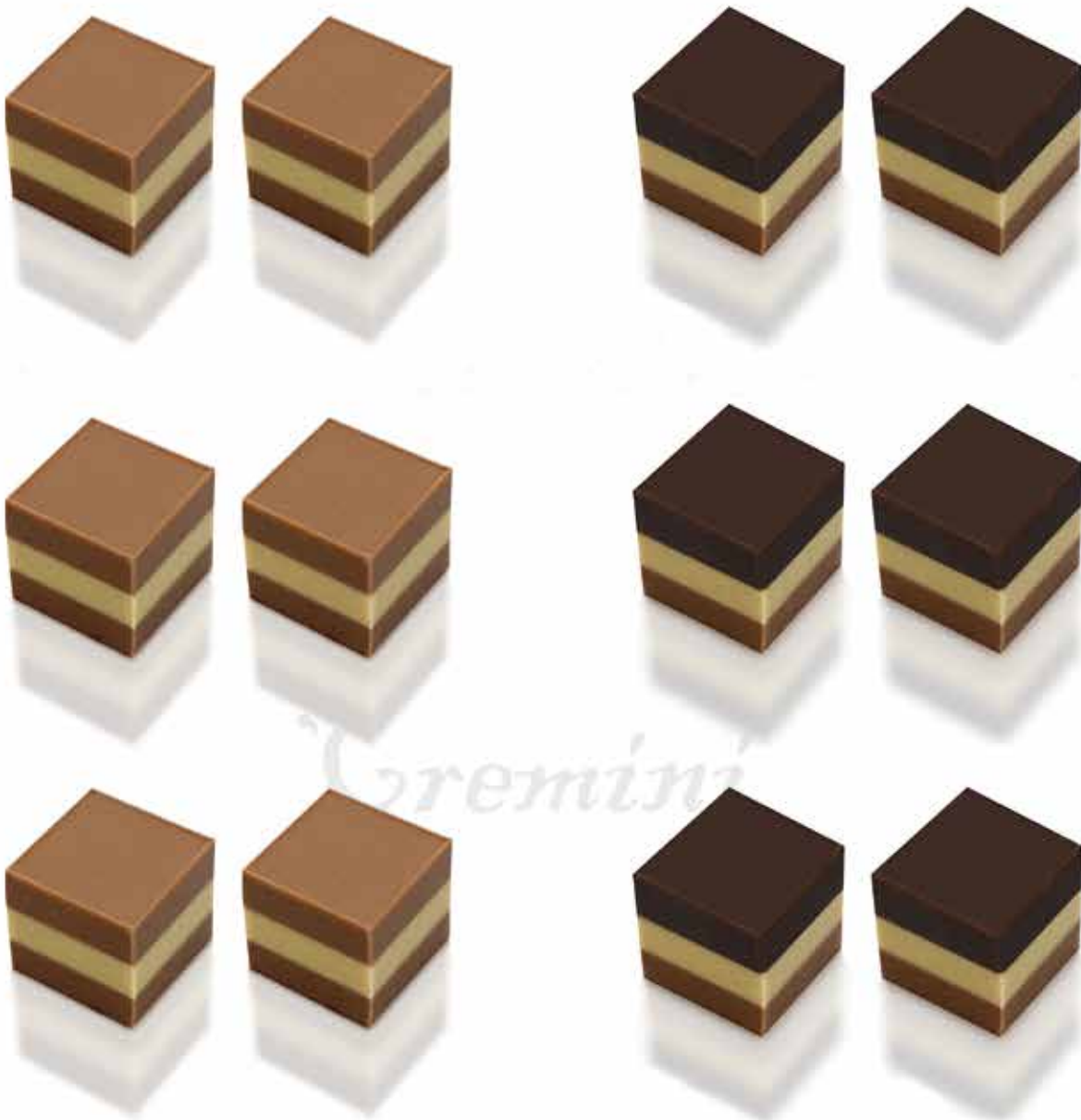
20 Cremini incartati due gusti
minimo d'ordine: 8 pezzi

Cremini box

L H P
9 1.1 1.96 inch
Net Weight 6.34 oz

Item 88

20 Wrapped Cremini two flavours
minimum order: 8 pezzi



Gianduia Latte
Gianduia Bianco
Gianduia Latte

Milk gianduia
White gianduia
Milk gianduia

Gianduia Fondente
Gianduia Bianco
Gianduia Latte

Dark gianduia
White gianduia
Milk gianduia

La scatola regalo dei Molinotti

L H P
19,5 3 19,5 cm
Peso Netto 184g

Art. 89

16 cioccolatini assortiti incartati

gianduia al latte gusto classico
gianduia fondente
gianduia salato al latte
pistacchio

minimo d'ordine: 12 pezzi

L H D
7.67 1.18 7.67 inches
Net Weight 6.49 oz

Item 89

16 wrapped assorted chocolate

milk classic flavour gianduia
dark gianduia
milk salted gianduia
pistachio

minimum order: 12 pieces



Molinotti gift box



I Molinotti classici

L	H	P
10,5	6	7 cm
Peso Netto 184g		

Art. 303

16 cioccolatini
gianduia al latte
gusto classico

minimo d'ordine: 18 pezzi

Classic Molinotti

L	H	D
4.1	2.36	2.75 inches
Net Weight 6.49 oz		

Item 303

16 milk gianduia
classic flavour
chocolates

minimum order: 18 pieces



I Molinotti fondenti

L	H	P
10,5	6	7 cm
Peso Netto 184g		

Art. 305

16 cioccolatini
gianduia fondenti

minimo d'ordine: 18 pezzi

Dark Molinotti

L	H	D
4.1	2.36	2.75 inches
Net Weight 6.49 oz		

Item 305

16 dark gianduia
chocolates

minimum order: 18 pieces



Molinotti salati

L	H	P
10,5	6	7 cm
Peso Netto 184g		

Art. 304

16 cioccolatini
gianduia salato al latte

minimo d'ordine: 18 pezzi

Salted Molinotti

L	H	D
4.1	2.36	2.75 inches
Net Weight 6.49 oz		

Item 304

16 milk salted gianduia
chocolates

minimum order: 18 pieces



Molinotti pistacchio

L	H	P
10,5	6	7 cm
Peso Netto 184g		

Art. 306

16 cioccolatini pistacchio

minimo d'ordine: 18 pezzi

Pistachio Molinotti

L	H	D
4.1	2.36	2.75 inches
Net Weight 6.49 oz		

Item 306

16 pistachio chocolates

minimum order: 18 pieces



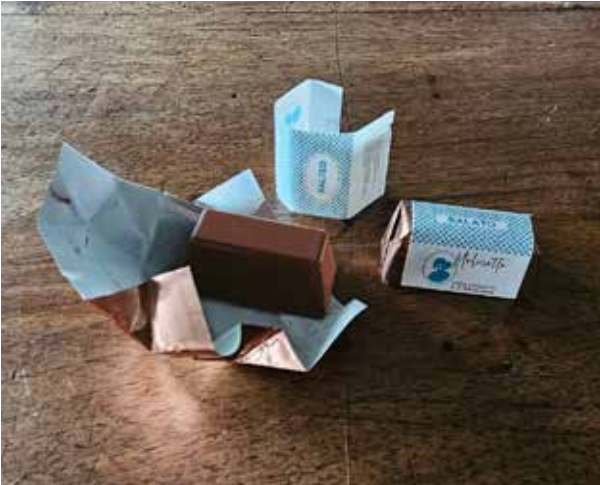
I Molinotti assortiti

L	H	P
10,5	6	7 cm
Peso Netto 184g		

Art. 307

16 cioccolatini assortiti
gianduia al latte gusto classico
gianduia fondente
gianduia salato al latte
pistacchio

minimo d'ordine: 18 pezzi



Assorted Molinotti

L	H	D
4.1	2.36	2.75 inches
Net Weight 6.49 oz		

Item 307

16 assorted chocolate
milk classic flavour gianduja
dark gianduja
milk salted gianduja
pistachio

minimum order: 18 pieces



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.



L H P
23,5 3,5 20,5 cm
Peso Netto 200g

Art.90

scatola avorio
16 praline incartate
2 gusti
- cioccolato oro
e gianduia salata
- cioccolato al latte
e gianduia al latte e nocciole

minimo d'ordine: 10 pezzi

...

L H P
23,5 3,5 20,5 cm
Net Weight 7.05 oz

Item 90

ivory box
16 wrapped pralines
2 flavours
- blond chocolate
and salted gianduia
- milk chocolate
and milk and hazelnuts
gianduia

minimum order: 10 pieces





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 gru  di cacao in un guscio di cioccolato fondente
MARTELLI - Tiramis  in un guscio di cioccolato fondente
FONTANA - Gianduia al latte in un guscio di cioccolato al latte
CARR  - Gianduia al caff  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 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
CARR  - Dark chocolate filled with coffee gianduia
KLIMT - Milk chocolate filled with pistachios
PICASSO - Dark chocolate filled mou
RENI - Milk chocolate filled with peanuts and mou
BONNARD - White chocolate and coffee filled with cappuccino blend

minimum order: 5 pezzi

Quaranta praline
Eyes and mouths box





Quaranta praline Fiori

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

Quaranta praline
flowers box



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. Dichiarare 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 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 “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 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 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 - 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 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 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
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 gianduja 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 nocciole 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 grué 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 grué 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

