



Croccantino pour passion / Croccantino for passion
depuis 1988 / since 1988

catalogue / catalogue

www.laprovenzale.it

Croccantino pour passion / Croccantino for passion
depuis 1988 / since 1988

Dans l' enchanteur cadre médiéval de San Marco dei Cavoti, un village fondé en 1300 par des colons originaires de la Provence, la famille Fiorelli depuis 1988 sélectionne soigneusement les meilleures matières premières créer des produits de confiserie d' absolue qualité et raffinée amabilité à marque La Provenzale, respectant les recettes anciennes et les méthodes de fabrication artisanale

La production actuelle La Provenzale est articulée en plusieurs références qui respectent soigneusement cinq règles essentielles:

***sélection rigoureuse
des matières premières***

le maximum d'attention est donnée à la selection des matières premières. Le chocolat est belge (premier choix) et il ne contient aucune trace de graisses hydrogénées, graisses animales ou graisses végétales de pauvre qualité, autre que le beurre de cacao. le chocolat blanc, lorsqu'il est utilisé, ne contient pas de pourcentages de cacao qui sont inférieurs au 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%.



Les noisettes sont exclusivement les précieuses ronds IGP(indication géographique protégée) Giffoni, unique et incontestable, le choix idéal pour la production de confiserie de qualité.

Le miel, comme les noisettes, se trouve sur le territoire et il est produit par un artisan exclusivement pour La Provenzale: il s'agit de miel du gout élégant, délicat mais persistant.

L'amande de la Puglia est plutôt préférée , pour son coefficient d'acidité très faible.

Tradition

Le pâte interne de nos créations est travaillé à la main avec un rouleau à pâtisserie, selon une tradition de plus d'un siècle. Dans le traitement il est interdit l'utilisation de tout agent conservateur. Bien sûr, un des résultats du travail artisanal dans la production c'est la non-uniformité de nos produits pour ce qui concerne la forme, qui ne se présente pas standardisée et dans le poids.

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.



Innovation

Bien que les recettes soient anciennes et typiquement locales, nos produits sont le résultat pas seulement de l'expérience et de la tradition, mais aussi du goût personnel. Cela ajoute à nos créations un petit peu d'individualité et personnalité qui les distinguent et les rendent uniques.

Service et fraîcheur

Afin de garantir au client le maximum de la fraîcheur de toutes nos références, les lots de production sont petits et on utilise pour le transport seulement des courriers.

Exclusivité de la clientèle

Nos produits sont achetables uniquement dans les magasins spécialisés, oenotheques , restaurants, hôtels 4/5 étoiles et auprès de business classe de différentes compagnies aériennes internationales.

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 fruit of a personal taste. This adds individuality and personality to our 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.



occantino



Pour améliorer et

apprécier pleinement le goût, nous
vous recommandons de les combiner
avec des vins doux, idéaux les passites.

To exalt and to appreciate the taste we
suggest to combine it
with sweet wines like
raisin wines.



Croccantino



Croccantino est le chef-d'œuvre de la tradition de la confiserie La Provençale. La pâte interne, à base de noisettes et d'amandes concassées, caramélisée avec du sucre et du miel, est étalée à la main au rouleau. À l'origine, la couverture était faite de glaçage naspro, cacao et sucre, puis remplacée par une très fine couche de chocolat noir.

Croccantino is the chef d'oeuvre of our traditional confectionery La Provençale. The internal dough, made with nuts and minced almonds caramelized with sugar and honey, the dough has been hand stretched 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 Provençale a encore modifié la recette en ajoutant du miel qui confère au produit une plus grande friabilité et crée une combinaison parfaite d'ingrédients, ce qui donne à notre croquant un goût raffiné et sans précédent. Tous les croquants sont emballés individuellement et sont donc faciles à goûter et à offrir en toutes circonstances.



The recipe has been modified from La Provençale through the addition 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.

Ingédients internes: sucre, amandes, noisettes, miel, vanille,

Ingédients externes: couverture de chocolat noir: sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja, arômes naturels), cacao 60,1% minimum.

Date limite: 12 mois

Emballage: 300 g, 150 g, expositeur de 30 pièces et Sac (de 250 g à 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 Kg)

Sfizio
del prosciuttale



La combinaison idéale
pour Sfizio est un café
espresso italien.

*The ideal combination for an
itch is the Italian coffee.*

Sfizio



Le Sfizio est un peché irrésistible à goûter avec un seul morceau.

Un fragment de croquant auquel une pincée de café a été ajoutée.

Il représente une évolution raffinée de notre produit classique.

Idéal pour redonner tonus et charge à une journée fatigante ou pour accompagner un moment de détente autour d'un café entre amis.

