



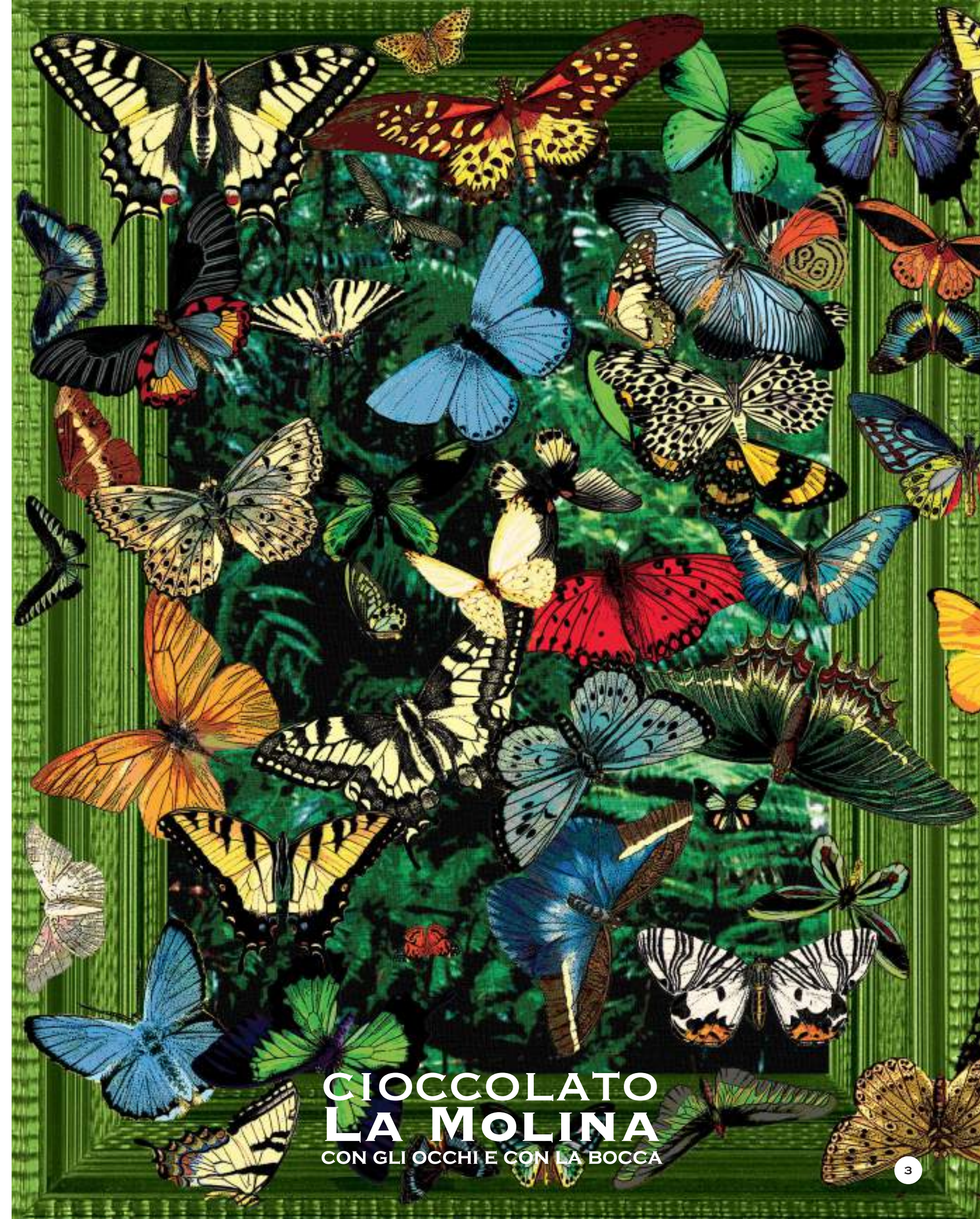
CIOCCOLATO
LA MOLINA
CON GLI OCCHI E CON LA BOCCA

**NON C'È COSÌ TANTA METAFISICA SULLA TERRA
COME IN UN CIOCCOLATINO.**

FERNANDO PESSOA

LOOK, THERE'S NO METAPHYSICS ON EARTH LIKE CHOCOLATES.

FERNANDO PESSOA



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



Lu Molina's portrait



MARIA TERESA D'AUSTRIA REGINA DI
FRANCIA

HENRY E CHARLES BEABRUN

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)



TRENTENNALE FATTORIA DI CELLE,
COLLEZIONE GIULIANO GORI, CELLE (2012)



SCATOLA 40 PRALINE EDIZIONE LIMITATA
PER LA GALLERIA HAUSER & WIRTH,
LONDRA (2014)



SCATOLA JUDY GARLAND PER
SALVATORE FERRAGAMO (2015)



CIOCCOLATO D'ARTISTA, EDIZIONE LIMITATA
PER LA GALLERIA HAUSER & WIRTH,
ZURIGO (2016)



PRALINE ABBINATE AI PROFUMI PER
SALVATORE FERRAGAMO (2019)



SCATOLA CUBO MOLINOTTI

L H P
9 9 9 cm

Peso Netto 335g

Art. PFM00028

30 Molinotti incartati cioccolato biondo

minimo d'ordine: 24 pezzi

MOLINOTTI CUBE BOX

L H D
3.54 3.54 3.54 inch

Net Weight 11.81 oz

Item PFM00028

30 wrapped Molinotti blonde chocolate

minimum order: 24 pieces





SCATOLA CUBO MOLINOTTI

L H P
9 9 9 cm

Peso Netto 335g

Art. PFM00002

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 PFM00002

30 wrapped Molinotti milk gianduia

minimum order: 24 pieces





SCATOLA CUBO MOLINOTTI

L H P
9 9 9 cm

Peso Netto 335g

Art. PFM00003

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 PFM00003

30 wrapped Molinotti dark gianduia

minimum order: 24 pieces





SCATOLA CUBO MOLINOTTI

L H P
9 9 9 cm

Peso Netto 335g

Art. PFM00004

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 PFM00004

30 wrapped Molinotti white gianduia and pistachios

minimum order: 24 pieces





SCATOLA CUBO MOLINOTTI

L H P
9 9 9 cm

Peso Netto 335g

Art. PFM00005

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 PFM00005

30 wrapped Molinotti salted milk gianduia

minimum order: 24 pieces





SCATOLA CUBO MOLINOTTI

L H P
9 9 9 cm

Peso Netto 335g

Art. PFM00001

30 Molinotti incartati assortiti 5 gusti

minimo d'ordine: 24 pezzi

MOLINOTTI CUBE BOX

L H D
3.54 3.54 3.54 inch

Net Weight 11.81 oz

Item PFM00001

30 assorted wrapped Molinotti 5 flavours

minimum order: 24 pieces



TOCCHINI





SCATOLA CUBO TOCCHINI

L H P
9 9 9 cm

Peso Netto 315g

Art. PFPR0095

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 PFPR0095

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. PFPR0096

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 PFPR0096

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. PFPR0099

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 PFPR0099

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. PFPR0097

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 PFPR0097

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. PFPR0108

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 PFPR0108

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. PFPR0109

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 PFPR0109

30 wrapped assorted Tocchini 5 flavours
minimum order: 24 pieces



I CREMINI



ASTUCCIO CREMINI

L H P
23 3 5 cm

Peso Netto 216g

Art. PFCM0006

24 Cremini incartati tre gusti

minimo d'ordine: 8 pezzi

CREMINI BOX

L H P
9 1.1 1.96 inch

Net Weight 7.62 oz

Item PFCM0006

24 Wrapped Cremini three
flavours

minimum order: 8 pezzi





ASTUCCIO CREMINI

L H P
23 3 5 cm

Peso Netto 180g

Art. PFCM0001

20 Cremini incartati due gusti

minimo d'ordine: 8 pezzi

CREMINI BOX

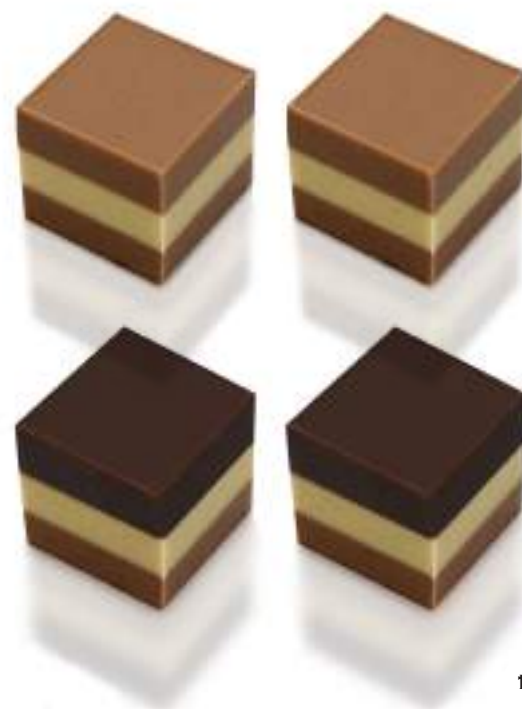
L H P
9 1.1 1.96 inch

Net Weight 6.34 oz

Item PFCM0001

20 Wrapped Cremini two flavours

minimum order: 8 pezzi





I MOLINOTTI CLASSICI

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

Art. PFM00012

16 cioccolatini
gianduja 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 PFM00012