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

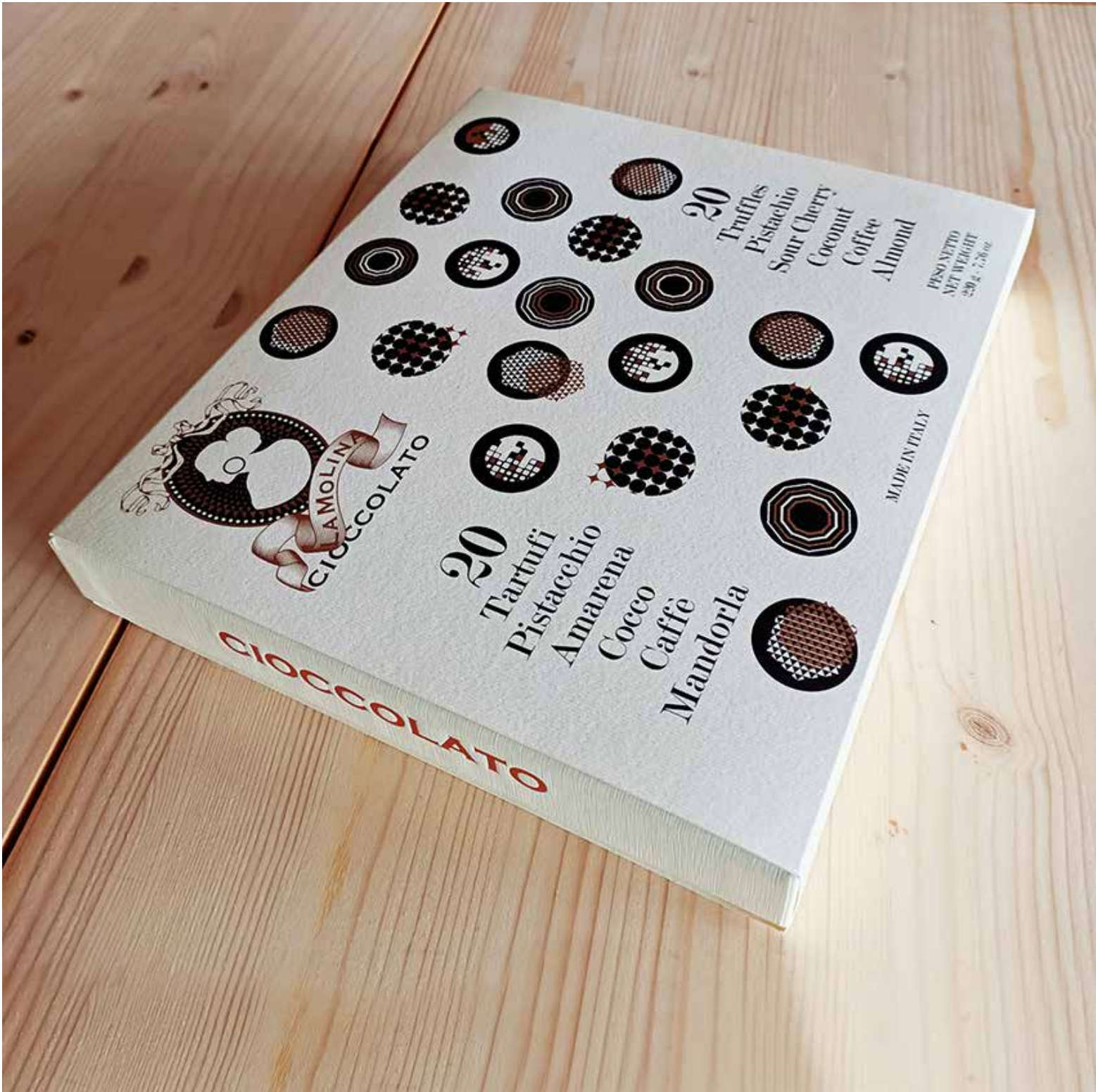
Venti tartufi assortiti

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







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

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

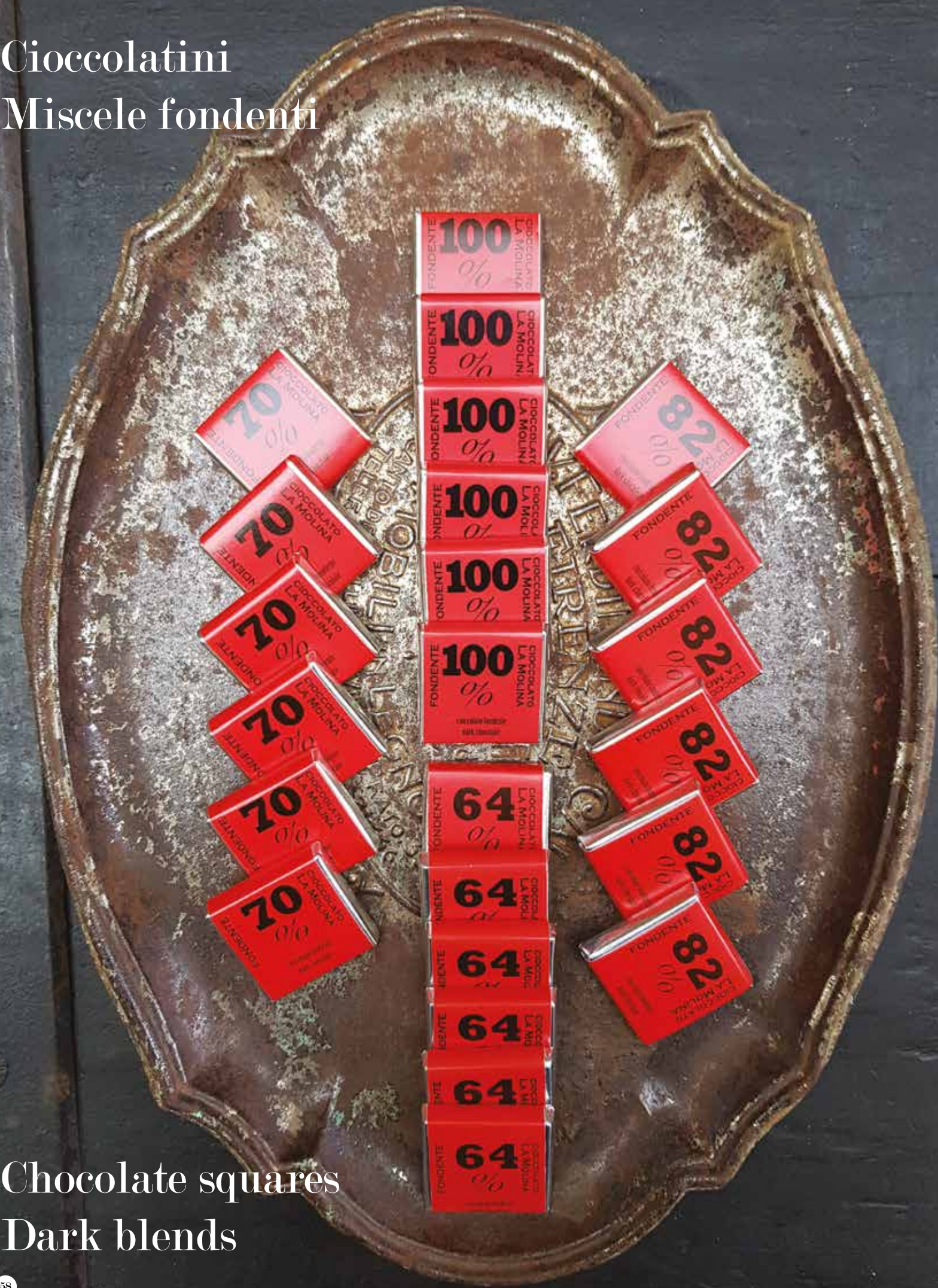
Item 134

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

Wrapped chocolate squares in bulk

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





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

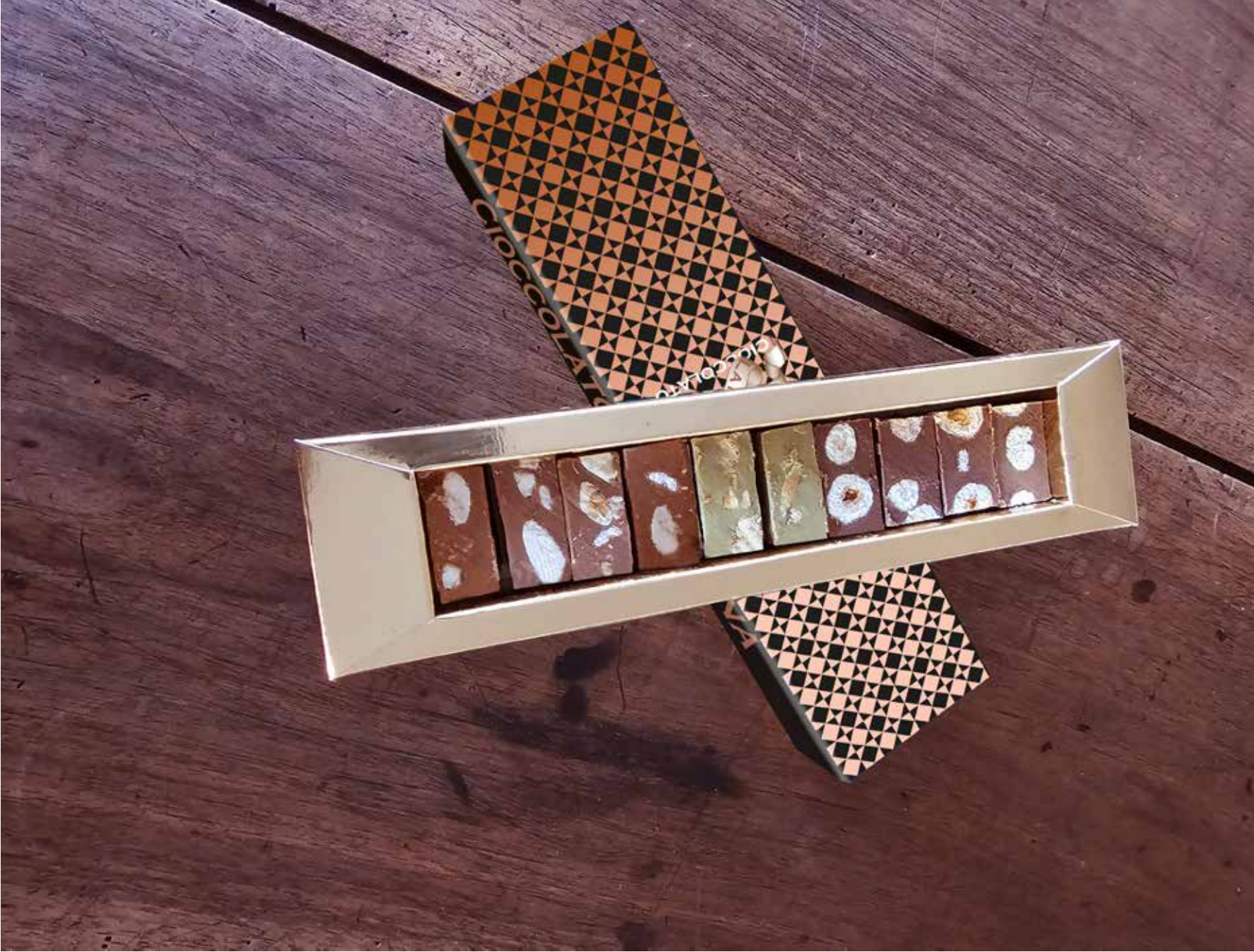


Astuccio gianduia chunk

L	H	P
6	3	23 cm
L	H	D
2.36	1.18	9.05 inch



Gianduia chunk case



Art. 85

**Astuccio gianduia chunk,
10 pezzi 3 gusti**
4 pezzi gianduia al latte ripieni di croccanti nocciole IGP Piemonte intere.
2 pezzi cioccolato bianco al pistacchio con pistacchi salati.
4 pezzi gianduia al latte ripieni di mandorle salate.
Peso Netto 170g
minimo d'ordine: 12 pezzi

Item 85

**Gianduia chunk case
10 pieces 3 flavors**
4 tender pieces of milk gianduia richly filled with crunchy whole PGI Piedmont hazelnuts..
2 pistachio and white chocolate pieces with salted pistachios.
4 tender pieces of milk gianduia richly filled with salted almonds.
Net Weight 5.99 oz
minimum order: 12 pieces

Astuccio Magnolia
Magnolia Case



10
Cioccolatini assortiti
in 5 gusti

Lampone, Pistacchio, Cioccolato Oro, Latte e
nocciolo, 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

40_g
Degustazione



1.4_{oz}
Tasting bars



40g Degustazione

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



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.

