

Croccantino per passione / Croccantino for passion dal 1988 / since 1988

catalogo / catalogue

www. laprovenzale. it

Croccantino per passione / Croccantino for passion dal 1988 / since 1988 Nell'incantevole cornice medioevale di San Marco dei Cavoti, borgo fondato nel 1300 da coloni originari della Provenza, la famiglia Fiorelli dal 1988 seleziona accuratamente le migliori materie prime per creare prodotti dolciari di assoluta qualità e raffinata gradevolezza a marchio La Provenzale, rispettando antiche ricette e metodi di lavorazione artigianale.

L'attuale produzione La Provenzale è articolata in molteplici referenze che rispettano accuratamente cinque regole imprescindibili:

Selezione rigorosa delle materie prime

Massima cura è riposta nella selezione delle materie prime.

Il cioccolato è belga (prima scelta) e non contiene tracce di grassi idrogenati, grassi animali o grassi vegetali scadenti diversi dal burro di cacao. Il cioccolato bianco, laddove adoperato, non contiene percentuali di cacao inferiori al 70%.

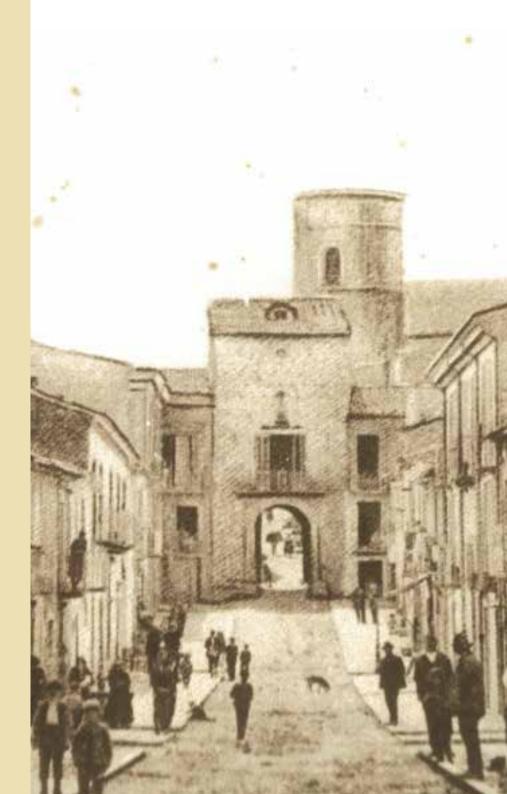
In the enchanting medieval scenery of San Marco dei Cavoti, a village founded in 1300 by settlers coming from Provence, Fiorelli Family carefully selects the best raw materials in order to create confectionery products of absolute quality and fine pleasantness signed by La Provenzale.

It also respects old recipes and artisan methods.

The current production of La Provenzale is broken down into multiple references that accurately respects five important rules:

Severe selection of raw materials

The Belgian chocolate
(first choice) doesn't contain
traces of hydrogenated fats,
animal, vegetal poor quality fats
different from the cocoa butter.
The white chocolate, when used,
doesn't contain a percentage of
cocoa lower than the 70%.



Le nocciole sono esclusivamente le pregiate Tonde Giffoni IGP, uniche ed inconfondibili, la scelta ideale nelle produzioni dolciarie di qualità.

Il miele, come le nocciole, è reperito sul territorio ed è prodotto da un artigiano esclusivamente per La Provenzale: si tratta del miele di sulla, dal gusto elegante, delicato ma persistente.

La mandorla pugliese è invece preferita alle altre in virtù del suo bassissimo coefficiente di acidità.

Tradizione

L'impasto interno delle nostre creazioni è steso a mano con un matterello, come da tradizione ultracentenaria. Nella lavorazione è escluso l'utilizzo di qualunque conservante. Naturalmente, uno dei risultati dell'artigianalità nella produzione è la non uniformità dei nostri prodotti nella forma, non standardizzata, e nel peso.

The nuts are only the Fine
Tondi Giffoni PGI (protected
geographic indication), unique and
unmistakable, the ideal choice in
the high- quality confectionary.

Honey ,as nuts, is found in the local territory and it is produced by an artisan only for La Provenzale.It is the case of comb honey , with an elegant but lasting taste.

The Apulian almond is considered better than the other because of its low coefficient of acidity.

Tradition

The internal dough of our creations is rolled out by hands with a rolling pin as in the ultra-centenarians tradition. Every use of preservatives is excluded in the working process. One of the result of the artisan production is the non-uniformity of our products in the shape, that is not standardized, and in the weight.



Innovazione

Sebbene le ricette siano antiche e tipicamente locali, i nostri prodotti sono frutto non solo di esperienza e tradizione, ma anche di gusto personale. Questo aggiunge alle nostre creazioni quel tocco di individualità e personalità che le distinguono e le rendono inconfondibili.

Servizio e freschezza

Al fine di garantire al cliente la massima freschezza di tutte le nostre referenze, i lotti produttivi sono di piccola entità e si utilizzano per il trasporto unicamente corrieri espresso.

Esclusività della clientela

I nostri prodotti sono reperibili unicamente in negozi specializzati, enoteche, ristoranti, hotel 4/5 stelle e business class di diverse compagnie aeree internazionali.