16 milk gianduja
classic flavour
chocolates

minimum order: 18 pieces



MOLINOTTI SALATI

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

Art. PFM00020

16 cioccolatini
gianduja 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 PFM00020

16 milk salted gianduja
chocolates

minimum order: 18 pieces



I MOLINOTTI FONDENTI

L H P
10,5 6 7
cm

Peso Netto 184g

Art. PFM00016

16 cioccolatini
gianduja fondenti

minimo d'ordine: 18 pezzi

DARK MOLINOTTI

L H D
4.1 2.36 2.75 inches
Net Weight 6.49 oz

Item PFM00016

16 dark gianduja
chocolates

minimum order: 18 pieces



MOLINOTTI PISTACCHIO

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

Art. PFM00017

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 PFM00017

16 pistachio chocolates

minimum order: 18 pieces



I MOLINOTTI

ASSORTITI

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

Art. PFM00010

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 PFM00010

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

minimum order: 18 pieces





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

ASSORTIMENTO LA MOLINA NELLA SCATOLA DI LATTA

L H P 10,5 10,5 10,5 cm

peso netto 345g

art. PFPR0013

8 praline in 2 gusti

8 Molinotti in 4 gusti

8 cremini 2 gusti

10 napolitain latte e fondente

LA MOLINA ASSORTMENT IN TIN BOX

L H d 4.13 4.13 4.13 inch

net weight 12.16 oz

Item PFPR0013

8 pralines two flavors

8 Molinotti 4 flavors

8 cremini two flavors

10 milk and dark napolitains



DRAGÉES MANDORLA

L H P
9 9 9 cm
peso netto 250g

Art. PFDR0028
Mandorle croccanti ricoperte
di gianduia e cacao fondente
minimo d'ordine: 24 pezzi

DRAGÉES ALMOND

L H D
3.54 3.54 3.54 inch
net weight 8.82 oz

Item PFDR0028
Crunchy Almonds covered
with gianduia and dark cocoa
minimum order: 24 pieces





DRAGÉES - FONDENTE

L H P

9 9 9 cm

peso netto 250g

Art. PFDR0019

Nocciole Piemonte IGP ricoperte di
cioccolato fondente
minimo d'ordine: 24 pezzi

DRAGÉES - DARK

L H D

3.54 3.54 3.54 inch

net weight 8.82 oz

Item PFDR0019

PGI Piedmont hazelnuts covered with
dark chocolate
minimum order: 24 pieces





DRAGÉES - LATTE

LHP

999 cm

peso netto 250g

Art. PFDR0016

Nocciole Piemonte IGP ricoperte di
cioccolato al latte
minimo d'ordine: 24 pezzi

DRAGÉES - MILK

LHD

3.54 3.54 3.54 inch

net weight 8.82 oz

Item PFDR0016

PGI Piedmont hazelnuts covered with
milk chocolate
minimum order: 24 pieces





DRAGÉES - ORO

LHP

999 cm

peso netto 250g

Art. PFDR0017

Nocciole Piemonte IGP ricoperte di
cioccolato biondo cacao min.30%
minimo d'ordine: 24 pezzi

DRAGÉES - BLOND

LHD

3.54 3.54 3.54 inch

net weight 8.82 oz

Item PFDR0017

PGI Piedmont hazelnuts covered with
Blond chocolate cocoa 30% min.
minimum order: 24 pieces





DRAGÉES - RUBY

L H P

9 9 9 cm

peso netto 250g

Art. PFDR0018

Nocciole Piemonte IGP ricoperte di
cioccolato al latte
minimo d'ordine: 24 pezzi

DRAGÉES - RUBY

L H D

3.54 3.54 3.54 inch

net weight 8.82 oz

Item PFDR0018

PGI Piedmont hazelnuts covered with
Ruby chocolate
minimum order: 24 pieces





DRAGÉES ASSORTITI
3 GUSTI
LIMONE
ARANCIA
ZENZERO

L H P

9 9 9 cm

peso netto 250g

Art. PFDR0020

Limone ricoperto di cioccolato al latte
Arancia e Zenzero ricoperti di cioccolato
fondente
minimo d'ordine: 24 pezzi

ASSORTED DRAGÉES
3 FLAVORS
LEMON
ORANGE
GINGER

L H D

3.54 3.54 3.54 inch

net weight 8.82 oz

Item PFDR0020

Lemon, milk chocolate covered
Orange and ginger, dark chocolate
covered
minimum order: 24 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.



Con gli occhi e con la bocca

VENTI PRALINE OCCHI E BOCCA

"Con gli occhi e con la bocca" è praticamente la scatola manifesto de La Molina. Nasce nei primi anni del secolo come prima scatola di praline dell'azienda, prima esistevano soltanto le praline vendute sfuse. Il coperchio della scatola disegnata da Riccardo Fattori, è un collage di occhi e di bocche di uomini, donne, bambini, maschere, statue, icone contemporanee, bambole, un patchwork multiculturale e multiethnico, un manifesto pop che recita: "20 praline da mangiarsi con gli occhi e con la bocca". Se una scatola potesse essere un manifesto ideologico, filosofico, artistico, una dichiarazione d'intenti, questa lo sarebbe. Dichiara infatti la volontà dell'azienda di impegnarsi su più piani, quello estetico e quello del gusto, quello della multiculturalità e quello delle contaminazioni, il desiderio "in nuce" di essere un mondo nuovo, un sasso nello stagno del cioccolato di alta qualità.

"With eyes and mouth" is basically the manifesto box of La Molina. Created at the turn of the new century as the first box of pralines of the company, which at the time was just selling the loose product. The lid of box designed by Riccardo Fattori, is a collage of eyes and mouths of men, women, children, masks, statues, contemporary icons, dolls; a multicultural and multiethnic patchwork, a pop manifesto claiming: "20 pralines to eat with eyes and mouth". If a box could be an ideological, philosophical, artistic manifesto; a declaration of intent, this would be the one for La Molina. It reflects the company's willingness to engage on multiple levels, aesthetic and taste, multiculturalism and contamination. It's the embryonic desire to be a new world, a pebble in the pond of high quality chocolate.