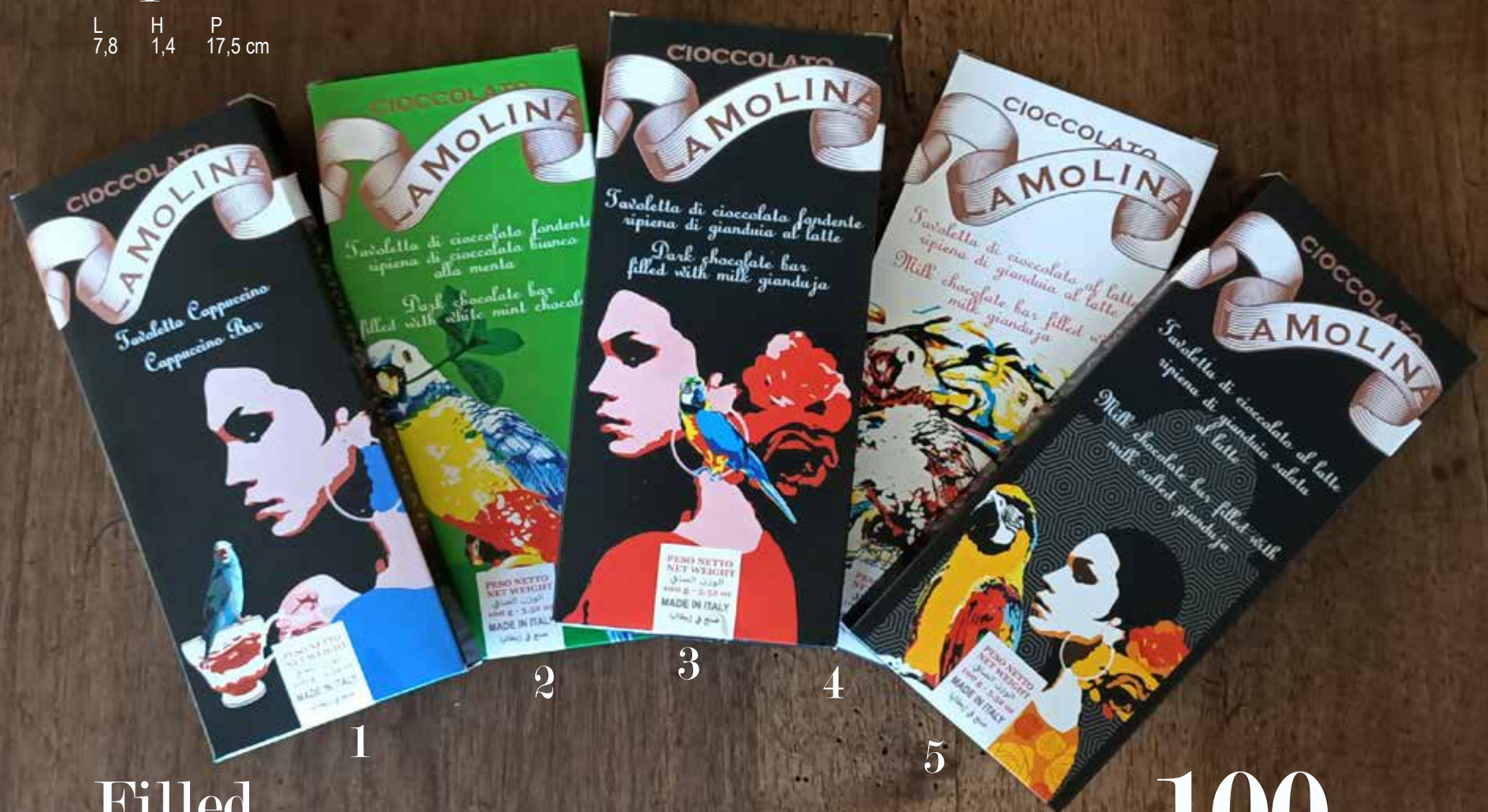
Item 461

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

40%

Le
tavolette
ripiene

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



Filled
chocolate
bars

L 3.07 H 0.55 P 6.88 inch

100g
3.52 oz



1

Art. 102

Tavoletta di cioccolato bianco e caffè ripiena di miscela al cappuccino

minimo d'ordine: 10 pezzi

2

Art. 223

Tavoletta di cioccolato fondente ripiena di cioccolato bianco alla menta

minimo d'ordine: 10 pezzi

3

Art. 220

Tavoletta di cioccolato fondente ripiena di gianduia al latte

minimo d'ordine: 10 pezzi

4

Art. 221

Tavoletta di cioccolato al latte ripiena di gianduia al latte

minimo d'ordine: 10 pezzi

5

Art. 222

Tavoletta di cioccolato al latte ripiena di gianduia salata al latte

minimo d'ordine: 10 pezzi

1

Item 102

White chocolate and coffee bar filled with white cappuccino blend

minimum order: 10 pieces

2

Item 223

Dark chocolate bar filled with white mint chocolate

minimum order: 10 pieces

3

Item 220

Dark chocolate bar filled with milk gianduia

minimum order: 10 pieces

4

Item 221

Milk chocolate bar filled with milk gianduia

minimum order: 10 pieces

5

Item 222

Milk chocolate bar filled with milk salted gianduia

minimum order: 10 pieces





Confezione
5 tavolette
DEGUSTAZIONE

L	H	P
8,2	8,2	7 cm
L	H	D
3.22	3.22	2.75 inch

Art. / Item 456

- 40%**
tavoletta 40 gr
cioccolato latte
40% cacao min.
40%
milk chocolate bar
min. 40% cocoa
Net Weight 1.4 oz
- 64%**
tavoletta 40 gr
cioccolato fondente 64%
cacao min.
64%
dark chocolate bar
min. 64% cocoa
Net Weight 1.4 oz

- ORO**
tavoletta 40 gr
cioccolato biondo
Blond chocolate
white chocolate bar
blonde chocolate
Net Weight 1.4 oz
- 82%**
tavoletta 40 gr
cioccolato fondente
82% cacao min.
82%
dark chocolate bar
min. 82% cocoa
Net Weight 1.4 oz
- 100%**
tavoletta 40 gr
fondente 100%
100%
dark chocolate bar
Net Weight 1.4 oz

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



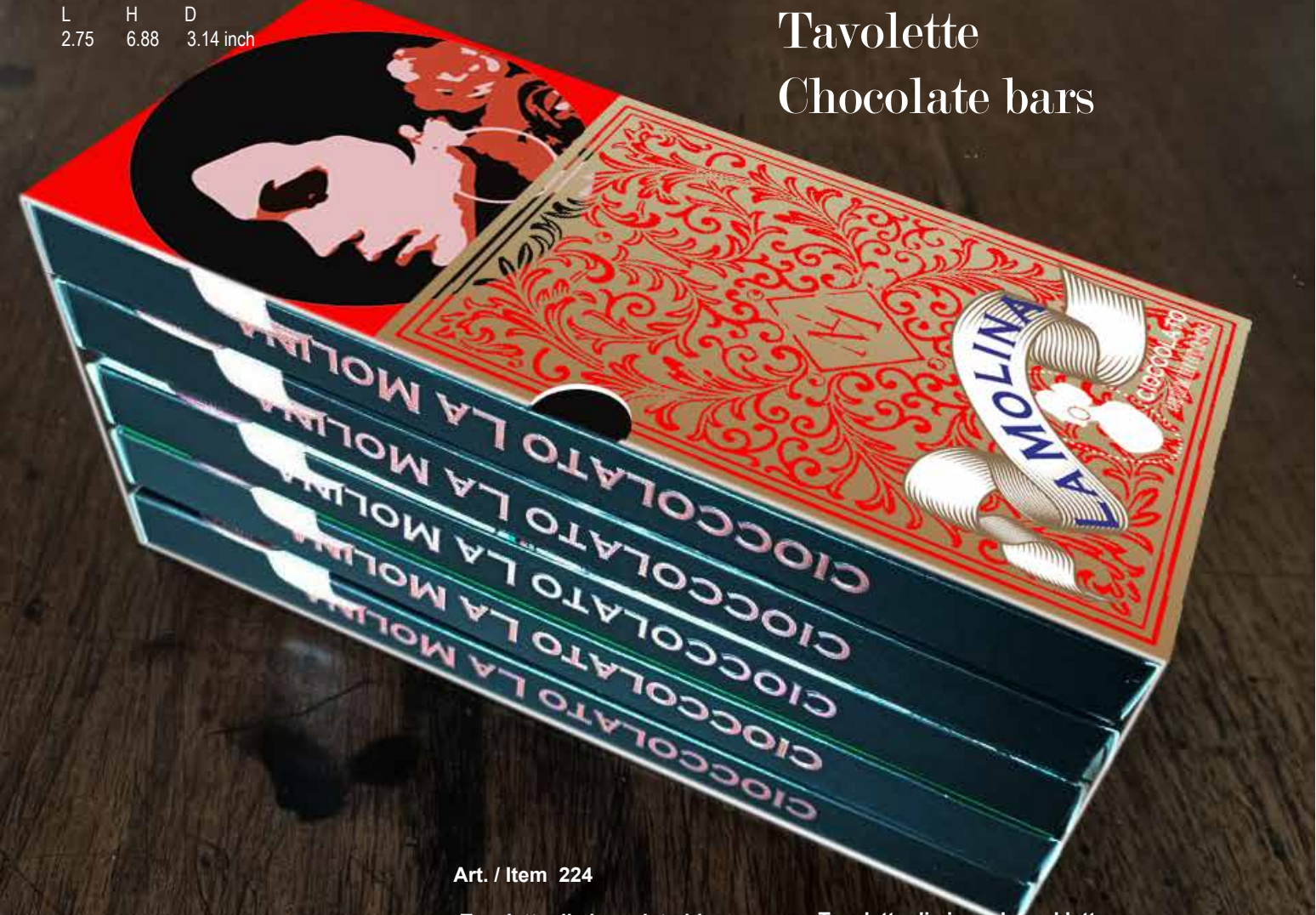
Pack of
5 chocolate bars
TASTING

Confezione
5 tavolette
ripiene
5 gusti

L	H	P
7	17,5	8 cm
L	H	D
2.75	6.88	3.14 inch



Tavolette
Chocolate bars



Art. / Item 224

-Tavoletta di cioccolato bianco e caffè ripiena di miscela al cappuccino
White chocolate and coffee bar filled with white cappuccino blend

=Tavoletta di cioccolato fondente ripiena di cioccolato bianco alla menta
Dark chocolate bar filled with white mint chocolate

-Tavoletta di cioccolato fondente ripiena di gianduia al latte
Dark chocolate bar filled with milk gianduia

-Tavoletta di cioccolato al latte ripiena di gianduia al latte
Milk chocolate bar filled with milk gianduia

-Tavoletta di cioccolato al latte ripiena di gianduia salata al latte
Milk chocolate bar filled with milk salted gianduia

