



Croccantino per passione.

dal 1988

catalogo

www.laprovenzale.it

Croccantino per passione.

dal 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%.



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.



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.





Per esaltarne ed apprezzarne a pieno il gusto, si consiglia di abbinarli ai vini dolci, ideali i passiti.

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.

La ricetta è stata ulteriormente modificata da La Provenzale mediante l'aggiunta del miele che conferisce al prodotto maggiore friabilità 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.

Ingredienti interni: zucchero, mandorle, nocciole, miele, vaniglia, emulsionante (lecitina di soia, aromi naturali).

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

Scadenza: 12 mesi

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



*L'abbinamento ideale
per lo Sfizio
è il caffè espresso
italiano*

Sfizio



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.

Ingredienti interni: zucchero, mandorle, nocciole, miele, caffè in polvere, vaniglia, emulsionante (lecitina di soia, aromi naturali).

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

Scadenza: 12 mesi

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



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 Provenziale, incartati singolarmente, sono pronti all'assaggio e facili da offrire in qualsiasi circostanza.

Ingredienti interni: mandorle, nocciole, cioccolato bianco, 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 53,0% minimo.

Scadenza: 10 mesi

Confezioni: 300gr, 150gr e Sacchetto (da 500 gr a 20 kg).



*Gli Incantesimi sono da
assaporare insieme
al classico liquore Strega
di Benevento*

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.

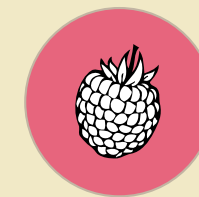
Incartate singolarmente, sono pronte all'assaggio e pratiche da offrire in qualsiasi circostanza.



Gianduia



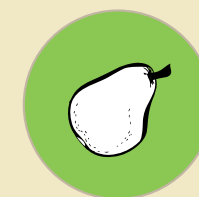
Noce



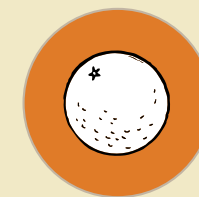
Lampone



Limone



Pera



Arancia



*Le Delicatezze al Gianduia
vanno degustate con un buon
bicchiere di Rhum*

Gianduia



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.

Ingredienti interni: *zucchero, mandorle, nocciole, cioccolato al gianduia, cioccolato bianco, emulsionante (lecitina di soia, aromi naturali).*

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

Scadenza: *10 mesi*

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



*Le Delicatezze alla Noce
sono da gustare con
una intensa
grappa barricata*

Noce



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.

Ingredienti interni: *zucchero, mandorle, nocciole, cioccolato al gianduia, cioccolato bianco, emulsionante (lecitina di soia, aromi naturali).*

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

Scadenza: *10 mesi*

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



*Le Delicatezze alla Pera
sono da gustare
con una gradevole
grappa secca*

Pera



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.

Ingredienti interni: zucchero, mandorle, nocciole, cioccolato al gianduia, cioccolato bianco, emulsionante (lecitina di soia, aromi naturali).

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

Scadenza: 10 mesi

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



*Le Delicatezze al Lampone
vanno assaporate
con vini liquorosi*

Lampone



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.

Ingredienti interni: *zucchero, mandorle, nocciole, cioccolato al gianduia, cioccolato bianco, emulsionante (lecitina di soia, aromi naturali).*

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

Scadenza: *10 mesi*

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



*Le Delicatezze al Limone
vanno gustate con
un fresco limoncello*

Limone



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.

Ingredienti interni: *zucchero, mandorle, nocciole, cioccolato al gianduia, cioccolato bianco, emulsionante (lecitina di soia, aromi naturali).*

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

Scadenza: *10 mesi*

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



*L'abbinamento ideale per
le Delicatezze all'Arancia
è con un aromatico
liquore arancino*

Arancia



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
mediterranea che sposa a meraviglia il
cioccolato fondente della copertura.

Ingredienti interni: *zucchero, mandorle, nocciole,
cioccolato al gianduia, cioccolato bianco, emulsionante
(lecitina di soia, aromi naturali).*

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

Scadenza: 10 mesi

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



*Una piccola carica di
buon umore che appaga il
palato e lo spirito.*

Cioccolatini



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

Alle forme classiche come il Gianduiotto e i cuori di cioccolato bianco e al latte, si affiancano delle gustose praline ripiene.

Le creme mou, menta, caffè, rum, limoncello, strega, castagna e nocciola vengono ricoperte da uno strato di finissimo cioccolato fondente.

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.*

Confezioni Miste



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



Confezione mista color Panna

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

Confezione da 400 g a 1000 g



Confezione mista color Blu

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

Confezione da 400 g a 1000 g



Morbido Panettone
ricoperto da una glassa
di cioccolato fondente al
Croccantino

Panettone al croccantino



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.

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%) (scorzon 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.



La classica Colomba
ricoperta da una glassa
di cioccolato fondente al
Croccantino

Colomba al croccantino



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.

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%) (scorzon 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.



Uova Pasquali



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

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

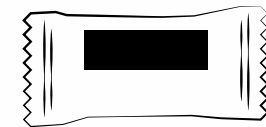


*Uova artigianali
al cioccolato al latte,
bianco o fondente,
decorate a mano*

Espositori e sacchetti



16 grammi



9 grammi



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.

Espositore croccantino classico

Dimensioni di ingombro:
h 18x10 cm + 20 cm di profondità

Può contenere circa 20 pezzi di prodotto del
formato da 16 grammi.

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.

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

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

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.

www.laprovenzale.it

Croccantino per passione.
dal 1988



www.laprovenzale.it

Via Garibaldi, 70 - 82029 SanMarco dei Cavoti - BN -Italy

Tel. +39 0824 984668 - info@laprovenzale.it

Seguici su