VENTI PRALINE “OCCHI E BOCCA”

L H P
22 3 22 cm
Peso Netto 210g

Art. PFPR0079

20 praline, 2 per gusto:

Fattori-Fondente e Gruè

Reni- Latte, caramello salato e arachidi

Lega-Biondo e gianduia salato

Martelli-Fondente al tiramisù

Brancusi-Latte e croccante di pistacchio

Leoncillo-Fondente e croccante di nocciola

Picasso-Latte e caramello

Riley- Latte, gianduia e mandorlato

bourgeois-Fondente e nocciole

Dumas-Latte e nocciole

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 PFPR0079

20 pralines, 2 per flavour:

Fattori-Dark and Gruè

Reni-Milk,salted caramel and peanuts

Lega-Blond and salted gianduia

Martelli-Dark with tiramisù blend

Brancusi-Milk and crunchy pistachio

Leoncillo-Dark and crunchy hazelnuts

Picasso-Milk and caramel

Riley- Milk, gianduia and almond

bourgeois-Dark and hazelnuts

Dumas-Milk and hazelnuts

minimum order: 5 pieces



LA MOLINA PRALINE RITRATTO



VENTI PRALINE “RITRATTO”

L H D
23,5 3,5 20,5 cm
Peso Netto 210g

Art. PFPR0078

20 praline:

Lai-Pistacchio

Fattori-Fondente e Gruè

Bonnard-Bianco al cappuccino

Reni- Latte, caramello salato e arachidi

Tancredi-Ruby al lampone

Lega-Biondo e gianduia salato

Signorini- Latte e granella di nocciole

Martelli-Fondente al tiramisù

minimo d'ordine: 5 pezzi

TWENTY PRALINES “RITRATTO”

L H D
9.25 1.37 8.07 inch
Net Weight 7.4 oz

Item PFPR0078

20 pralines:

Lai-Pistachio

Fattori-Dark and Gruè

Bonnard-White with cappuccino blend

Reni-Milk, salted caramel and peanuts

Tancredi-Ruby with raspberry

Lega-Blond and salted gianduia

Signorini-Milk with crushed hazelnuts

Martelli-Dark with tiramisù blend

minimum order: 5 pieces





L H P
20 4 20 cm
Peso Netto 400g

FANTASIA DI CIOCCOLATO CHOCOLATE FANTASY

Art. PFPR0070

- 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 PFPR0070

- 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. PFPR0014

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

minimo d'ordine: 16 pezzi



9 PRALINES

L H D
6.1 1.29 6.1 inch

Net Weight 3.75 oz

Item PFPR0014

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 85g

Art. PFPR0015

9 praline di cioccolato fondente e gru  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 PFPR0015

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

minimum order: 16 pieces

NOVE PRALINE

9 PRALINE

L H P
15,5 3,3 15,5 cm
Peso Netto 115g

Art. PFPR0016

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. PFPR0018

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 PFPR0016

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 PFPR0018

9 milk chocolate pralines filled with
milk gianduia and crushed hazelnuts

minimum order: 16 pieces

NINE PRALINES



Collezione Oversize
Oversize Collection



La Molina
CIOCCOLATOF

CON GLI OCCHI E CON




 CIOCCOLATO
XXL OVERSIZE
 LA MOLINA




 CIOCCOLATO
XXL OVERSIZE
 LA MOLINA




 CIOCCOLATO
XXL OVERSIZE
 LA MOLINA




 CIOCCOLATO
XXL OVERSIZE
 LA MOLINA




 CIOCCOLATO
XXL OVERSIZE
 LA MOLINA




 CIOCCOLATO
XXL OVERSIZE
 LA MOLINA





Cioccolato al Lampone
con focchi di lampone

Peso Netto - Net Weight
250 g - 8.82 oz
الوزن الصافي - الوزن الصافي

CIOCCOLATO
LA MOLINA

HANDLE WITH CARE



CIOCCOLATO
XXL OVERSIZE
LA MOLINA

الوزن الصافي - الوزن الصافي

Raspberry Chocolate
with raspberry flakes



Made in Italy
صنع في إيطاليا

XXL OVERSIZE



Gianduia fondente
con nocciole intere

Peso Netto - Net Weight
250 g - 8.82 oz
الوزن الصافي - الوزن الصافي

CIOCCOLATO
LA MOLINA

HANDLE WITH CARE



CIOCCOLATO
XXL OVERSIZE
LA MOLINA

الوزن الصافي - الوزن الصافي

Dark Gianduia
with whole hazelnuts



Made in Italy
صنع في إيطاليا

XXL OVERSIZE

OVERSIZE XXL

L H P
21 2,5 5,5 cm
peso netto 250g
net weight 8.82 oz

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

Art. PFBA0111
Nocciolato al latte
tenero gianduia al latte
con nocciole Piemonte IGP intere

Art. PFBA0110
Nocciolato fondente
tenero gianduia fondente con nocciole Piemonte IGP intere

Art. PFBA0113
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. PFBA0112
Nocciolato al latte caramellato con mandorle tostate salate
tenero gianduia al latte caramellato
con mandorle tostate salate

Art. PFBA0109
Cioccolato al pistacchio con pistacchi salati
tenero cioccolato al pistacchio con pistacchi salati

Art. PFBA0114
Cioccolato bianco con lampone
tenero cioccolato bianco con lampone

OVERSIZE XXL

Item PFBA0111
Milk gianduia with hazelnuts
tender milk gianduia with whole PGI
Piedmont hazelnuts

Item PFBA0110
Dark gianduia with hazelnuts
tender dark gianduia with whole PGI
Piedmont hazelnuts

Item PFBA0113
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 PFBA0112
Caramelized milk gianduia with hazelnuts and salted toasted almonds
tender caramelized milk gianduia
with salted toasted almonds

Item PFBA0109
Pistachio chocolate with salted pistachios
tender pistachio chocolate with salted pistachios

Item PFBA0114
White chocolate with raspberry
tender white chocolate with raspberry



NUOVA CONFEZIONE
A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

SALVA-GUSTO

NEW PACKAGING WITH
LOW ENVIRONMENTAL IMPACT

TASTE-SAVING

TUTTO COMPOSTABILE:
BLISTER E CONFEZIONE

ALL COMPOSTABLE:
BLISTER AND PACKAGING



LA MOLINA PER L'AMBIENTE

LA MOLINA FOR ENVIRONMENT



*La Molina's
"Must Have"*



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. PFNA0077
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 PFNA0077
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



40 G
DEGUSTAZIONE



1.4oz
TASTING BARS



40G DEGUSTAZIONE

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



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

cioccolato fondente



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

cioccolato fondente



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

cioccolato fondente



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



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

Art. PFBA0092

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

Item PFBA0092

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. PFBA0093

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

Item PFBA0093

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

82%

Art. PFBA0091

100%
tavoletta 40gr
fondente 100%

Item PFBA0091

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

100%

Art. PFBA0094

ORO
tavoletta 40gr
cioccolato biondo

Item PFBA0094

Blond chocolate
1.4 oz white chocolate bar
blonde chocolate

ORO

Art. PFBA0090

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

Item PFBA0090

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

40%

LE TAVOLETTE RIPIENE

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



100G

FILLED CHOCOLATE BARS

3.52 oz

L 3.07 H 0.55 P 6.88 inch

1

Art. PFBA0085

Tavoletta di cioccolato bianco e caffè ripiena di miscela al cappuccino

minimo d'ordine: 10 pezzi

2

Art. PFBA0087

Tavoletta di cioccolato fondente ripiena di cioccolato bianco alla menta

minimo d'ordine: 10 pezzi

3

Art. PFBA0086

Tavoletta di cioccolato fondente ripiena di gianduia al latte

minimo d'ordine: 10 pezzi

4

Art. PFBA0088

Tavoletta di cioccolato al latte ripiena di gianduia al latte

minimo d'ordine: 10 pezzi

5

Art. PFBA0089

Tavoletta di cioccolato al latte ripiena di gianduia salata al latte

minimo d'ordine: 10 pezzi



1

Item PFBA0085

White chocolate and coffee bar filled with white cappuccino blend

minimum order: 10 pieces

2

Item PFBA0087

Dark chocolate bar filled with white mint chocolate

minimum order: 10 pieces

3

Item PFBA0086

Dark chocolate bar filled with milk gianduja

minimum order: 10 pieces

4

Item PFBA0088

Milk chocolate bar filled with milk gianduja

minimum order: 10 pieces

5

Item PFBA0089

Milk chocolate bar filled with milk salted gianduja

minimum order: 10 pieces







PETZERS
CHOCOLATE

Fringes

fringes di cioccolato fondente
con miglio e peperoncino
dark chocolate fringes
with millet and chili pepper
LA MOLIN



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 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 terracotta 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. PFNA0023 Etichetta rossa

8 fringes di cioccolato al latte con granella di nocciole caramellate salate, 36% cacao min.

Art. PFNA0024 Etichetta nera

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

Art. PFNA0025 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 PFNA0023 Red label

8 milk chocolate fringes with caramelized salted crushed hazelnuts, cocoa 36% min.