minimo d'ordine: 6 pezzi
minimum order: 6 pieces

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

Pack of
5 filled
chocolate
bars
5 flavors

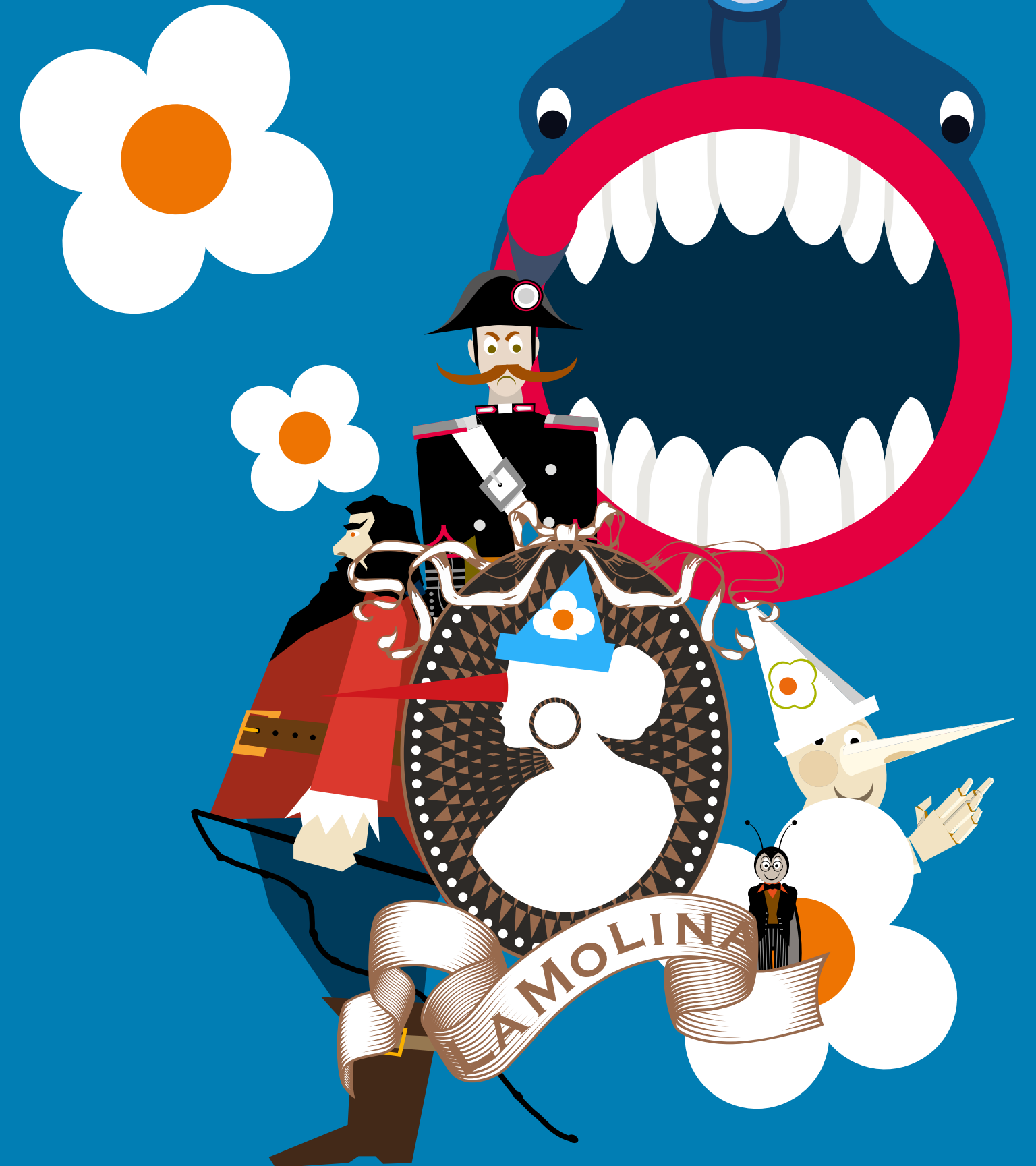
80

81

CIOCCOLATO LA MOLINA

CON GLI OCCHI E CON LA BOCCA

Omaggio a / Tribute to
Pinocchio



Omaggio a

Pinocchio

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

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

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

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

omaggio a Friedrich

Tribute to

Pinocchio

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

On Pinocchio entire generations have grown up, and thanks to Pinocchio, and his continuous raids, mothers around the world have explained, using the blunt language of the Tuscans, the relationship between actions and consequences to their children. This is how the bars were born, dedicated to some of the most significant moments of the story of Pinocchio. Scenes that the artist has given to children as a special gift in an colouring album. The artist also portrays the protagonists in the wrapped chocolates: Geppetto, Pinocchio, Lucignolo with donkey ears, the Blue Fairy, the Whale, the Cat, the Fox, the Talking Cricket, the "Carabinieri", the Fire-eater. Fun and joy have also guided the study of the product in our laboratory, focusing on classic flavours loved by children, with maximum attention to the quality of the ingredients. The smile of children recognizing their beloved playmate, holding their breath while opening the packages and then eating greedily the chocolate in one breath, is our quality test.



I tronchetti

Small logs



I tronchetti di Pinocchio

Ø H
7,9 12
Peso Netto 150 g

Art. 641
tronchetti di cioccolato al latte

minimo ordine: 6 pezzi

Pinocchio's milk chocolate small logs

Ø H
3.11 3.3 inch
Net Weight 5.29 oz

Item 641
milk chocolate small logs

minimum order: 6 pieces



Le scorzette di arancia Orange peels



Le scorzette di arancia ricoperte di
cioccolato fondente

Ø H
7,9 12
Peso Netto 150 g

Art. 648

minimo ordine: 6 pezzi

Candied orange peels covered with
dark chocolate

Ø H
3.11 3.3 inch
Net Weight 5.29 oz

Item 648

minimum order: 6 pieces

Le praline



Pralines

9 praline al latte assortite

L	H	P
14	3	13,5

Peso Netto 90g

Art. 640

3 praline di cioccolato al latte ripiene di caramello salato e arachidi
3 praline di cioccolato al latte ripiene di pistacchio
3 praline di cioccolato al latte con nocciole IGP Piemonte intere caramellate
ricoperte di gianduia al latte

minimo ordine: 10 pezzi



9 assorted milk pralines

L	H	P
5.51	1.16	5.31 inch

Net Weight 5.29 oz

Item 640

3 milk chocolate pralines filled with salted caramel and peanuts
3 milk chocolate pralines filled with pistachio
3 milk gianduia pralines with whole caramelized PGI Piedmont
hazelnuts covered with milk chocolate.

minimum order: 10 pieces



Le tavolette



Chocolate bars

Tavolette
Pinocchio
da 75 g

L H P
6,7 15,7 1,1 cm
Peso Netto 75 g



**Art. 634
Mangiafoco**
cioccolato fondente 75% cacao min.senza
zucchero

minimo d'ordine: 12 pezzi

**Item 634
Mangiafoco**
dark chocolate cocoa 75% min.
sugar free

minimun order: 12 pieces

**Art. 635
Grillo parlante**
cioccolato bianco
e pistacchi

minimo d'ordine: 12 pezzi

**Item 635
Grillo parlante**
white chocolate
with pistachios

minimun order: 12 pieces

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

minimo d'ordine: 12 pezzi

**Item 636
Pinocchio**
milk chocolate cocoa 35% min.

minimun order: 12 pieces

2.64 oz
Pinocchio
bars

L H D
2.64 6.18 0.43 inch
Net Weight 2.64 oz



**Art. 637
Carabiniere**
cioccolato fondente 64% cacao min.

minimo d'ordine: 12 pezzi

**Item 637
Carabiniere**
dark chocolate cocoa 64% min.

minimun order: 12 pieces

**Art. 638
Balena**
cioccolato bianco con cacao
caramellato

minimo d'ordine: 12 pezzi

**Item 638
Balena**
white chocolate with caramelized cocoa

minimun order: 12 pieces

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

minimo d'ordine: 12 pezzi

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

minimun order: 12 pieces

Crema gianduia spalmabile
al latte Pinocchio

Ø H
6,5 8,5 cm
Peso Netto 220 g

Art. 824

delicata crema gianduia spalmabile
al latte con nocciole Piemonte IGP

minimo d'ordine: 6 pezzi



Milk gianduia spread
"Pinocchio"

Ø H
2.56 3.35 inch
Net Weight 7.76 oz

Item 824

fine milk gianduia spread with
PGI Piedmont hazelnuts

minimum order: 6 pieces



La crema gianduia al latte



Milk gianduia spread

Il Cioccolato in tazza



Hot chocolate

Cioccolato in tazza Pinocchio

Ø H
11 8,2 cm
Peso Netto 350 g

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

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

Art. 044

cioccolato fondente 60% cacao min.

minimo d'ordine: 6 pezzi

Pinocchio's hot chocolate

Ø H
4.33 3.23 inch
Net Weight 12.35 oz

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

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

Item 044

dark chocolate cocoa 60% min.

minimum order: 6 pieces





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 ca-
ramelized 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 Blue Label

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. 207A

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 207A

8 layers of dark, milk
and white gianduia 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. 591A

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 591A

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

minimo d'ordine: 4 pezzi

Classic cream gianduja spread

Ø H
3.74 3.74 inch
Net Weight 15.87 oz

Item 590A
milk gianduja 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 gianduja spread

Ø H
2.56 3.35 inch
Net Weight 7.76 oz

Item 610

milk gianduja spread with
PGI Piedmont hazelnuts

minimum order: 6 pieces

220g
7.76 oz



Crema gianduia spalmabile fondente

Ø H
9,5 9,5 cm
Peso Netto 450g

Art. 87A
crema gianduia spalmabile fondente
con nocciole Piemonte IGP

minimo d'ordine: 4 pezzi

Dark cream gianduia spread

Ø H
3.74 3.74 inch
Net Weight 15.87 oz

Item 87A

dark gianduia spread with
PGI Piedmont hazelnuts

minimum order: 4 pieces

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



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

- Gianduia fondente
Dark gianduia
- Gianduia bianco
White gianduia
- Gianduia al latte
Milk gianduia

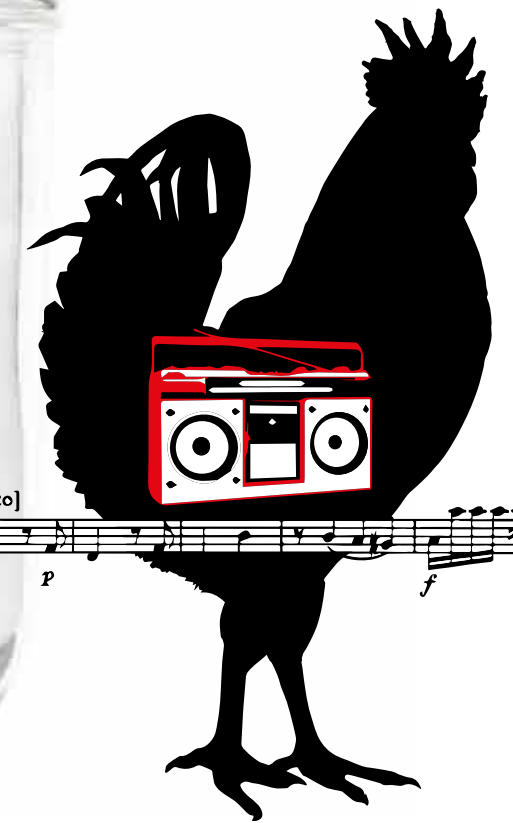
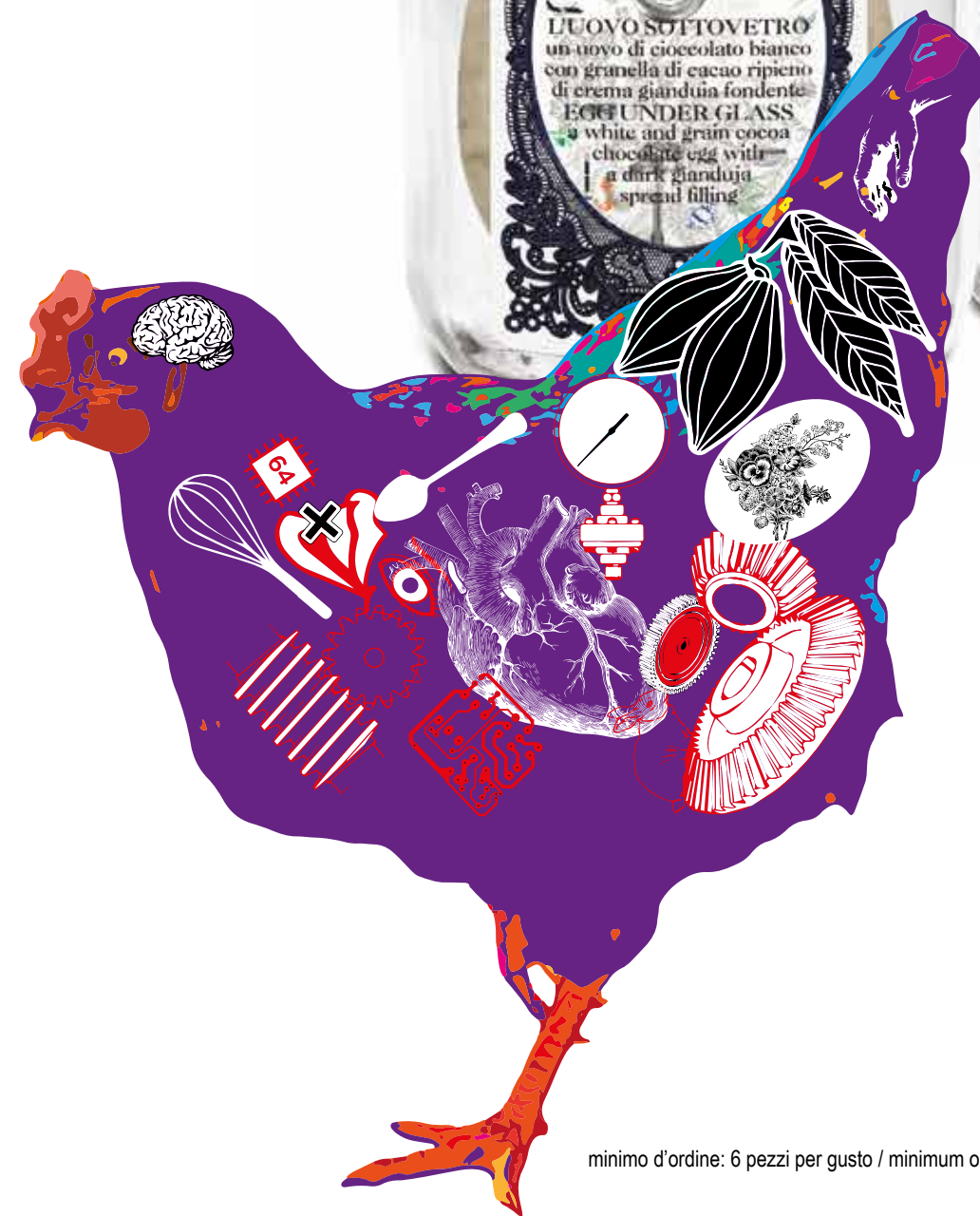