Innovation

Although the recipes are not old and typically local, our products are not only the result of experience and tradition but they are also the fuit of a personal taste.

This adds individuality and personality to or creations that let them be unique.

Service and freshness

In order to guarantee the maximum freshness of our products to the customer, we send only by express delivery and in very small batches.

Exclusivity of customers

Our products are only available in specialized stores like wine bars, restaurants, four and five stars hotels and in the business class of different Airlines companies.





Croccantino





Il croccantino è lo chef d'oeuvre della tradizione dolciaria La Provenzale. L'impasto interno, realizzato con nocciole e mandorle tritate, caramellate con zucchero e miele, è steso a mano con un matterello. Originariamente la copertura era realizzata con il naspro, glassa di cacao e zucchero, poi sostituito da uno strato finissimo di cioccolato fondente.

Croccantino is the chef d'oeuvre of our traditional confectionery La Provenzale. The internal dough, made with nuts and minced almonds caramelized with sugar and honey, the dough has been hand streched with a rolling bin. Originally the cover was realized by using naspro, an icing made of cocoa and sugar, later replaced by dark chocolate.

La ricetta è stata ulteriormente modificata da La Provenzale mediante l'aggiunta del miele che conferisce al prodotto maggiore friabililtà e crea un perfetto connubio tra gli ingredienti, donando al nostro croccantino un gusto raffinato ed ineguagliabile. Tutti i croccantini sono incartati singolarmente e quindi facili da degustare e da offrire in qualsiasi circostanza.

The recipe has been modified from La Provenzale trough the add of honey that gives the product an higher crispness and creates a good harmony among the ingredients living the croccantino a refined incomparable taste.

Every single croccantino is closed in a single wrapping and it can be easily tasted and offered in any circumstance.

Ingredienti interni: zucchero, mandorle, nocciole, miele, vanialia.

Ingredienti esterni: copertura di cioccolato: zucchero, cacao in pasta, burro di cacao, emulsionante (lecitina di soia, aromi naturali),

cacao 60,1% minimo. Scadenza: 12 mesi.

Confezioni: 300 gr, 150 gr, espositore da 30 pz e

Sacchetto (da 250 gr a 20 kg).

Ingredients: sugar, almonds, nuts, vanilla. External ingredients: chocolate cover, sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier (soya lecithin, natural flavouring), cocoa minimum 60,1%.

Expiration date: 12 months.

Pack sizes: 300 g, 250 g, display with 30 pieces,

bag (250 g or 20 g)









Lo Sfizio è un irresistibile peccato di gola da assaporare in un solo morso.

Un frammento di croccantino al quale è stato aggiunto un pizzico di caffè.

Rappresenta una raffinata evoluzione del nostro prodotto classico.

Ideale per ridare carica e tono ad una giornata intensa o per accompagnare un momento di relax intorno ad un caffè con gli amici.

Sfizio is an irresistible gluttony that has to be tasted in a single bite.

A fragment of croccantino with a hint of coffee.

It represents a refined evolution of our classical product.

It is ideal to recharge after a stressful day or to join a pleasant relaxing moment having a coffee with friends. **Ingredienti interni:** zucchero, **mandorle, nocciole,** miele, caffè in polvere.

Ingredienti esterni: copertura di cioccolato: zucchero, cacao in pasta, burro di cacao, emulsionante (lecitina di soia, aromi naturali), cacao 60,1% minimo.

Scadenza: 12 mesi

Confezioni: 300 gr, 150 gr, espositore da 30 pz e

Sacchetto (da 250 gr a 20 kg).

Ingredients: Sugar, almonds, nuts, honey, coffee

External ingredients: chocolate cover, sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier (soya lecithin, natural flavoring), cocoa minimum 60,1%

Expiration date: 12 months.

Pack sizes: 300 g, 250g, display with 30 pieces,

bag(250g or 20 g)



Incantesimi





Una tenera pasta di nocciola, arricchita con gustose mandorle ed erbe aromatiche, il tutto ricoperto da uno strato finissimo di cioccolato fondente.

I delicati aromi utilizzati sono tutti naturali e regalano un retrogusto amabile e persistente; il perfetto equilibrio raggiunto tra i sapori è in grado di stupire ed accontentare anche i più affezionati consumatori del cioccolato tradizionale.

Gli Incantesimi de La Provenzale, incartati singolarmente, sono pronti all'assaggio e facili da offrire in qualsiasi circostanza. A soft nut paste with tasty almonds and herbs, everything covered by a thin dark chocolate layer.

The delicate flavorings used are natural and give a pleasant and persistent aftertaste: the perfect balance reached among the flavors is able to surprise and to please the loving consumers of the traditional chocolate.

The Incantesimi of La Provenzale, individually wrapped, are ready to be tasted and offered in any circumstance.

Ingredienti interni: mandorle, nocciole, cioccolato bianco (cacao min. 30%), zucchero, burro di cacao, cacao in pasta, latte in polvere, vaniglia, emulsionante (lecitina di soia, aroma naturale).

Ingredienti esterni: copertura di cioccolato: zucchero, cacao in pasta, burro di cacao, emulsionante (lecitina di soia, aromi naturali), cacao minimo 60.1%.