Item PFNA0024 Black label

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

Item PFNA0025 Blue label

8 Blond chocolate fringes, with caramelized sage and white pepper

minimum order: 6 pieces



Fringes

CIOCCOLATO



24 FRINGES TAKE AWAY

L H P
10,5 9,5 9 cm
Peso Netto 200 g

Art. PFNA0031

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 PFNA0031

Red label

24 milk chocolate fringes with caramelized salted crushed hazelnuts, cocoa 36% min.

minimum order: 9 pieces



Art. PFNA0030

Etichetta nera

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

minimo d'ordine: 9 pezzi

Item PFNA0030

Black label

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

minimum order: 9 pieces



Art. PFNA0029

Etichetta blu

24 fringes di cioccolato Oro con salvia caramellata e pepe bianco

minimo d'ordine: 9 pezzi

Item PFNA0029

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. PFCR0013

8 strati alternati di crema spalmabile
nei gusti gianduia fondente, gianduia
al latte e gianduia bianco

minimo d'ordine: 4 pezzi

OTTAVIA



*otto strati
eight layers*



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

OTTAVIA

Ø H
4.13 4.13 inch
Net Weight 15.87 oz

Item PFCR0013

8 layers of dark, milk
and white gianduia spread

minimum order: 4 pieces





CREMA GIANDUIA SPALMABILE SALATA

Ø H
9,5 9,5 cm
Peso Netto 450g

Art. PFCR0011

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 PFCR0011

fine spread milk gianduia 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. PFCR0010

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 PFCR0010

fine spread milk gianduia
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. PFCR0005
crema gianduja 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 PFCR0005
milk gianduja spread with
PGI Piedmont hazelnuts