*L'uovo sottovetro
Egg in the glass*



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 gianduja 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
gianduja 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 gianduja 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

Dragées - Milk



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 - Fondente

Dragées - Dark



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 - Oro

Dragées - Blond

Dragées - Ruby



Ø H
10 8 cm
Peso Netto 250g

Art. 31
Nocciole 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



Ø H
10 8 cm
Peso Netto 250 g

Art. 32
Nocciole 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



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 nocciolo
Peso Netto 200g

minimo d'ordine: 14 pezzi

Item 241

L H D
3.14 3.14 1.96 cm

10 salted milk gianduia
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 nocciolo
Peso Netto 200g

minimo d'ordine: 14 pezzi

Item 242

L H D
3.14 3.14 1.96 cm

10 milk gianduia
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 gianduia 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



16

Molinsnacks

Barrette

Snack bars



Ø H
10 8 cm
Peso Netto 320g

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 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 gianduia and hazelnuts
- milk gianduia with hazelnuts
- salted milk gianduia and hazelnuts
- white gianduia
- pistachio chocolate
- raspberry and white gianduia
- milk gianduia and salted almonds
- peanuts

minimum order: 6 pieces

14 Molisnacks Barrette Snack bars



riso soffiato
**RICE
CRISPIES**

Ø H
10 8 cm
Peso Netto 225g

Art. 77

14 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 7.93 oz

Item 77

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

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 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

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



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 flavors

L H D
2.75 1.57 1.57
Net Weight 2.39 oz

Item 170L

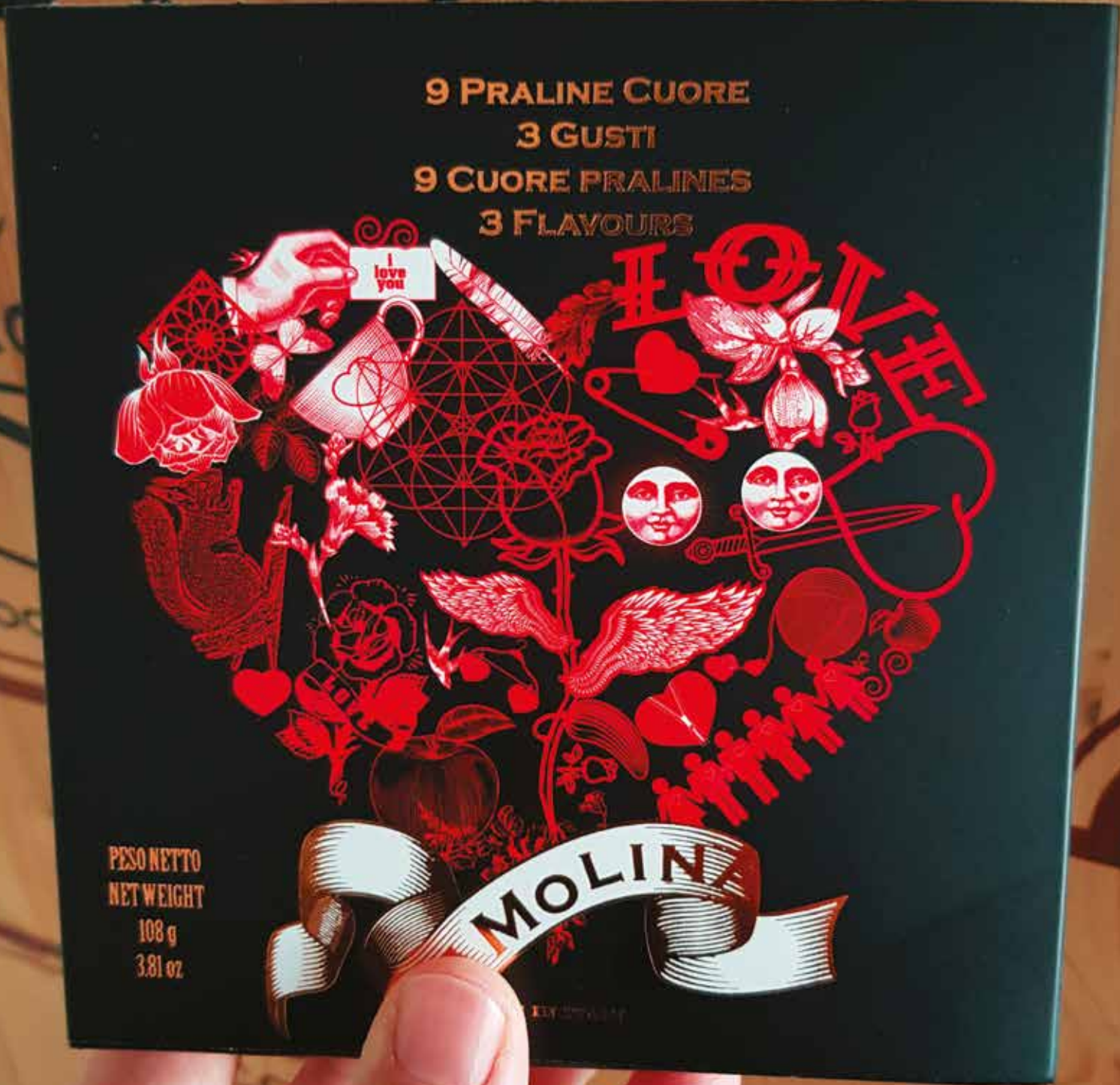
Chocolate squares 5 flavors: Raspberry, Pistachio, Blond chocolate, Milk and hazelnuts, Milk and salt.

minimum order: 16 pieces



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



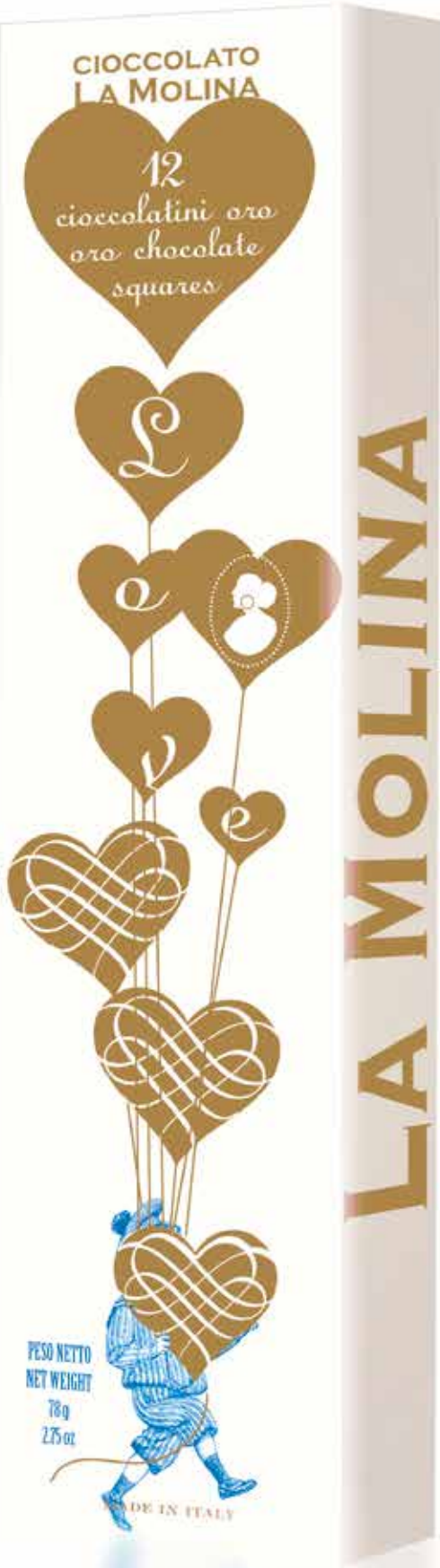
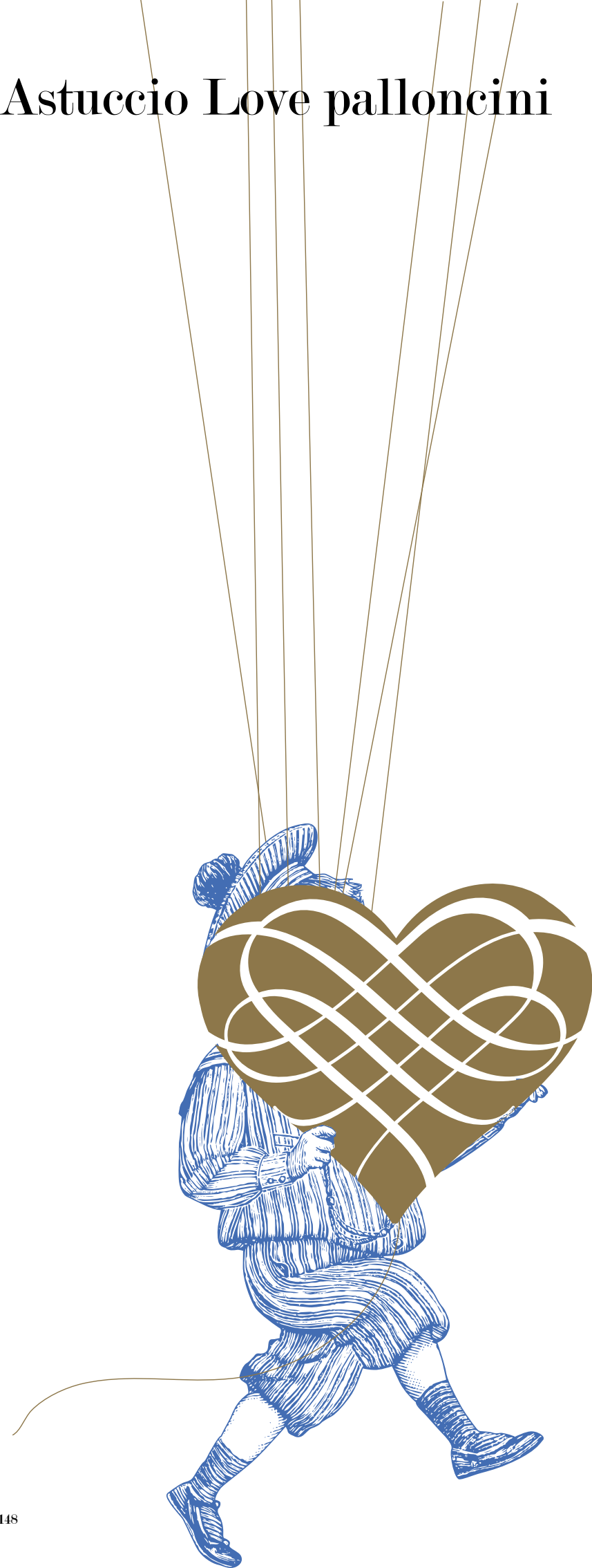
L H D
5,31 0,94 5,31 inch
Net Weight 3.17 oz