Scadenza: 12 mesi

Confezioni: 300 gr, 150 gr, espositore da 30 pz e Sacchetto (da 250 gr a 20 kg).

Internal ingredients: almonds, nuts, white chocolate, (cocoa minimum 30%), sugar, cocoa butter, cocoa paste, powdered milk, vanille, emulsifier, (soya lecithin, natural flavorings).

External ingredients: chocolate cover, sugar, cocoa paste ,cocoa butter, emulsifier (soya lecithin, natural flavoring), cocoa minimum 60,1%

Expiration date: 12 months.

Pack sizes: 300 g, 250 g, display with 30 pieces, bag (250 g or 20 g)

Delicatezze

Tenera pasta di nocciola, gustose mandorle, un tocco di cioccolato bianco e aromi naturali sigillati da uno strato finissimo di cioccolato fondente. Gli aromi utilizzati sono tutti naturali per donare un retrogusto amabile e delicato.

Ogni Delicatezza è un nuovo e coinvolgente viaggio nel sapore. Le Delicatezze al Gianduia, Noce, Pera, Lampone, Limone e Arancia, sono tutte diverse tra loro, ognuna con una storia unica. Incartate singolarmente, sono pronte all'assaggio e pratiche da offrire in qualsiasi circostanza.

Soft nut paste, tasty almonds, an inch of white chocolate and natural flavours sealed in a layer or dark chocolate.

The flavours used are natural in order to give an agreeable and delicate aftertaste. Every "delicatezza" is a new and addictive travel in the taste. Every "Delicatezza" is different, the gianduja, walnut, pear, raspberry, lemon and orange. Everyone has a different story. They are individually wrapped, ready to be tasted and offered in any circumstance.





Gianduia Gianduja



Noce Walnut



Lampone *Raspberry*



Limone Lemon



Pera Pear



Arancia *Orange*



Lime e zenzero Lime and ginger



Gianduia Gianduja





Tenera pasta di nocciola, gustose mandorle, un tocco di cioccolato bianco e cioccolato al Gianduia, il tutto sigillato da uno strato finissimo di cioccolato fondente.Le Delicatezze al Gianduia ci portano in un viaggio nel tempo, in una splendida Torino del 1800, quando un pasticcere ebbe l'intuizione di aggiungere al cacao le nocciole del Piemonte.

Abbiamo racchiuso questa suggestione nella forma tipica del nostro croccantino, aggiungendo un tocco della nostra tradizione. L'unione fa la forza, ma nel nostro caso crea un sapore.

Soft nut paste, tasty almonds, a hint of white chocolate and gianduja chocolate everything by a thin dark chocolate layer.

Delicatezze let us travel back in time in a wonderful Turin in 1800, when a confectioner intended to add cocoa to Piemonte nuts.

We have closed this suggestion in the typical form of our "croccantino" adding a hint of our tradition.

Unity makes the strength, but in our case, it makes the taste.

Ingredienti interni: zucchero, mandorle, nocciole, cioccolato al gianduia (cacao min 30%) zucchero, burro di cacao, cacao in pasta, latte in polvere, vaniglia, emulsionante (lecitina di soia, aroma naturale). Ingredienti esterni: copertura di cioccolato: zucchero, cacao in pasta, burro di cacao, emulsionante (lecitina di soia, aromi naturali), cacao 60.1% minimo.

Scadenza: 12 mesi Confezioni: 300 gr, 150 gr, espositore da 30 pz e Sacchetto (da 250 gr a 20 kg).

Internal ingredients: sugar, almonds, nuts, gianduja chocolate, (cocoa minimum 30%), sugar, cocoa butter, cocoa paste, powdered milk , vanille, emulsifier, (soya lecithin, natural flavourings.)

External ingredients: chocolate cover, sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier (soya lecithin, natural flavouring), cocoa minimum 60.1%

Expiration date: 12 months.

Pack sizes: 300 g, 250g, display with 30 pieces, bag (250g or 20 g)





Tenera pasta di nocciola, gustose mandorle, un tocco di cioccolato bianco e noce, il tutto sigillato da uno strato finissimo di cioccolato fondente. Le Delicatezze alla Noce ci riportano all'antica leggenda delle streghe secondo la quale, le stesse, dopo aver recitato una particolare formula, si lanciano in volo verso il noce di Benevento. Oggi di streghe ne son rimaste poche, le noci invece continuano a far parte della tradizione culinaria del Sannio, le troviamo infatti in diverse pietanze, dolci e salate. Noi le riproponiamo nella tipica forma del croccantino con un'essenza morbida e misteriosa.

Soft nut paste, tasty almonds, a hint of white chocolate and nuts, everything covered by a thin dark chocolate layer. "Delicatezze" with nuts bring us back to the legend of the witches who, after having performed a magic spell, flew towards the "Noce" of Benevento. (A sacred ancient walnut tree).

We don't have any witch today but walnuts are still part of the culinary tradition of Samnium and we find them in different dishes, salted and sweet. We propose them in the typical form of the croccantino with a soft and mysterious essence.

Ingredienti interni: mandorle, nocciole, cioccolato bianco (cacao min 30%), zucchero, burro di cacao, cacao in pasta, latte in polvere, vaniglia, emulsionante (lecitina di soia, aroma naturale di noce). Ingredienti esterni: copertura di cioccolato: zucchero, cacao in pasta, burro di cacao, emulsionante (lecitina di soia, aromi naturali), cacao minimo 60.1%.