minimum order: 4 pieces

450G
15.87 oz

CREMA GIANDUIA

SPALMABILE CLASSICA

∅ H
6,5 8,5 cm
Peso Netto 220g

Art. PFCR0004

crema gianduia al latte spalmabile con nocciole
Piemonte IGP

minimo ordine: 6 pezzi



CLASSIC CREAM

GIANDUIA SPREAD

∅ H
2.56 3.35 inch
Net Weight 7.76 oz

Item PFCR0004

milk gianduia 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. PFCR0008

crema gianduia spalmabile fondante
con nocciole Piemonte IGP

minimo d'ordine: 4 pezzi

DARK CREAM GIANDUJA SPREAD

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

Item PFCR0008

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. PFCR0007

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 PFCR0007

fine dark gianduia spread with
PGI Piedmont hazelnuts

minimum order: 6 pieces

220G
7.76 OZ



CREMA GIANDUIA FONDENTE SPALMABILE



SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI



DARK GIANDUJA SPREAD



NO ADDED SUGAR



**CREMA GIANDUIA FONDENTE
SPALMABILE
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI**

Ø H
6,5 8,5 cm
Peso Netto 220 g

Art. PFCR0009

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 PFCR0009

Fine dark gianduia
spread
with PGI Piedmont
hazelnuts

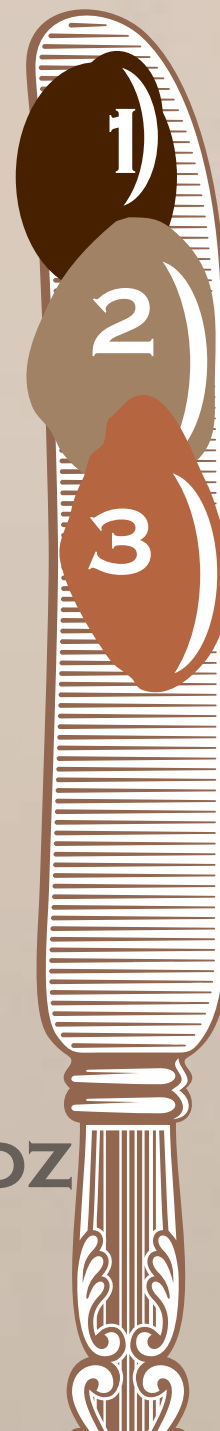
minimum
order: 6
pieces

**220G
7.76 oz**

TERZILIA

CREMA GIANDUIA SPALMABILE

tre strati
three layers



TERZILIA

GIANDUIA SPREAD CREAM

330G

1 1.64 oz

Ø H
7 11 cm
Peso Netto 330g

Art. PFCR0002

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

minimo d'ordine: 6 pezzi



**GIANDUIA FONDENTE
DARK GIANDUJA**

**GIANDUIA BIANCO
WHITE GIANDUJA**

**GIANDUIA AL LATTE
MILK GIANDUJA**

Ø H
2.75 4.33 inch
Net Weight 11.64 oz

Item PFCR0002

3 layers of dark, white and milk gianduia spread

minimum order: 6 pieces



*L'uovo sottovetro
Egg in the glass*



L'UOVO
SOTTOVETRO
EGG IN THE GLASS



①

BIANCO & PISTACCHIO

Ø 10 H 12,9 cm

Peso netto 220 g

Art. PFU00011

L'uovo sottovetro cioccolato bianco e pistacchio ripieno di crema di pistacchio

minimo d'ordine: 6 pezzi

WHITE & PISTACHIO

Ø 3.93 H 5.07 inch

Net weight 7.76 oz

Item PFU00011

White chocolate and pistachios egg in the glass filled with pistachio cream

minimum order: 6 pieces



②

BIONDO

Ø 10 H 12,9

Peso netto 220 g

Art. PFU00013

L'uovo sottovetro oro ripieno di crema spalmabile salata

minimo d'ordine: 6 pezzi

BLONDE

Ø 3.93 H 5.07 inch

Net weight 7.76 oz

Item PFU00013

Blond chocolate egg in the glass filled with salted spreadable cream

minimum order: 6 pieces





BIANCO

Ø 10 H 12,9

Peso netto 220 g

Art. PFU00010

L'uovo sottovetro bianco
ripieno di gianduia
fondente

minimo d'ordine: 6 pezzi

WHITE

Ø 3.93 H 5.07 inch

Net weight 7.76 oz

Item PFU00010

White chocolate egg in the
glass filled with dark gianduia

minimum order: 6 pieces



FONDENTE

Ø 10 H 12,9

Peso netto 220 g

Art. PFU00012

L'uovo sottovetro
fondente (64%)
ripieno di gianduia

minimo d'ordine: 6 pezzi

DARK

Ø 3.93 H 5.07 inch

Net weight 7.76 oz

Item PFU00012

Dark chocolate 64% egg
in the glass filled with
gianduia

minimum order: 6 pieces



Ⓢ

KATAIFI

Ø 10 H 12,9

Peso netto 220 g

Art. PFU00061

L'uovo sottovetro al latte ripieno di crema al pistacchio e pasta kataifi

minimo d'ordine: 6 pezzi

KATAIFI

Ø 3.93 H 5.07 inch

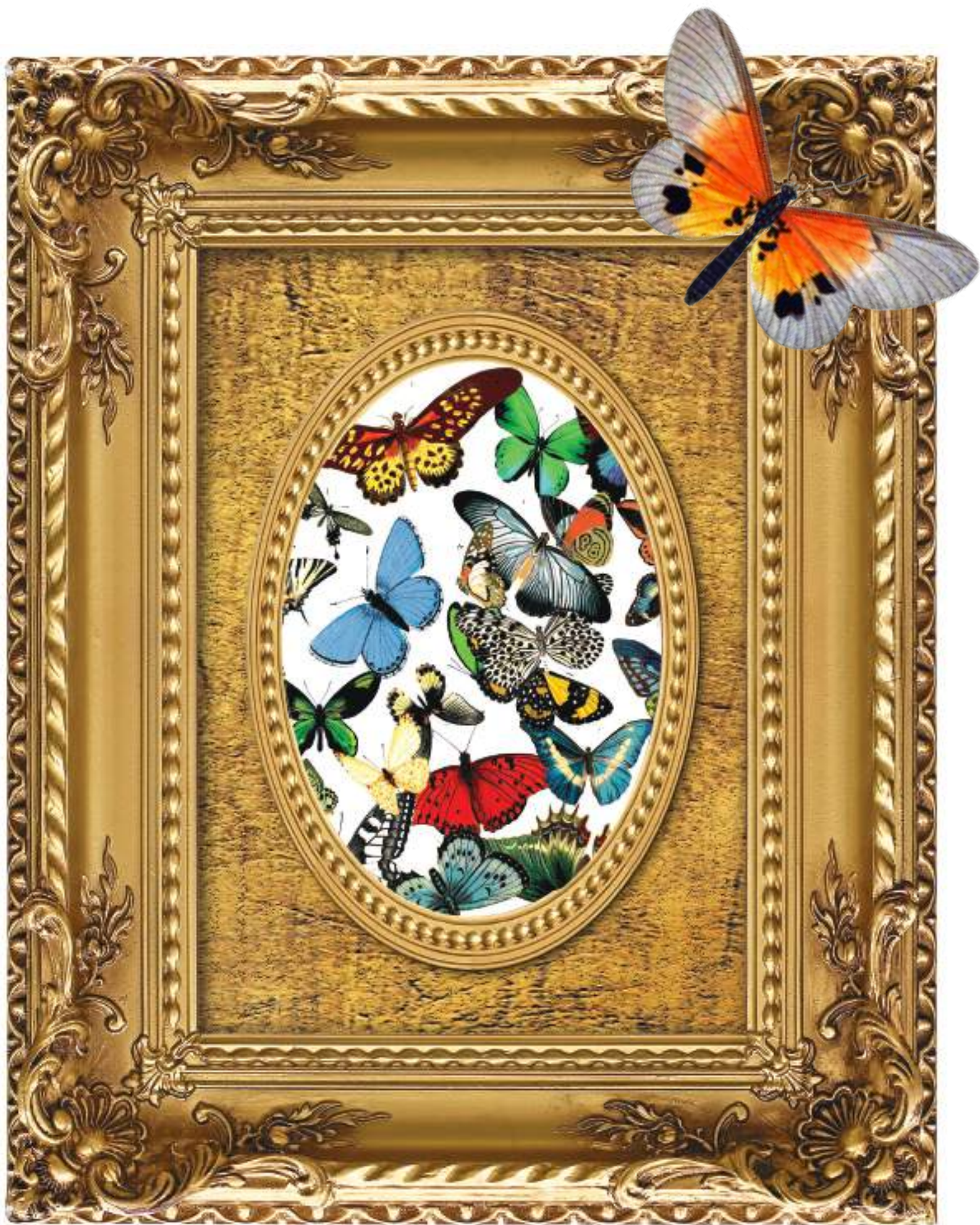
Net weight 7.76 oz

Item PFU00061

milk chocolate egg in the glass filled with pistachio cream and kataifi

minimum order: 6 pieces









MOLISNACKS

BARRETTE

SNACK BARS

10 BARRETTE 1 GUSTO

10 BARRETTE 1 FLAVOUR

Art. PFBA0044

L H P
8 8 5 cm

10 barrette di gianduia salato al latte con nocciole
Peso Netto 200g

minimo d'ordine: 14 pezzi

Item PFBA0044

L H D
3.14 3.14 1.96 cm

10 salted milk gianduja with hazelnuts snacks
Net Weight 7.05 oz

minimum order: 14 pieces

Art. PFBA0045

L H P
8 8 5 cm

10 barrette di gianduia al latte
con nocciole
Peso Netto 200g

minimo d'ordine: 14 pezzi

Item PFBA0045

L H D
3.14 3.14 1.96 cm

10 milk gianduja
with hazelnuts snacks
Net Weight 7.05 oz

minimum order: 14 pieces

MOLISNACKS

BARRETTE

SNACK BARS

10 BARRETTE 1 GUSTO

10 BARRETTE 1 FLAVOUR





MOLISNACKS

BARRETTE

SNACK BARS

10 BARRETTE 1 GUSTO

10 BARRETTE 1 FLAVOUR

Art. PFBA0043

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 PFBA0043

L H D
3.14 3.14 1.96 cm

10 milk gianduja snacks
with salted almond
Net Weight 7.05 oz

minimum order: 14 pieces

Art. PFBA0047

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 PFBA0047

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



16

MOLISNACKS BARRETTE SNACK BARS

L H P
9 9 9 cm
Peso Netto 320g

Art. PFBA0126

- 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

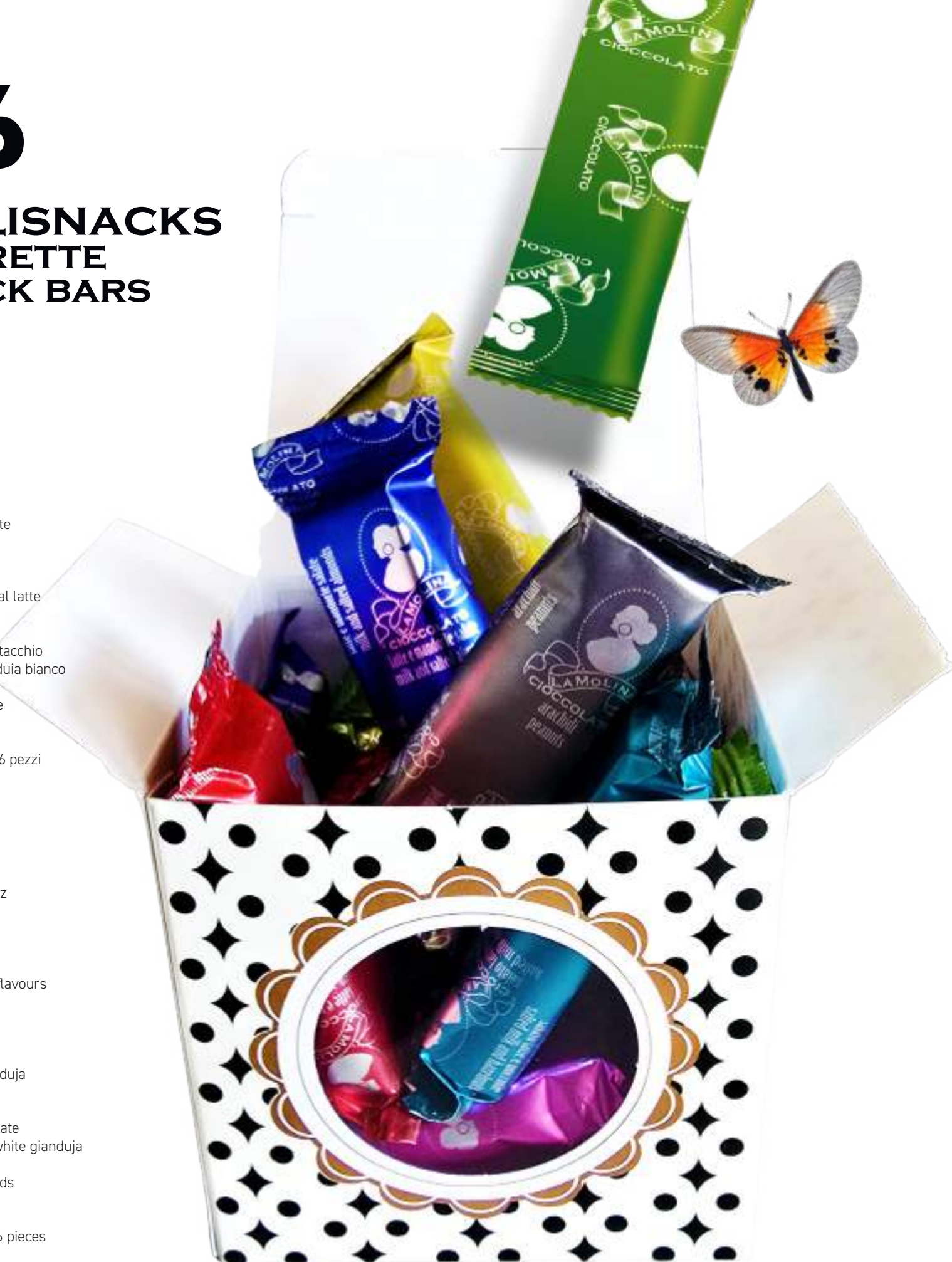
minimo d'ordine: 6 pezzi

L H D
3.54 3.54 3.54 inch
Net Weight 8.46 oz

Item PFBA0126

- 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





RICE CRISPIES SNACK BARS



15 MOLISNACKS BARRETTE SNACK BARS



RISO SOFFIATO

L H P
9 9 9 cm
Peso Netto 240g

Art. PFBA0127
15 snack, 2 gusti
- cioccolato oro e
riso soffiato
- cioccolato al latte e
riso soffiato