Item 617

- 9 chocolate pralines:
- 3 crunchy salted gianduja pralines in a blond chocolate shell
 - 3 dark gianduja raspberry pralines in a ruby shell
 - 3 coffee gianduja pralines in a dark shell

minimum order: 10 pieces

Astuccio Love palloncini



Love balloons case

L 6 H 3 P 23 cm
Peso Netto 78g

Art. 618

12 cioccolatini Oro

minimo d'ordine: 10 pezzi



L 2.36 HD 1.18 9.06 inch
Net Weight 2.75 oz

Item 618

12 Blond chocolate squares

minimum order: 10 pieces



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 flavor



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 flavor

Art./Item 511



Tavoletta di cioccolato fondente 64% cacao min. e infuso di peperoncino. INGREDIENTS: Cacao, cacao, peperoncino 0,5%, emulsionante: lecitina di soia senza OGM. In uno stabilimento che lavora anche frutta a guscio, arachidi, noccioli, semi di sesamo. Conservare in un luogo fresco e asciutto. Cacao 64% min. with chili pepper infusion. INGREDIENTS: Cocoa, cocoa, chili pepper, soy lecithin GMO free, natural flavour: vanilla. Contains: soy lecithin, peanuts, sesame, milk, cereals with gluten, milk and egg.

ملء الحار: المكونات: فواكه الكاكاو، سكر، زبدة الكاكاو، الفلفل الحار، قacao، cacao، peperoncino 0,5%, emulsionante: lecitina di soia senza OGM. In uno stabilimento che lavora anche frutta a guscio, arachidi, noccioli, semi di sesamo. Conservare in un luogo fresco e asciutto. Cacao 64% min. with chili pepper infusion. INGREDIENTS: Cocoa, cocoa, chili pepper, soy lecithin GMO free, natural flavour: vanilla. Contains: soy lecithin, peanuts, sesame, milk, cereals with gluten, milk and egg.

Prodotto e confezionato da: Produced and packed by: LA MOLINA S.r.l. via Bologna 21 51039 Quarata (PT) Italia www.lamolina.it Consumare preferibilmente entro fine / Best before end / يفضل استهلاكه قبل نهاية

VALORI NUTRIZIONALI/NUTRITION DATA per 100g: energia/energy 2380kJ/567 kcal; grassi/fat 40g di cui: acidi grassi saturi/of which saturated 24g; grassi trans/trans fat 0g; carboidrati/carbohydrate 39g di cui zuccheri/of which sugars 36g; fibre/fiber 11g; proteine/protein 7,1g; sale/salt 0,01g.



Art./Item 507

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



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

I Love You - Crema gianduia spalmabile al latte



I Love You - Milk gianduia 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 gianduia spread

Ø H
2.56 3.35 inch
Net Weight 7.76 oz

Item 510
Fine spread milk gianduia with PGI Piedmont hazelnuts
minimum order: 6 pieces

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 gru  di cacao in un guscio di cioccolato fondente
MARTELLI - Tiramis  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 - Yuzo 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 Tiramis  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*



Le pagine di cioccolato

Sfuso in pezzi di grandi tavolette di cioccolato e...

Loose pieces of large chocolate bars and...



Art./Item 258

pagina cioccolato latte e nocciole igp
milk chocolate and PGI hazelnuts pages

Art./Item 287

pagina cioccolato fondente e nocciole igp
dark chocolate and PGI hazelnuts pages

1.200 Kg per pezzo, min. ordine 2 pezzi
2.64 lb for piece, minimum order 2 pieces

Art./Item 288

pagina cioccolato latte e riso soffiato
milk chocolate and rice crispies pages

Art./Item 290

cioccolato biondo e mandorle salate
blond chocolate and salted almonds pages

Art./Item 291

cioccolato al pistacchio e pistacchi salati
pistachio chocolate and salted pistachios pages

1 Kg per pezzo, minimo d'ordine 2 pezzi
2.20 lb for piece, minimum order 2 pieces

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

Ocher
milk gianduia with salted almonds

minimum order: 10 pieces per flavour





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



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





Le torte de La Molina

Torta di riso al latte con fiori

Milk cake with flowers

Art. 724

L H P
19 3 19 cm
Peso Netto 480g

Torta di riso al latte
con fiori edibili di Lavanda, Zinnia, Aster.

minimo d'ordine: 6 pezzi

Item 724

L H D
7.48 1.18 7.48 inch
Net Weight 16.93 oz

Milk rice cake with edible petals of Lavender,
Zinnia, Aster.

minimum order: 6 pieces

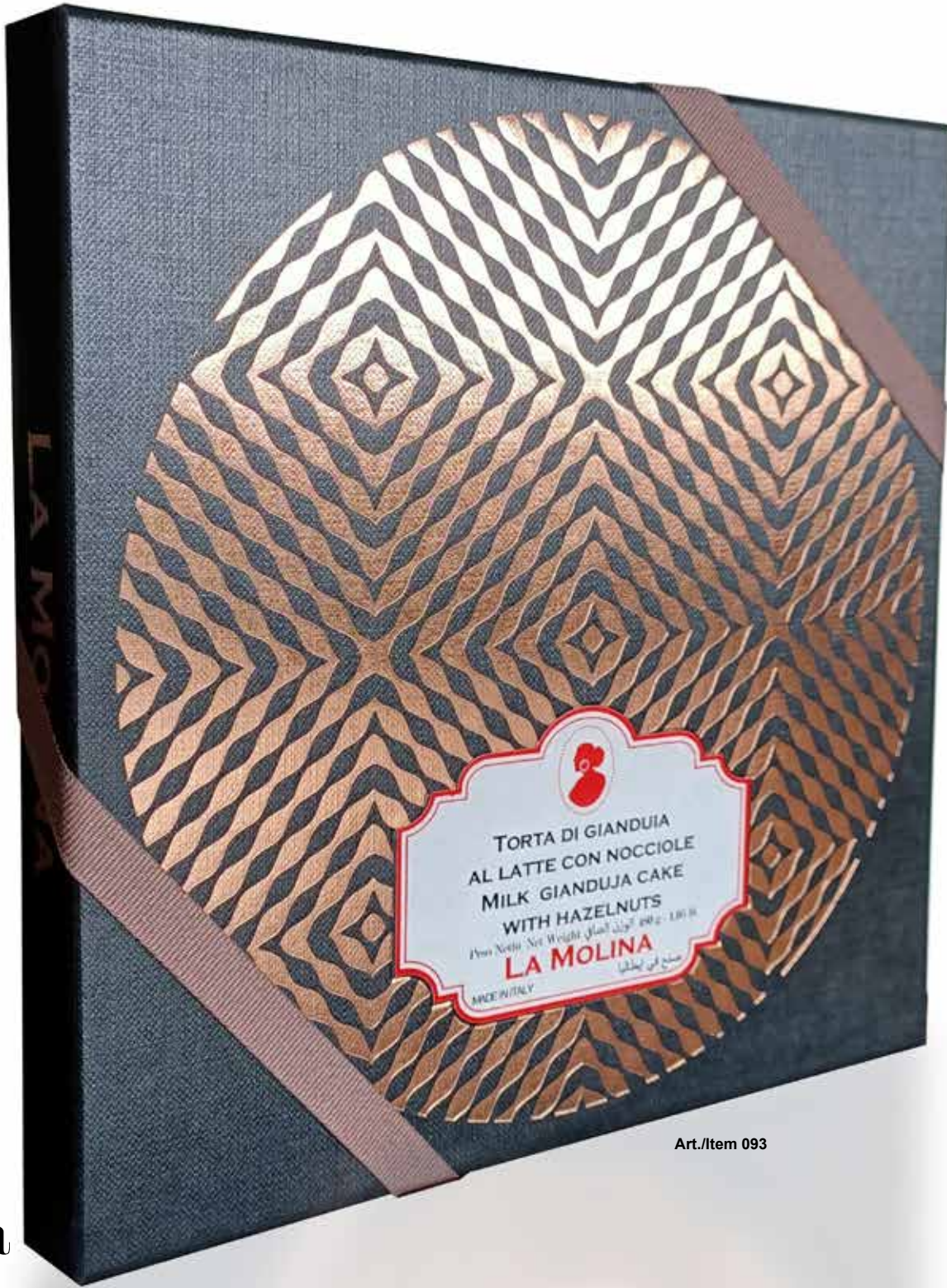


Le torte de La Molina

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





**TORTA DI GIANDUIA
AL LATTE CON NOCCIOLE
MILK GIANDUIA CAKE
WITH HAZELNUTS**

Peso Netto - Net Weight الصافي الوزن 480 g - 1.05 lb

LA MOLINA
MADE IN ITALY صنع في إيطاليا



**TORTA DI GIANDUIA
FONDENTE CON NOCCIOLE
DARK GIANDUIA CAKE
WITH HAZELNUTS**

Peso Netto - Net Weight الصافي الوزن 480 g - 1.05 lb

LA MOLINA
MADE IN ITALY صنع في إيطاليا



**TORTA DI GIANDUIA
AL LATTE CON WAFER
MILK GIANDUIA CAKE
WITH WAFER**

Peso Netto - Net Weight الصافي الوزن 480 g - 1.05 lb

LA MOLINA
MADE IN ITALY صنع في إيطاليا



**TORTA DI GIANDUIA
AL LATTE CON MANDORLE SALATE
MILK GIANDUIA CAKE
WITH SALTED ALMONDS**

Peso Netto - Net Weight الصافي الوزن 480 g - 1.05 lb

LA MOLINA
MADE IN ITALY صنع في إيطاليا

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 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.