Scadenza: 12 mesi

Confezioni: 300 gr, 150 gr, espositore da 30 pz e Sacchetto (da 250 ar a 20 ka).

Internal ingredients: almonds, nuts, white chocolate, (cocoa minimum 30%), sugar, cocoa butter, cocoa paste, powdered milk, vanille, emulsifier, (soya lecithin, natural walnut flavourings.)

External ingredients: chocolate cover sugar, cocoa pacte, cocoa

External ingredients: chocolate cover, sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier (soya lecithin, natural flavouring), cocoa minimum 60,1%

Expiration date: 12 months.

Pack sizes: 300 g, 150g, display with 30 pieces, bag(250g or 20 g)



Pera Pear





Tenera pasta di nocciola, gustose mandorle, un tocco di cioccolato bianco e pera, il tutto sigillato da uno strato finissimo di cioccolato fondente. La pera ci conduce a quella sana merenda che accompagnava i bambini di un tempo.

Un frutto dolce per natura che ricorda le passeggiate in campagna all'aria aperta. Le Delicatezze alla Pera non possono mancare nella borsa delle mamme golose e nello zaino dei loro ragazzi.

Soft nut paste, tasty almonds, a hint of white chocolate and pear, everything covered by a thin dark chocolate layer . Pear bring us back to the healthy snack children used to have in the past.

A natural sweetened fruit that bring us back to the countryside, walking in the open air.

Pear "Delicatezze" cannot miss in every glutton mother's bag and in their children's schoolbag.

Ingredienti interni: mandorle, nocciole, cioccolato bianco (cacao min 30%), zucchero, burro di cacao, cacao in pasta, latte in polvere, vaniglia, emulsionante (lecitina di soia, aroma naturale di pera). Ingredienti esterni: copertura di cioccolato: zucchero, cacao in pasta, burro di cacao, emulsionante (lecitina di **soia**, aromi naturali), cacao minimo 60,1%.

Scadenza: 12 mesi

Confezioni: 300 gr, 150 gr, espositore da 30 pz e Sacchetto (da 250

Internal ingredients: almonds, nuts, white chocolate, (cocoa minimum 30%), sugar, cocoa butter, cocoa paste, powdered milk, vanille, emulsifier, (soya lecithin, natural pear flavourings.)

External ingredients: chocolate cover, sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier (soya lecithin, natural flavouring), cocoa minimum

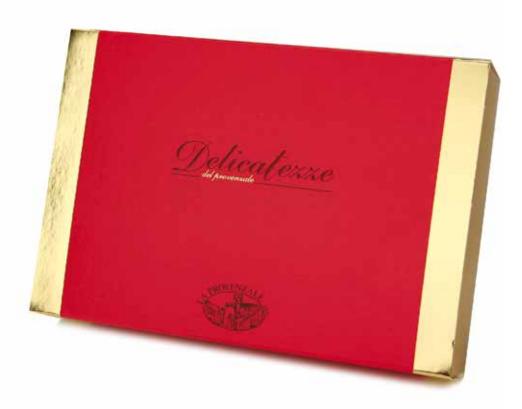
Expiration date: 12 months.

Pack sizes: 300 g, 250g, display with 30 pieces, bag(250g or 20 g)



LamponeRaspberry





Tenera pasta di nocciola, gustose mandorle, un tocco di cioccolato bianco e lampone, il tutto sigillato da uno strato finissimo di cioccolato fondente.

Le Delicatezze al Lampone profumano di bosco e dei frutti che lo popolano.

Un ritorno all'estate da assaporare anche in pieno inverno di fronte al tepore di un camino.

Soft nut paste, tasty almonds, a hint of white chocolate and raspberry, everything covered by a thin dark chocolate layer.

Raspberry "Delicatezze" smell like wood and its fruit.

A comeback to the summer to taste even in the dead of winter by the fireplace.

Ingredienti interni: mandorle, nocciole, cioccolato bianco (cacao min 30%), zucchero, burro di cacao, cacao in pasta, latte in polvere, vaniglia, emulsionante (lecitina di soia, aroma naturale di lampone). Ingredienti esterni: copertura di cioccolato: zucchero, cacao in pasta, burro di cacao, emulsionante (lecitina di soia, aromi naturali), cacao minimo 60.1%.

Scadenza: 12 mesi

Confezioni: 300 gr, 150 gr, espositore da 30 pz e Sacchetto (da 250 gr a 20 kg).

Internal ingredients: almonds, nuts, white chocolate, (cocoa minimum 30%), sugar, cocoa butter, cocoa paste, powdered milk, vanille, emulsifier, (soya lecithin, natural raspberry flavourings.)

External ingredients: chocolate cover, sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier (soya lecithin, natural flavouring), cocoa minimum

60,1%

Expiration date: 12 months.

Pack sizes: 300 g, 150g, display with 30 pieces, bag(250g or 20 g)



Limone Lemon





Tenera pasta di nocciola, gustose mandorle, un tocco di cioccolato bianco e limone, il tutto sigillato da uno strato finissimo di cioccolato fondente. Un inno alla costa campana famosa in tutto il mondo per i meravigliosi frutti gialli che la colorano.