minimo d'ordine: 6 pezzi

L H D
3.54 3.54 3.54 inch
Net Weight 8.46 oz

Item PFBA0127
15 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. PFTZ0002

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 PFTZ0002

Classic
dark chocolate cocoa

minimum order: 6 pieces



CHOCOLATE
PASSION

LAMOLINA

Love

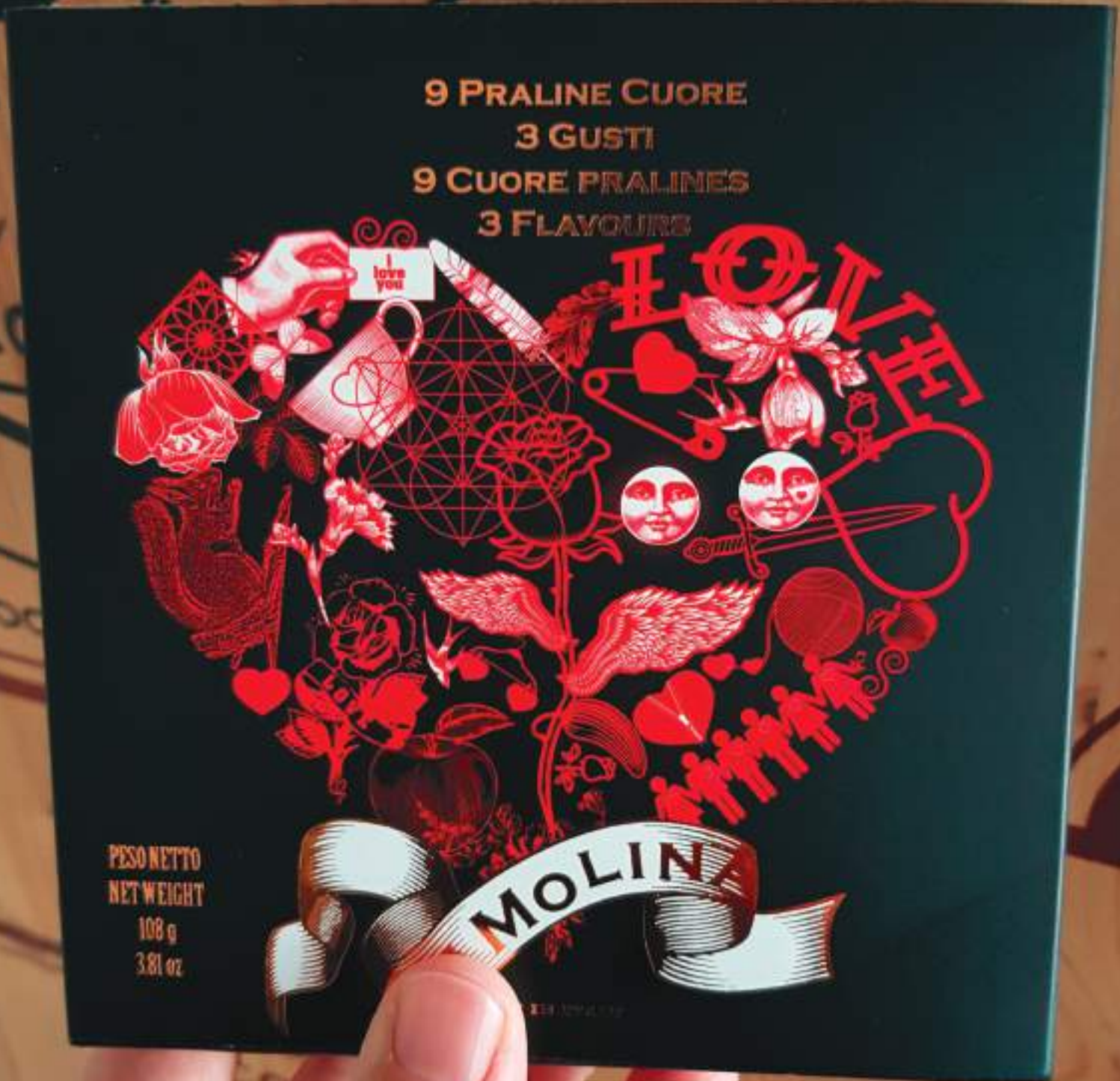
COLORO CHE NON MOSTRANO IL LORO AMORE NON AMANO.
THEY DO NOT LOVE THAT DO NOT SHOW THEIR LOVE.

WILLIAM SHAKESPEARE



NOVE PRALINE CUORE

NINE PRALINES "CUORE"



L H P
13,5 2,4 13,5 cm
Peso Netto 90g

Art. PFPR0017

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

minimum order: 10 pezzi



L H D
5.31 0.94 5.31 inch
Net Weight 3.17 oz

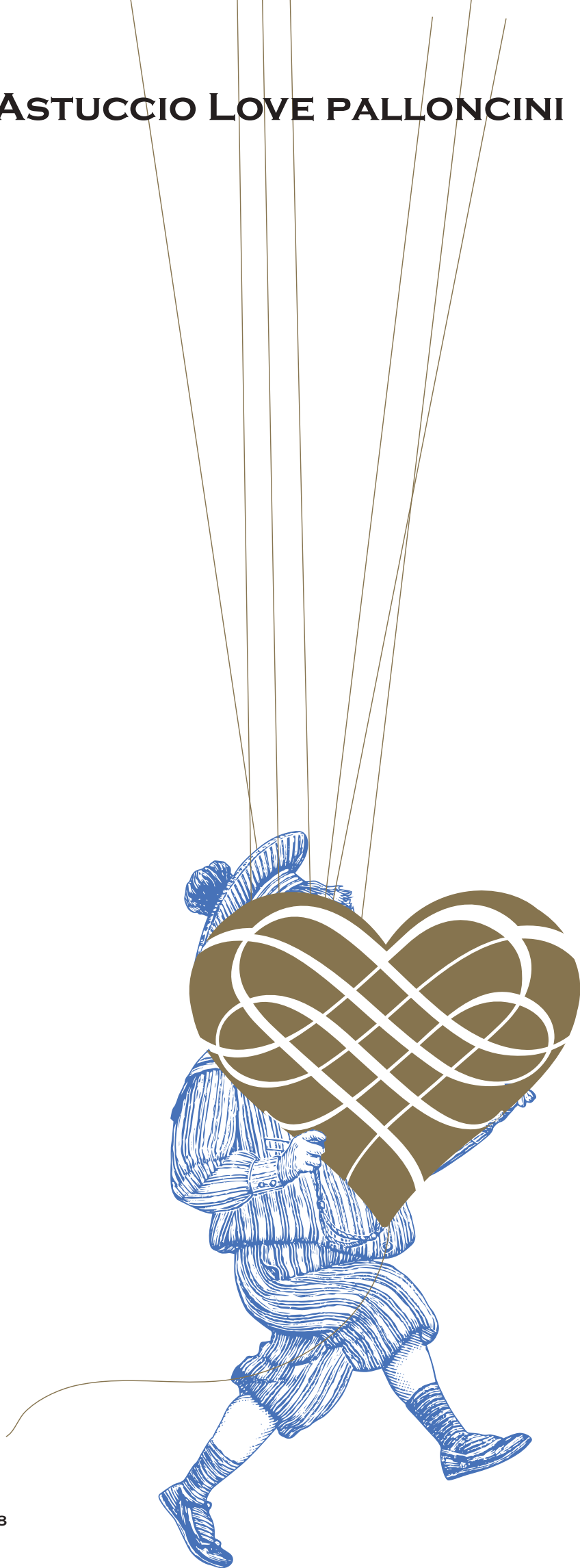
Item PFPR0017

9 chocolate pralines:

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

minimum order: 10 pieces

ASTUCCIO LOVE PALLONCINI



L H P
6 3 23 cm
Peso Netto 78g

LOVE BALLOONS CASE

Art. PFNA0004

12 cioccolatini Oro

minimo d'ordine: 10 pezzi



L H D
2.36 1.18 9.06 inch
Net Weight 2.75 oz

Item PFNA0004

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. PFBA0036

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 PFBA0036

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. PFBA0038

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 PFBA0038

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. INGREDIENTI: Cacao, cacao, peperoncino 0,5%, emulsionante: lecitina di soia senza OGM, arom...
...in uno stabilimento che lavora anche frutta a guscio: arachidi, ...
...va. Conservare in un luogo fresco e asciutto. INGREDIENTE: Cacao m...
...cacao 64% min. with chili pepper infusion. INGREDIENTE: Cocoa m...
...sifier: soy lecithin GMO-free; natural flavour: vanilla. Contains: soy M...
...o tree nuts, peanuts, sesame, milk, cereals with gluten, milk and eggs.