minimum order: 6 pieces

Le Torte de La Molina

Riso soffiato

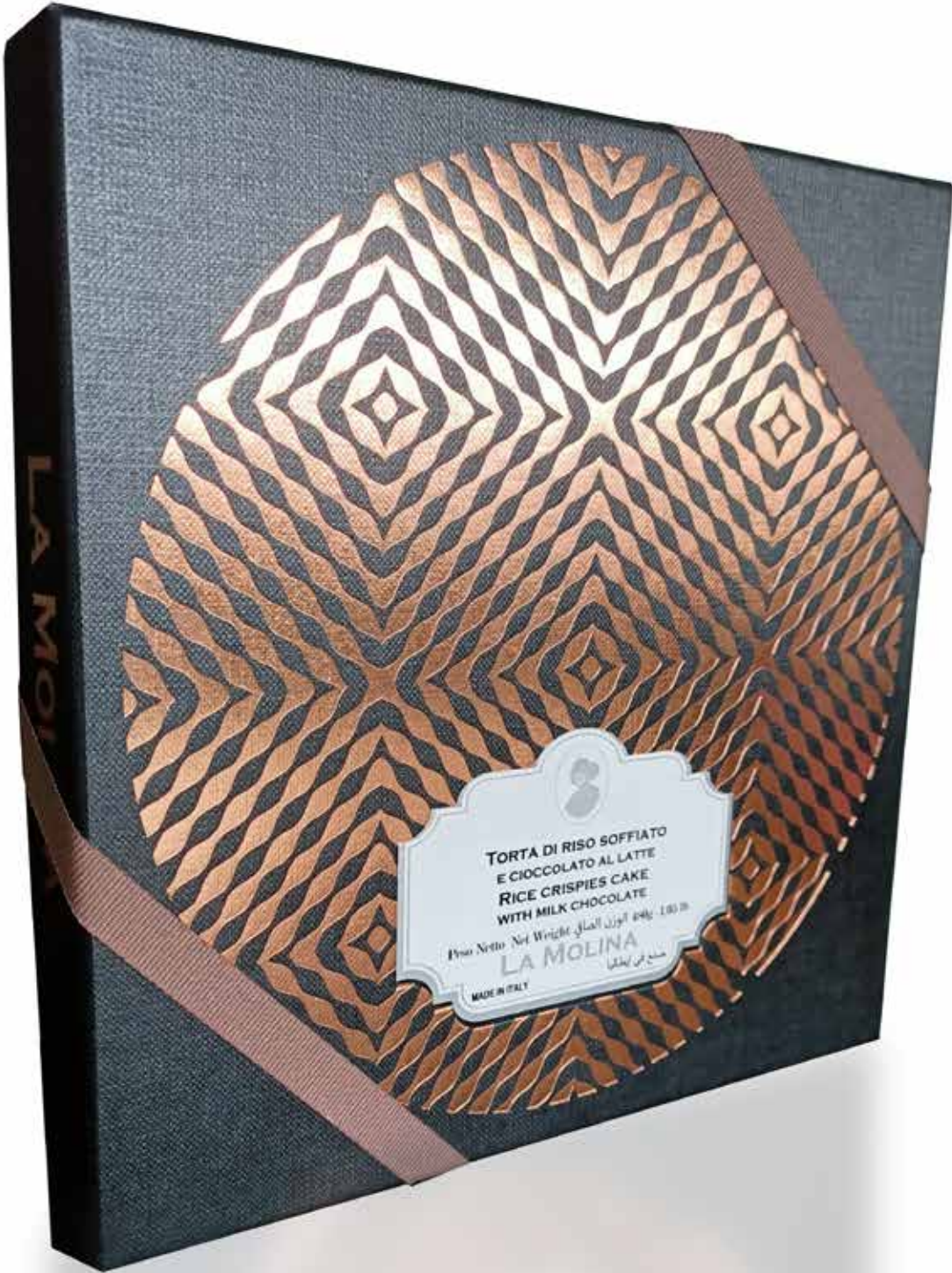
L H P
19,5 3 19,5 cm
Peso Netto 480g

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

Rice crispies

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



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

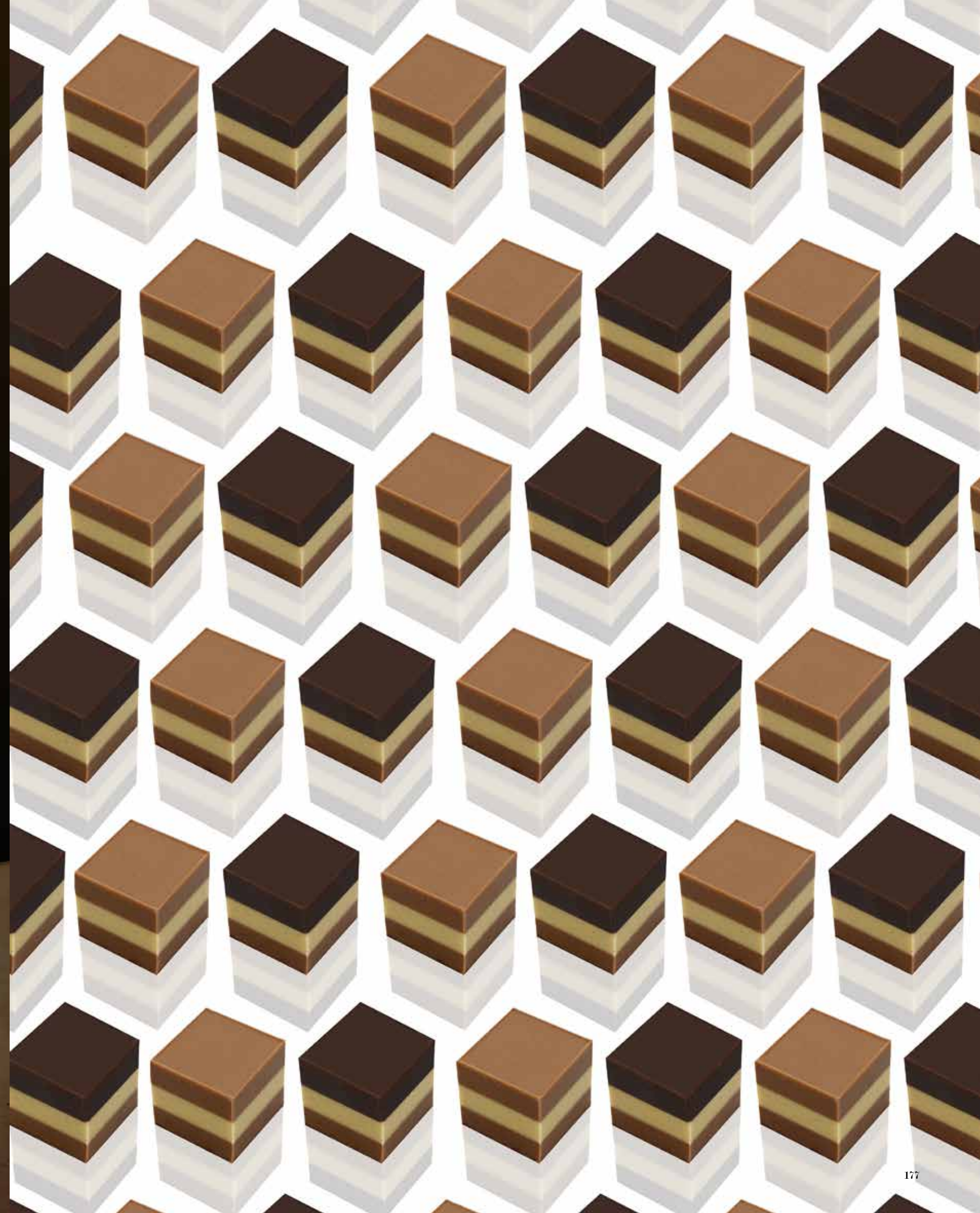
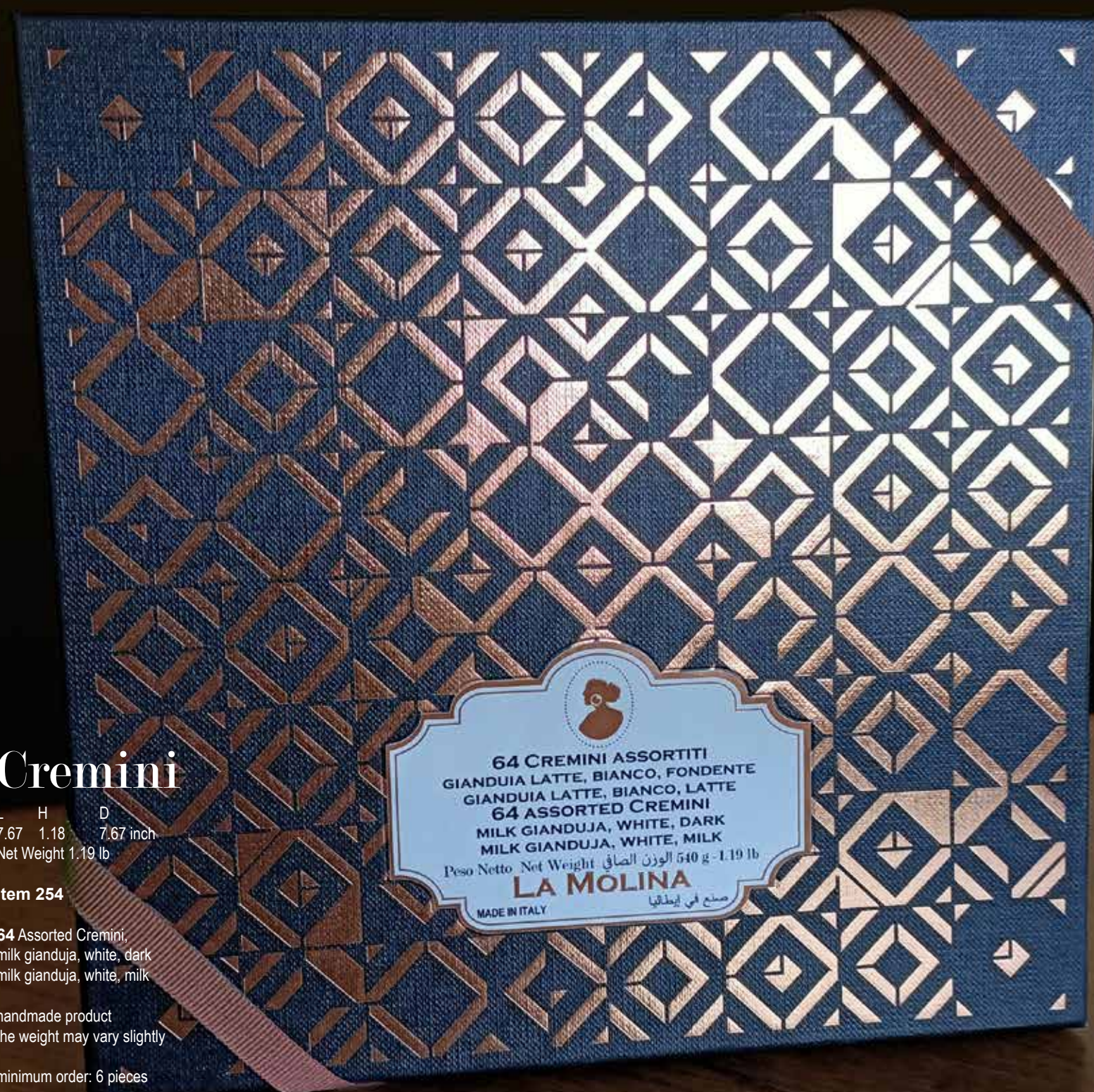
L H D
7.67 1.18 7.67 inch
Net Weight 1.19 lb