Le Delicatezze al Limone fanno viaggiare i sensi verso un tramonto sul mar Tirreno tra giardini sempreverdi e profumo di agrumi.
Un sapore unico che si unisce a goloso cioccolato fondente, in una forma pratica da assaporare in ogni momento.

Soft nut paste, tasty almonds, a hint of white chocolate and lemon, everything covered by a thin dark chocolate layer. It's a hymn to the coast of Campania, known in all over the world because of the splendid yellow fruits that color it.

Lemon "Delicatezze" let our senses travel towards the sunset on the Tyrrhenian sea and in the evergreen gardens perceiving the smell of citrus fruits.

A unique taste combined with the taste of dark chocolate, in a practical shape ready to be tasted in every moment.

Ingredienti interni: mandorle, nocciole, cioccolato bianco (cacao min 30%), zucchero, burro di cacao, cacao in pasta, latte in polvere, vaniglia, emulsionante (lecitina di soia, aroma naturale di limone). Ingredienti esterni: copertura di cioccolato: zucchero, cacao in pasta, burro di cacao, emulsionante (lecitina di soia, aromi naturali), cacao minimo 60.1%.

Scadenza: 12 mesi

Confezioni: 300 gr, 150 gr, espositore da 30 pz e Sacchetto (da 250 ar a 20 ka).

Internal ingredients: almonds, nuts, white chocolate, (cocoa minimum 30%), sugar, cocoa butter, cocoa paste, powdered milk, vanilla, emulsifier, (soya lecithin, natural lemon flavorings.)

External ingredients: chocolate cover, sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier (soya lecithin, natural flavoring), cocoa minimum 60.1%

Expiration date: 12 months.

Pack sizes: 300g, 250g, display with 30 pieces, bag (250g or 20 g)



Arancia Orange





Tenera pasta di nocciola, gustose mandorle, un tocco di cioccolato bianco e arancia, il tutto sigillato da uno strato finissimo di cioccolato fondente.

Un viaggio tra i profumi del sud Italia, tra essenze di agrumi che fanno sognare.

Le Delicatezze al'Arancia sono un concentrato di sapore e di essenza mediterrana che sposa a meraviglia il cioccolato fondente della copertura. Soft nut paste, tasty almonds, a hint of white chocolate and orange, everything covered by a thin dark chocolate layer.

A taste travel among the fragrances in the south of Italy, extracts of citrus fruits that let you dream.

Orange "Delicatezze" are a concentration of taste and Mediterranean essence that wonderfully blends the dark chocolate coverage.

Ingredienti interni: mandorle, nocciole, cioccolato bianco (cacao min 30%), zucchero, burro di cacao, cacao in pasta, latte in polvere, vaniglia, emulsionante (lecitina di soia, aroma naturale di arancia). Ingredienti esterni: copertura di cioccolato: zucchero, cacao in pasta, burro di cacao, emulsionante (lecitina di **soia**, aromi naturali), cacao minimo 60,1%.

Scadenza: 12 mesi

Confezioni: 300 gr, 150 gr, espositore da 30 pz e Sacchetto (da 250

Internal ingredients: almonds, nuts, white chocolate, (cocoa minimum 30%), sugar, cocoa butter, cocoa paste, powdered milk, vanilla, emulsifier, (soya lecithin, natural orange flavorings.)

External ingredients: chocolate cover, sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier (soya lecithin, natural flavouring), cocoa minimum 60.1%

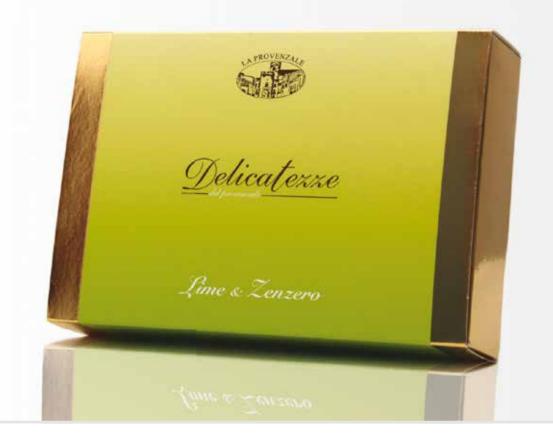
Expiration date: 12 months.

Pack sizes: 300 g, 250g, display with 30 pieces, bag (250g or 20 g)



Lime e zenzero Lime and ginger





Tenera pasta di nocciola, gustose mandorle, un tocco di cioccolato bianco accompagnato dal sapore inconfondibile dello zenzero e dal tocco esotico del lime.

Il tutto sigillato da uno strato di finissimo cioccolato fondente.

La freschezza agrumata del lime e l'aroma speziato dello zenzero si uniscono in un sapore indimenticabile e ci portano a viaggiare con la mente oltreoceano.

Tender hazelnut paste, tasty almonds, a touch of white chocolate with the unique flavor of ginger and the exotic touch of lime.

All covered with a layer of very fine dark chocolate.