مغلف العار: المكونات: قوالب الككاو، سكر، زياد الككاو، الشغل العار...
...يا، نكهة طبيعية. فالبلا هذا المنتج يحتوي على: الصويا. صنعت في منشأة تص...
...مشمس، حبوب تحتوي على الجلوتين، الحليب و البيض...
...الليوبول. السعرات حرارية 160 هون. 6 جرام منها دهون مشبعة 24 جرام الكربوهيدرات...
...بروتين 7,1 جرام ملح 0,1 - جرام دهون متحولة - حرام. لحفظه في مكان جاف و بارد

...vato e confezionato. Produced...
...packed by: إنتاج و تعبئة...
...LA MOLINA S.r.l.
...via Bologna 21
...51039 Quarrata (PT) Italia
...www.lamolina.it
...Consumare preferibilmente entro fine /
...Best before end / يفضل استهلاكه قبل نهاية /



VALORI NUTRIZIONALI/NUTRITION DATA per 100g:
energy/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 35g; fibre/fiber 11g; proteina/protein
7,1g; sale/salt 0,01g.



154

Art./Item 507

TAVOLETTA LOVE 40 G

L	H	P
8,2	1,3	8,2 cm
Peso Netto 40g		

Art. PFBA0037

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 PFBA0037

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. PFBA0035

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 PFBA0035

Heart
dark chocolate cocoa 64% min.

minimum order: 15 pieces per flavour

I LOVE YOU - CREMA GIANDUIA SPALMABILE AL LATTE



I LOVE YOU - MILK GIANDUJA SPREAD

CREMA GIANDUIA SPALMABILE AL LATTE I LOVE YOU

∅ H
6,5 8,5 cm
Peso Netto 220g

Art. PFCR0012

Crema gianduia spalmabile al latte con nocciole Piemonte IGP

minimo d'ordine: 6 pezzi



I LOVE YOU MILK GIANDUJA SPREAD

∅ H
2.56 3.35 inch
Net Weight 7.76 oz

Item PFCR0012

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. PFPR0080

20 praline, 2 per gusto:

- Fattori**-Fondente e Gruè
- Reni**- Latte, caramello salato e arachidi
- Lega**-Biondo e gianduia salato
- Martelli**-Fondente al tiramisù
- Brancusi**-Latte e croccante di pistacchio
- Leoncillo**-Fondente e croccante di nocciola
- Picasso**-Latte e caramello
- Riley**- Latte, gianduia e mandorlato
- bourgeois**-Fondente e nocciole
- Dumas**-Latte e nocciole

minimo d'ordine: 5 pezzi

L H D
8.66 1.18 8.66 inch
Net Weight 7.4 oz

Item PFPR0080

20 pralines, 2 per flavour:

- Fattori**-Dark and Gruè
- Reni**-Milk,salted caramel and peanuts
- Lega**-Blond and salted gianduia
- Martelli**-Dark with tiramisù blend
- Brancusi**-Milk and crunchy pistachio
- Leoncillo**-Dark and crunchy hazelnuts
- Picasso**-Milk and caramel
- Riley**- Milk, gianduia and almond
- bourgeois**-Dark and hazelnuts
- Dumas**-Milk and hazelnuts

minimum order: 5 pieces





A stack of approximately 15 dark chocolate bars, neatly arranged and slightly offset to show the edges. The bars are resting on a light-colored wooden surface with a visible grain. The lighting is warm, creating soft shadows and highlighting the texture of the chocolate and wood.

*Il Cioccolato di una Volta
Once Upon a Time*

Il tocco



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.

**TOCCHI
GIANDUIA 50 G**

L H P
6,5 4,5 1,8 cm
Peso Netto 100g

Art. PFBA0123
gianduia fondente con nocciole
intere Piemonte IGP

Art. PFBA0119
gianduia al latte con nocciole
intere Piemonte IGP

Art. PFBA0115
cioccolato al pistacchio
con pistacchi salati

Art. PFBA0121
gianduia al latte salata
con nocciole intere

Art. PFBA0117
gianduia al latte
con mandorle salate

Art. PFBA0130
cioccolato bianco con lampone
tenero cioccolato bianco con lampone

minimo d'ordine: 10 pezzi per gusto

**TOCCHI GIANDUIA
(GIANDUIA CHUNKS)
1.80 OZ**

Item PFBA0123
dark gianduia with whole
PGI Piedmont hazelnuts

Item PFBA0119
milk gianduia with whole
PGI Piedmont hazelnuts

Item PFBA0115
pistachio chocolate
with salted pistachios

Item PFBA0121
salted milk gianduia with
whole hazelnuts

Item PFBA0117
milk gianduia with
salted almonds

Art. PFBA0130
White chocolate with raspberry
tender white chocolate with raspberry

minimum order: 10 pieces per flavour







**TOCCHI
GIANDUIA 100 G**

L H P
7,5 9 2,5 cm
Peso Netto 100g

Art. PFBA0124
gianduja fondente con nocciole intere
Piemonte IGP

Art. PFBA0120
gianduja al latte con nocciole intere
Piemonte IGP

Art. PFBA0116
cioccolato al pistacchio
con pistacchi salati

Art. PFBA0122
gianduja al latte salata
con nocciole intere

Art. PFBA0118
gianduja al latte
con mandorle salate

Art. PFBA0131
cioccolato bianco al lampone
tenero cioccolato bianco al lampone

**TOCCHI GIANDUIA
(GIANDUIA CHUNKS)
3.53 OZ**

Item PFBA0124
dark gianduja with whole PGI
Piedmont hazelnuts

Item PFBA0120
milk gianduja with whole PGI
Piedmont hazelnuts

Item PFBA0116
pistachio chocolate
with salted pistachios

Item PFBA0122
salted milk gianduja
with whole hazelnuts

Item PFBA0118
milk gianduja
with salted almonds

Item PFBA0131
white chocolate with raspberry
tender white chocolate with raspberry

minimo d'ordine: 10 pezzi per gusto

minimum order: 10 pieces per flavour





CIOCCOLATO
Tarta di riso al latte con fiori
 (Pasta di riso di latte, cacao, burro)
Milk rice cake with flowers
 (Rice, milk, cocoa, butter)

MADE IN ITALY
 Prodotto in Italia
 Net Weight
 480g
 16.93 oz.