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

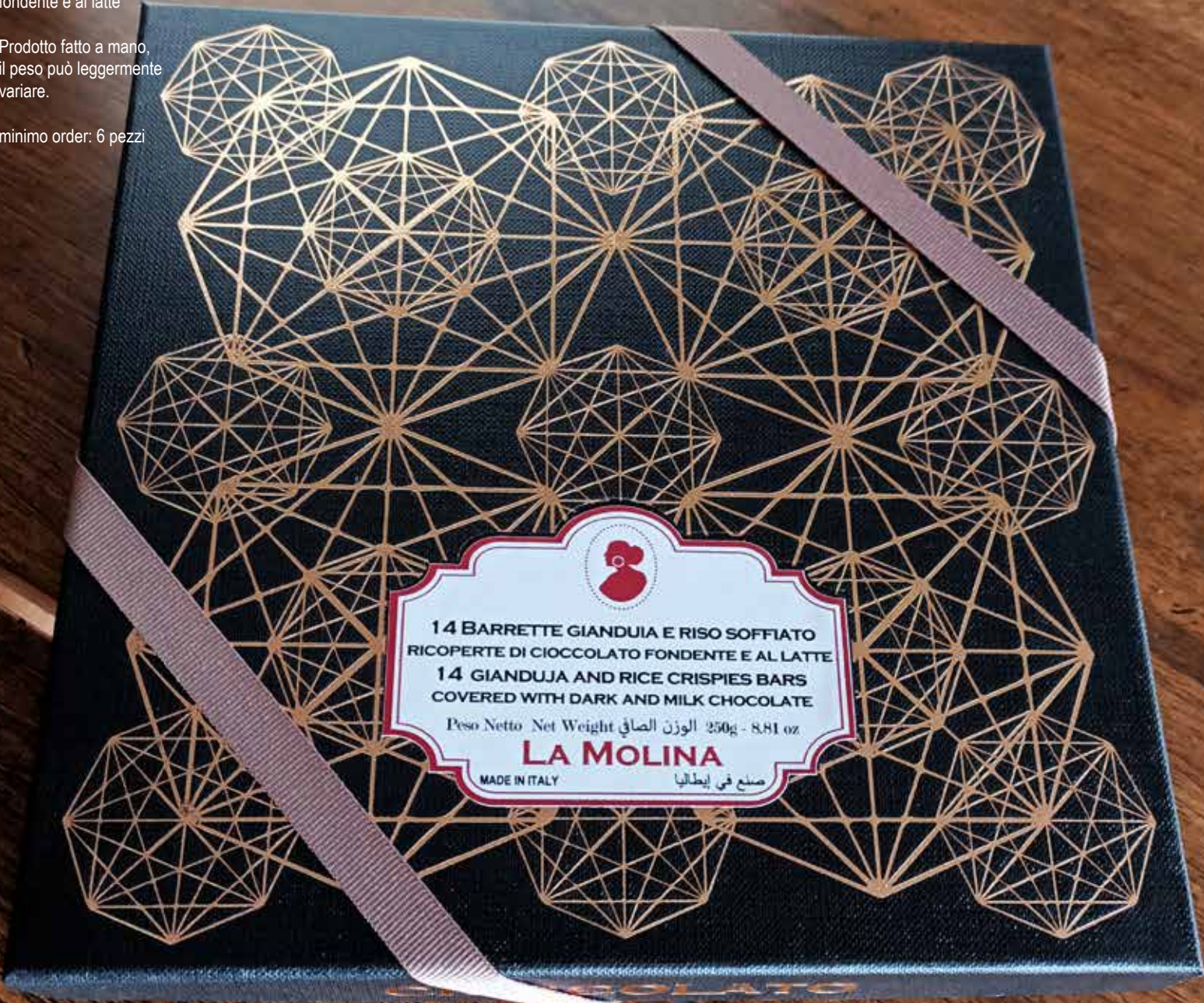
L H P
19,5 3 19,5 cm
Peso Netto 250g

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 524



Art./Item 516



Art./Item 103

Art./Item 517



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

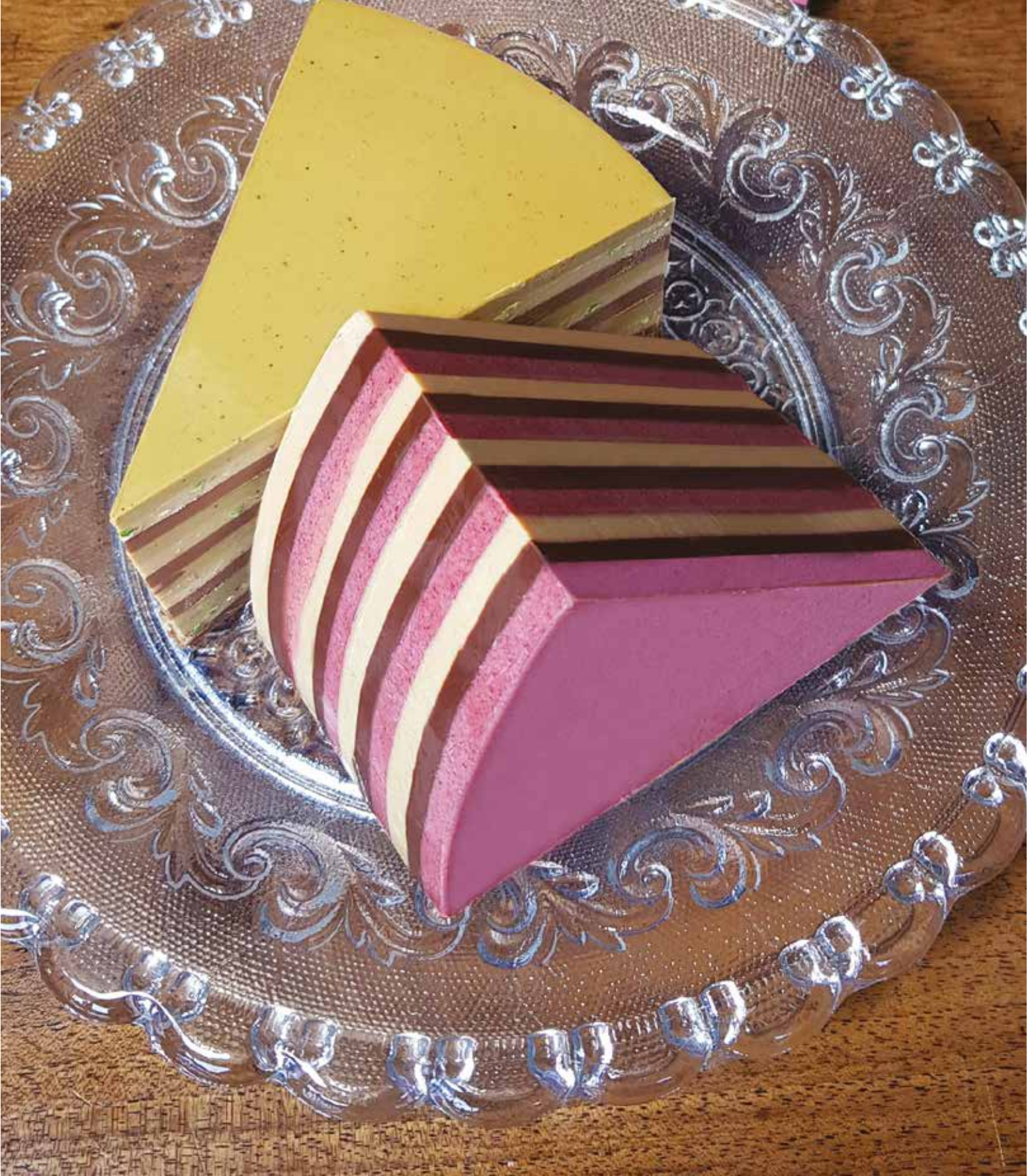
8.82 oz slice of Millestrati cake

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

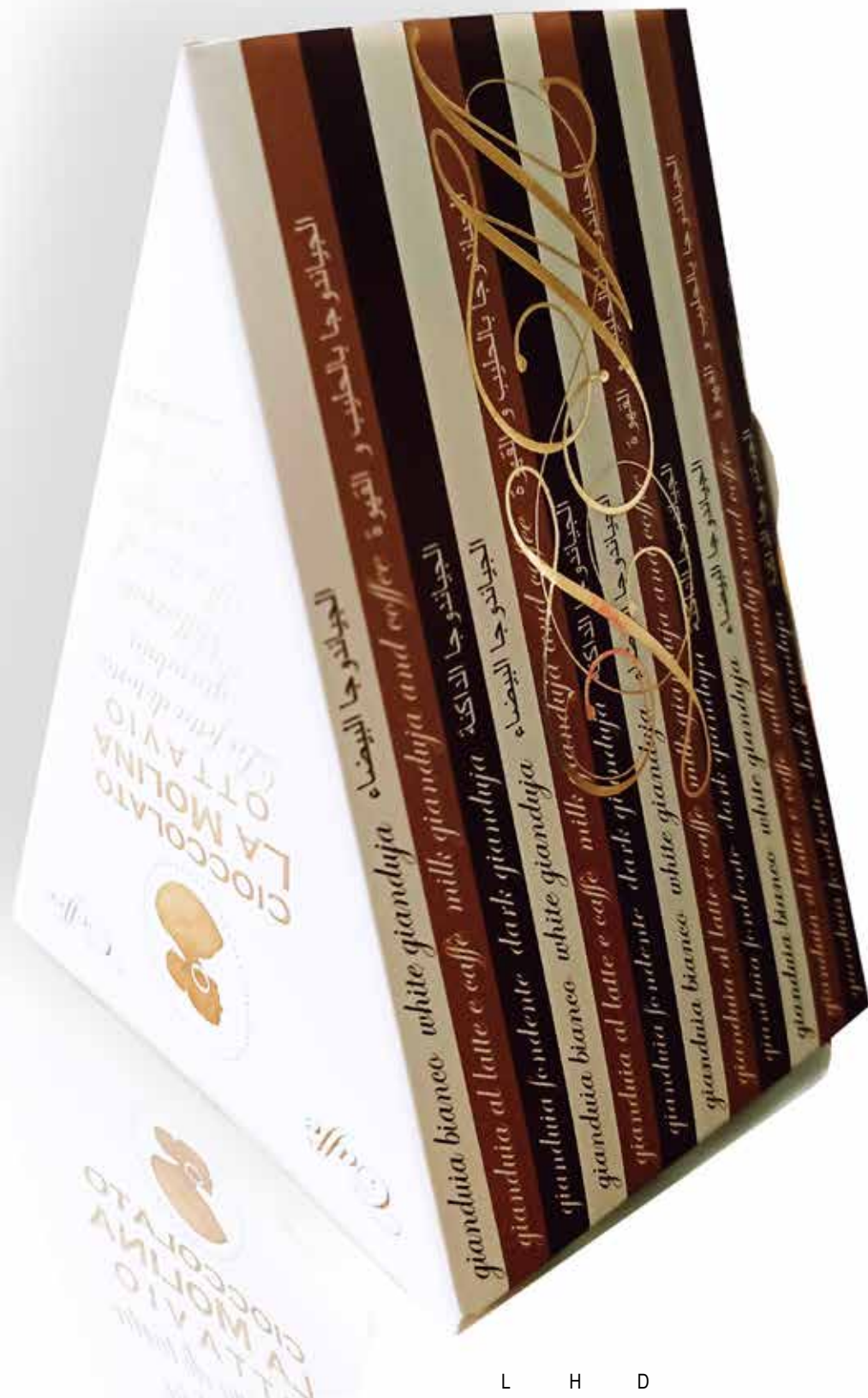
Art. 295
Ottavio Pistacchio
La fetta di Millestrati da 250g
Gianduia pistacchi - Gianduia latte - Gianduia bianco

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



L H P
7,5 6,5 10,7cm
Peso Netto 250g

Art. 283
Ottavio Caffè
La fetta di Millestrati da 250g
Gianduia al latte e caffè - Gianduia bianca - Gianduia fondente
minimo d'ordine: 10 pezzi



L H D
2.95 2.56 4.21 inch
Net Weight 8.82 oz

Art. 283
Ottavio Coffee
Slice of Millestrati 8.82 oz
Milk and coffee gianduia - White gianduia - Dark gianduia
minimum order: 10 pieces

La Millestrati gianduia

Gianduia Millestrati cake



La Millestrati gianduia

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.

Art. 520

Millestrati caffè

Art. 521

Millestrati pistacchio

minimo d'ordine: 1 pezzo



Gianduia Millestrati

Ø H
7.87 2.17 inch
Net Weight 4.4 lb

Item 519

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.

Item 520

Coffee millestrati

Item 521

Pistachios Millestrati

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 sospenderne 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. 2024



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