The citrus freshness of lime together with the spicy aroma of ginger give an unforgettable flavor and let us travel overseas Ingredienti interni: zucchero, mandorle, nocciole, cioccolato bianco, emulsionante (lecitina di soia, aroma naturale di lime e zenzero). Ingredienti esterni: copertura di cioccolato: zucchero, cacao in pasta, burro di cacao, emulsionante (lecitina di soia, aromi naturali), cacao 60,1% minimo.

Scadenza: 12 mesi

Confezioni: 300 g, 150 g e Sacchetto (da 500 g a 20 Kg).

Internal ingredients: almonds, nuts, white chocolate, (cocoa minimum 30%), sugar, cocoa butter, cocoa paste, powdered milk, vanilla, emulsifier, (soya lecithin, natural flavour of lime and ginger). External ingredients: chocolate cover, sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier (soya lecithin, natural flavouring), cocoa minimum 60.1%

Expiration date: 12 months.

Pack sizes: 300 g, 250g, display with 30 pieces, bag (250g or 20 Kg)



Croccantino

NATURALMENTE ROSA





Rubynaturalmente rosa





Croccantino di mandorle e nocciole tostate e caramellate con zucchero e miele con una finissima copertura di cioccolato Ruby, dal caratteristico e naturale colore rosa.

La fava di cacao Ruby originaria del Brasile, Equador e Costa d'avorio è naturalmente rosa e il cioccolato che ne deriva ha delle note dolci, fruttate, fresche e leggermente acidule che lo rendono unico e speciale. The Croccantino our typical crunchy flavor based on toasted and caramelized almonds and hazelnuts with honey and sugar, covered with a fine layer of Ruby chocolate which gives freshness and a natural pink color to our historic product.

The Ruby cocoa bean from Brazil, Ecuador and the Ivory Coast is naturally pink and the resulting chocolate has sweet, fruity, fresh and slightly acidic notes that make it unique and special. Ingredienti interni: zucchero, mandorle, nocciole, miele, vaniglia. Ingredienti esterni: copertura di cioccolato: zucchero, cacao in pasta, latte scremato in polvere, latte intero in polvere, emulsionante (lecitina di soia, acidificante: acido citrico, aroma naturale di vaniglia), cacao minimo 47,3%.

Scadenza: 12 mesi. Confezioni: 300 g.

SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE

Ingredients: sugar, almonds, nuts, honey, vanilla.

External ingredients: chocolate cover: sugar, cocoa paste, skimmed milk powder, whole milk powder, emulsifier (**soya** lecithin, natural

flavouring), cocoa minimum 47,3%. **Expiration date:** 12 months.

Pack sizes: 300 g.





I cioccolatini da tempo fanno parte della tradizione dolciaria di famiglia.

Le gustose praline ripiene di morbida crema al caramello, limone, caffè, nocciola, nocciola e gianduia, falanghina, menta, pistacchio e "Strega" vengono ricoperte da uno strato di finissimo cioccolato fondente. Chocolates have always been part of the family confectionary tradition .

The creams: caramel, lemon, coffee, hazelnut, hazelnut and gianduia, falanghina, mint, pistachio and "Strega", are covered by a dark chocolate layer.

Cioccolato al Latte - Ingredienti: zucchero, latte intero in polvere, cacao in pasta, latte in polvere, burro di cacao, emulsionante (lecitina di soia, aromi).

Cioccolato Bianco - Ingredienti: zucchero, cacao in pasta, latte in polvere, burro di cacao, emulsionante (lecitina di soia, aromi).

Cioccolato Fondente - Ingredienti: zucchero, cacao in pasta, burro di cacao, emulsionante (lecitina di soia, aromi), cacao 63,0% minimo.

MILK CHOCOLATE - Ingredients: sugar, whole powdered milk, cocoa paste, powdered milk, cocoa butter, emulsifier (soya lecithin, flavourings) WHITE CHOCOLATE - Ingredients: sugar, cocoa paste, powdered milk, cocoa butter, emulsifier (soya lecithin, flavourings)

DARK CHOCOLATE - Ingredients: sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier (soya lecithine, flavourings), cocoa 63,0% minimum.

Confezioni: 280 g / Pack size: 280 g

Confezioni Miste Mixed Packagings



Eleganti confezioni regalo, possono contenere una o più tipologie di prodotto.Le confezioni sono personalizzabili con logo aziendale adesivo o con cartellino.

Elegant gift boxes can contain one or more types of the product. The packagings are customizable with a sticker of the company logo or a card.

Confezione mista con vetrina

Elegante scatola giallo crema con vetrina contenente tutte le tipologie dei prodotti *La Provenzale.*

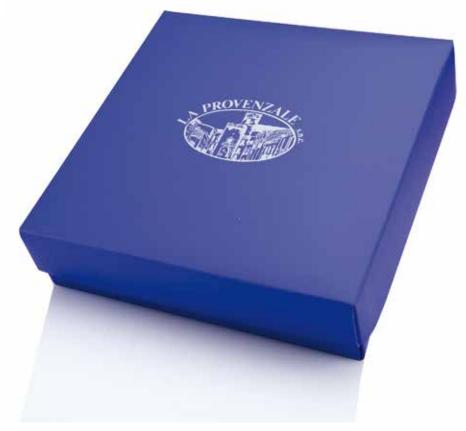
Confezione da 400 g a 800 g

Mixed Packaging with opening

Elegant yellow cream box with opening cointaining all the different kinds of products "La Provenzale".