CIOCCOLATO LA MOLINA

LE TORTE DE LA MOLINA

TORTA DI RISO AL LATTE CON FIORI

MILK CAKE WITH FLOWERS

Art. PFT00018

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 PFT00018

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

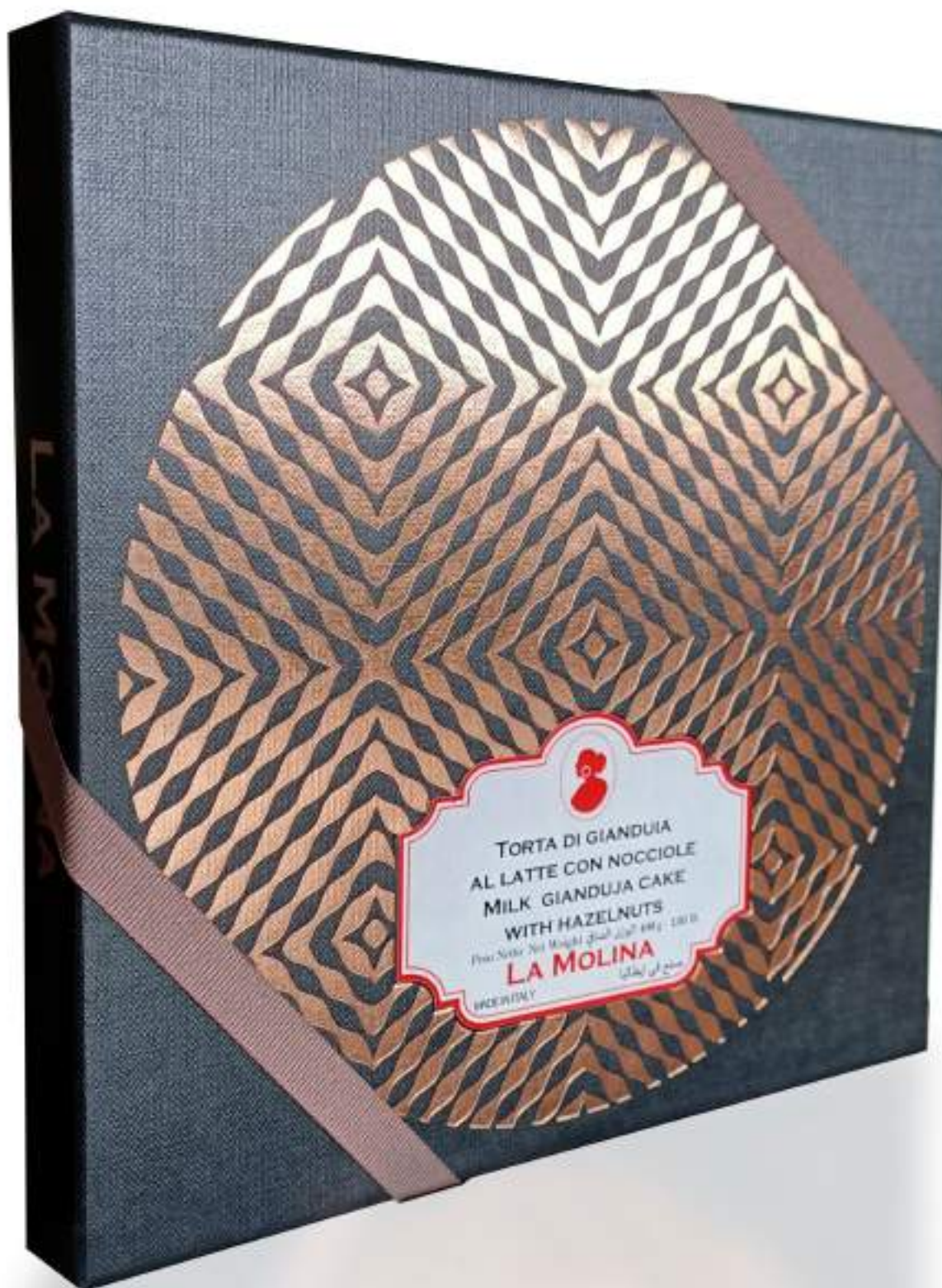


LE TORTE DE LA MOLINA

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



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 GIANDUJA 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 GIANDUJA 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 GIANDUJA 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 GIANDUJA CAKE
WITH SALTED ALMONDS**

Peso Netto Net Weight الصافي الوزن 480 g - 1.05 lb

LA MOLINA

MADE IN ITALY

صنع في إيطاليا

Art. PFT00010

Item PFT00010

Torta di gianduia al latte

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

milk gianduia cake

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

Art. PFT00016

Item PFT00016

Torta di gianduia fondente

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

dark gianduia cake

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

Art. PFT00012

Item PFT00012

**Torta di gianduia al latte
con wafer**

Crema gianduia con wafer,
ricoperta di cioccolato al latte.

**milk gianduia cake with
wafer**

Gianduia cream with wafer,
covered by milk chocolate.

Art. PFT00014

Item PFT00014

**Torta di gianduia al latte con
mandorle salate**

Crema gianduia con mandorle
salate ricoperta di cioccolato
al latte.

**milk gianduia cake with
salted almonds**

Gianduia cream with salted
almonds, covered by milk
chocolate.

minimo d'ordine: 6 pezzi

minimum order: 6 pieces

LE TORTE DE LA MOLINA AL RISO SOFFIATO

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

Art. PFT00019

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 PFT00019

gianduja cream with rice crispies
covered by milk chocolate cocoa

handmade product
the weight may vary slightly

minimum order: 6 pieces





CREMINI

L H P
19,5 3 19,5 cm
Peso Netto 540

Art. PFCM0004

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 PFCM0004

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. PFBA0006

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 AND

RICE CRISPIES BARS

L H D
7.67 1.18 7.67 inch
Net Weight 8.82 oz

Item PFBA0006

14 Rice crispies bars
covered with
dark and milk chocolate

Handmade product,
the weight
may vary slightly.

minimum order: 6 pieces



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. PFBA0009 da 2 Kg incartato in trasparente

Art. PFBA0008 da 1 Kg incartato con carta La Molina

Art. PFBA0010 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. PFBA0023 da 2 Kg incartato in trasparente

Art. PFBA0021 da 1 Kg incartato con carta La Molina

Art. PFBA0024 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. PFBA0016 da 2 Kg incartato in trasparente

Art. PFBA0014 da 1 Kg incartato con carta La Molina

Art. PFBA0017 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. PFBA0028 da 2 Kg incartato in trasparente

Art. PFBA0026 da 1 Kg incartato con carta La Molina

Art. PFBA0029 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 PFBA0009 4.4 lbs wrapped in transparent

Item PFBA0008 2.2 lbs wrapped with paper La Molina

Item PFBA0010 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 PFBA0023 4.4 lbs wrapped in transparent

Item PFBA0021 2.2 lbs wrapped with paper La Molina

Item PFBA0024 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 PFBA0016 4.4 lbs wrapped in transparent

Item PFBA0014 2.2 lbs wrapped with paper La Molina

Item PFBA0017 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 PFBA0028 4.4 lbs wrapped in transparent

Item PFBA0026 2.2 lbs wrapped with paper La Molina

Item PFBA0029 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



La Miel
cioccolato

3 strati mandorle fondente e bianca
3 layers dark and white ganache
with pistachio. FONDENTE (MIP)
CON GLI OCCCHI E CON LA SACCIA

È una volta
MADE IN ITALY

NET WT 1.1 lb



Art./Item
PFBA0009



Art./Item
PFBA0016

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. PFT00023

Torta di gianduia al latte con wafer

Crema gianduia con wafer,
ricoperta di cioccolato al latte.

Art. PFT00022

Torta di gianduia al latte

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

Art. PFT00021

Torta di gianduia al latte con mandorle salate

Crema gianduia con mandorle salate
ricoperta di cioccolato al latte.

Art. PFT00024

Torta di gianduia fondente

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

Art. PFT00030

Torta al pistacchio con pasta kataifi

Torta al pistacchio con pasta kataifi
ricoperta di cioccolato al latte

Art. PFT00031

Torta alla mandorla con pasta kataifi

ricoperta di cioccolato biondo.

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 PFT00023

Milk chocolate gianduia and wafer cake

Gianduia cream with wafer,
covered by milk chocolate.

Item PFT00022

Milk chocolate gianduia cake

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

Item PFT00021

Milk chocolate gianduia cake and salted almonds

Gianduia cream with salted almonds,
covered by milk chocolate.

Item PFT00024

Dark chocolate gianduia cake

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

Art. PFT00030

Pistachio cake and kataifi

Pistachio cake and kataifi
covered with milk chocolate

Item PFT00031

Almond cake and kataifi

covered by blond chocolate.

minimum order: 8 pieces





OTTAVIO

La fetta di torta Millestrati da 250g

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

Art. PFT00007

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 PFT00007

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. PFT00008

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. PFT00008

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. PFT00009

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. PFT00009

OTTAVIO PISTACCHIO

Slice of Millestrati 8.82 oz
Pistachios gianduja - Milk gianduja - White gianduja

minimum order: 10 pieces

LA MILLESTRATI GIANDUIA
GIANDUIA MILLESTRATI CAKE



LA MILLESTRATI GIANDUIA

Ø H
20 5,5 cm
Peso Netto 2kg

Art. PFT00002

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. PFT00003

Millestrati caffè

Art. PFT00005

Millestrati pistacchio

minimo d'ordine: 1 pezzo

GIANDUIA MILLESTRATI

Ø H
7.87 2.17 inch
Net Weight 4.4 lb

Item PFT00002

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 PFT00003

Coffee millestrati

Item PFT00005

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 RESPONSABILITIES FOR ANY POSSIBLE UNCERTAINTIES DUE TO MISPRINTS IN THIS CATALOGUE.

COPYRIGHT © LA MOLINA
S.R.L. 2025