Packaging from 400g to 800 g





Confezione mista color Panna

Elegante scatola color panna contenente tutte le tipologie dei prodotti *La Provenzale*.

Confezione da 500 g a 800 g

Mixed packaging Cream color

Elegant cream color box containing all the different kinds of products "La Provenzale"

Packaging from 500g to 800g.

Confezione mista color Blu

Elegante scatola color blu contenente tutte le tipologie dei prodotti *La Provenzale*.

Confezione da 500 g a 800 g

Mixed packaging Blue olor

Elegant blue box containing all the different kinds of products "La Provenzale"

Packaging from 500 g to 800 g

Confezioni Miste Mixed Packagings



Eleganti confezioni regalo, possono contenere una o più tipologie di prodotto.Le confezioni sono personalizzabili con logo aziendale adesivo o con cartellino.

Elegant gift boxes can contain one or more types of the product. The packagings are customizable with a sticker of the company logo or a card.

Confezione mista bianca

300 g

White mixed Packaging

300 g







Il panettone è realizzato secondo la tradizione meneghina, con ingredienti scelti e freschi, come uova, latte, burro, farina, che vengono impastati e lasciati lievitare per ore. La lenta lavorazione ne garantisce un gusto morbido e genuino. La copertura di cioccolato fondente e pepite di croccante, lo rendono un goloso e immancabile protagonista delle tavole.

The panettone is made according to the Meneghine tradition, with selected and fresh ingredients, eggs milk, butter, flour, kneaded and leavened for hours. The slowly working process guarantees a soft and genuine taste. The coverage of dark chocolate and crispy "croccante" let it be tasty and the unmissable protagonist of the tables.

Ingredienti interni: farina di grano tenero tipo"00", uva sultanina (15%), uova fresche, zucchero, burro, lievito naturale da pasta acida, scorze di "arance di Sicilia" e"cedro di Diamante-Calabria" candite (7%) (scorzoni di arancia e cedro, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, correttore di acidità: Ac Citrico), tuorlo d'uovo fresco, emulsionante: mono-e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, sciroppo di glucosio, proteine del latte, burro di cacao, sale, aromi naturali.

Contiene: glutine, uova, latte e derivati. Prodotto in un laboratorio che utilizza anche altra frutta secca a guscio. Ingredienti esterni: copertura di cioccolato: zucchero, cacao in pasta, burro di cacao, emulsionante (lecitina di soia, aromi), cacao 53,0% minimo.

Scadenza: 6 mesi

Internal Ingredients: soft wheat flour type "00, raisins(15%), fresh eggs, sugar, butter, natural yeast from sourdough, orange candied peels of Sicily and candied "citron of diamante- Calabria" (7%) (orange and cedar peels, glucose-fructose syrup, sugar acidity regulator, Ac Citric), fresh egg yolks, emulsifier, mono and diglycerides of fatty acid of plant origin, glucose syrup, milk-proteins, cocoa butter, salt, natural flavourings. It contains: gluten, eggs, milk and milk products. Produced in a laboratory thatalso uses dried hard-shelled fruit. External Ingredients: Chocolate coverage, sugar, cocoa butter, emulsifier (soya lecithine, flavourings), cocoa 53,0% minimum.

Expiration Date: 6 months.





La Colomba è realizzata secondo la tradizione, con ingredienti scelti e freschi, come uova, latte, burro, farina, che vengono impastati e lasciati lievitare per ore. La lenta lavorazione ne garantisce un gusto morbido e genuino. La copertura di cioccolato fondente e pepite di croccante, la rendono una golosa alternativa alla classica colomba pasquale.

The colomba is made according to the tradition, with selected and fresh ingredients, eggs, milk, butter, flour, kneaded and leavened for hours. The slowly working process guarantees a soft and genuine taste. The coverage of dark chocolate and crispy "croccante" let it be a good alternative to the classic "colomba".

Ingredienti interni: farina di grano tenero tipo"00", scorze di "arance di Sicilia" candite (15%), (scorzoni di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, succo concentrato di limone), uova fresche, zucchero, glassa (10%) (zucchero, albume d'uovo, olio di girasole, farina di mandorle, amido di frumento aromi naturali), burro (latte), granella di zucchero, mandorle italiane (2%), emulsionante: mono-e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, sciroppo di zucchero invertito, lievito naturale di pasta acida, proteine del latte, burro di cacao, sale, aromi naturali

Contiene: glutine, uova, latte e derivati. Prodotto in un laboratorio che utilizza anche altra frutta secca a guscio, soia. Ingredienti esterni: Copertura di cioccolato: zucchero, cacao in pasta, burro di cacao, emulsionante (lecitina di soia, aromi), cacao 53 % minimo.

Scadenza: 6 mesi

Internal Ingredients: soft wheat flour type "00", orange peels "candied Sicilian oranges" (15%) (orange and cedar peels, glucose-fructose syrup, sucrose, lemon juice from concentrate) fresh eggs, sugar, frosting (10%) (sugar, eggs whites, sunflower oil, almonds flour, wheat starch, natural flavorings) butter (milk, granulated sugar, Italian almonds (2%), emulsifier, mono and diglycerides of fatty acids of plant origin, invert sugar syrup, natural yeast from sourdough, milk proteins, cocoa butter, salt, natural flavorings.

It contains: gluten, eggs, milk and milk products. Produced in a laboratory that also uses dried hard-shelled fruit.

External Ingredients: Chocolate coverage, sugar, cocoa

butter, emulsifier (soya lecithin, flavorings), cocoa 53,0% minimum.

Expiration Date: 6 months.





Le uova di cioccolato rappresentano un momento di gioia per i più piccoli ma anche per i grandi, che di certo sorrideranno nel ricevere in dono questa dolcezza. La specialità di casa è l'uovo al croccantino, gustoso guscio di cioccolato fondente o al latte con granella di croccante.

Su richiesta le uova vengono decorate finemente con glassa colorata o pasta di zucchero.

Per i più romantici e originali vi è la possibilità di inserire una sorpresa personalizzata.

Easter eggs represent a moment of joy for the youngest but also for older people who would be surely happy receiving this sweet gift. The specialty of the house is the "Croccantino egg", tasty shell of dark chocolate or milk chocolate with crispy "croccante" grains.

At the customer's request eggs are decorated with a colored icing or sugar pastry.

For the most romantic and original it is given the possibility to insert a personalized surprise.

Ingredienti: zucchero, cacao in pasta, burro di cacao, emulsionante (lecitina di soia, aromi), cacao 63,0% minimo, zucchero, mandorle, nocciole, miele, vaniglia.

Ingredients: sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier, (soya lecithin, flavorings), cocoa 63,0% minimum, sugar, almonds, nuts, honey, vanilla.





Pratici e colorati espositori da banco, Eleganti e moderni possono contenere una o più tipologie di prodotto come ad esempio il croccantino,

Le delicatezze e gli incantesimi.

Practical and colored counter displays, they are elegant and modern and can contain one or more types of products such as Croccantino,

Delicatezze and Incantesimi.

Espositore croccantino classico

Dimensioni di ingombro: h 18x10 cm + 20 cm di profondità. Può contenere circa 30 pezzi di prodotto del formato da 16 grammi.

Classic "croccantino" display

Dimensions: h 18x10+20 cm depth It can contain about 30 pieces of the products in the 16 gram-size.

Espositore delicatezze

Dimensioni di ingombro: h 60x17.5 cm + 16 cm di profondità. Composto da 6 box componibili con differenti tipologie di prodotto in base alle esigenze del cliente.

"Delicatezze display"

Dimensions: h60x175 cm+16 cm depth Made up of 6 modular boxes with different types of products according to the needs of the customer.



Confezione a sacchetto mista - 16 grammi

Sacchetto trasparente contenente tutte le tipologie dei prodotti *La Provenzale*. Confezione personalizzabile in base al peso: a partire da 150 g fino a 1 kg

Mixed bag packaging - 16 Grams

Transparent bag containing every kind of products "La Provenzale". Customizable packaging : from 150 grams to 2 kilograms.

Confezione a sacchetto mista - 9 grammi

Sacchetto trasparente contenente tutte le tipologie dei prodotti *La Provenzale*. Confezione personalizzabile in base al peso: a partire da 150 g fino a 1 kg.

Mixed bag packaging - 9 grams

Transparent bag containing every kind of products "La Provenzale". Customizable packaging : from 150 grams to 2 kilograms.

I prodotti a marchio La Provenzale sono ideali per chi apprezza ricercatezze di pregio, garantite da ingredienti accuratamente scelti e da metodi di lavorazione artigianali, naturali, sempre freschissime, nonché tradizionali e innovative al tempo stesso per il rispetto di antiche ricette combinato con un'evoluzione raffinata dei sapori.

Le prelibatezze de La Provenzale sono sì golose e gradite, ma mai ordinarie o banali, fonte di vera delizia per i palati più raffinati.

La cura e l'amore con cui creiamo i nostri prodotti ci hanno permesso di selezionare e soddisfare una clientela esclusiva. Siamo infatti lieti di annoverare tra i nostri affezionati clienti i ristoratori stellati.

Tra i riconoscimenti ottenuti ricordiamo con piacere il premio di "miglior prodotto artigianale italiano" da parte del Club dei Golosi

Tutti i nostri prodotti sono in attesa della certificazione IGP.

The products la Provenzale are ideal for those who appreciate the refined refinement, guaranteed by carefully selected ingredients and natural, always fresh, methods of handcrafting, but also traditional and innovative at the same time for the respect of old recipes combined with a refined evolution of flavors. La provenzale delicacies are greedy and pleasant but never ordinary or banal, a real source of delight for the most refined palates.

The care and love with which we create our products they allowed us to select an exclusive clientele.

We are, in fact, pleased to count starred restaurants among our loyal customers among the awards obtained we remember the award of best Italian artisan product by the club dei golosi.

All our products are awaiting PGI certification(protected geographic indication)

www. laprovenzale. it

Croccantino per passione / Croccantino for passion dal 1988 / since 1988



www. laprovenzale. it

Via Garibaldi, 70 -82029 SanMarco dei Cavoti - BN -Italy Tel. +39 0824 984668 - info@laprovenzale.it

Seguici su / follow us