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.



Ingédients internes: sucre, amandes, noisettes, miel, café en poudre

Ingédients externes: couverture de chocolat, sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja, arômes naturels), cacao 60,1% minimum.

Date limite : 12 mois

Emballage: 300 g, 150 g, expositeur de 30 pièces et sac (de 250 g à 20 Kg)

Ingredients: Sugar, almonds, nuts, honey, coffee powder.

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 Kg)

INCANTESIMI
DEL PROVENZALE



Incantesimi sont
à goûter avec Strega,
le classique liqueur de
Benevento.

*Incantesimi must be tasted with
the classic liquor Strega
of Benevento.*

Incantesimi



Une pâte de noisette tendre, enrichie d'amandes savoureuses et d'herbes aromatiques, le tout recouvert d'une très fine couche de chocolat noir.

Les arômes délicats utilisés sont tous naturels et ils donnent un arrière-gout aimable et persistant; l'équilibre parfait atteint entre les saveurs est capable d'étonner, de surprendre et de satisfaire même les plus fidèles consommateurs du chocolat traditionnel.

Incantesimi La Provenzale, emballés individuellement, sont prêts à goûter et faciles à offrir en toutes circonstances.

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.



Ingédients internes: amandes, noisettes, chocolat blanc (cacao minimum 30%), sucre, beurre de cacao, pâte de cacao, lait en poudre, vanille, émulsifiant (lécithine de soja, arôme naturel).

Ingédients externes: couverture de chocolat: sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja, arômes naturels), cacao 60,1% minimum.

Date limite: 12 mois

Emballage: 300 g, expositeur de 30 pièces et sac (de 250 g à 20 Kg).

Internal ingredients: almonds, nuts, white chocolate, (cocoa minimum 30%), sugar, cocoa butter, cocoa paste, powdered milk, vanilla, 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 Kg)

Delicatezze

Pâte de noisette tendre, amandes savoureuses, une touche de chocolat blanc et arômes naturels scellés avec une très fine couche de chocolat noir. Les arômes utilisés sont tous naturels pour donner un arrière-goût aimable et délicat. Chaque Delicatezza est un nouveau et addictif voyage dans la saveur.

Le Delicatezza au Gianduia, Noix, Poire, Framboise, Citron et Orange sont tous différents, chacun avec une histoire unique.

Emballés individuellement, ils sont prêts à la dégustation et pratiques à offrir en toutes circonstances. *Soft nut paste, tasty almonds, an inch of white chocolate and natural flavours sealed in a layer of 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 gianduia, walnut, pear, raspberry, lemon and orange. Everyone has a different story. They are individually wrapped, ready to be tasted and offered in any circumstance.

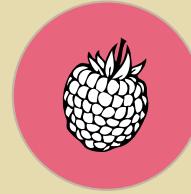




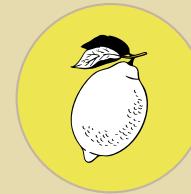
Gianduia
Gianduja



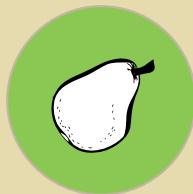
Noix
Walnut



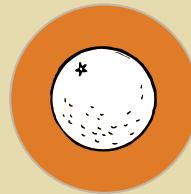
Framboise
Raspberry



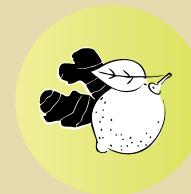
Citron
Lemon



Poire
Pear



Orange
Orange



Citron vert et gingembre
Lime and ginger

Delicatezze



Les délices au gianduia
sont à savourer avec
un verre de rhum.

*Delicatezze must be tasted with
a good glass of rum.*

Gianduja

Gianduja



Pâte de noisette tendre, amandes savoureuses, une touche de chocolat blanc et de chocolat Gianduja, le tout scellé par une très fine couche de chocolat noir. Les Delicatezze au Gianduja nous font voyager dans le temps, dans une splendide Turin des années 1800, lorsqu'un chef pâtissier eut l'intuition d'ajouter des noisettes du Piémont au cacao. Nous avons donné à cette suggestion la forme typique de notre croccantino, ajoutant une touche de notre tradition.

L'unité fait la force, mais dans notre cas, elle crée une saveur.

Soft nut paste, tasty almonds, a hint of white chocolate and gianduia 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.



Ingédients internes: sucre, amandes, noisettes, chocolat gianduia (chocolat minimum 30%), sucre, beurre de cacao, pâte de cacao, lait en poudre, vanille, emulsifiant (lécithine de soja, arômes naturels).

Ingédients externes: couverture de chocolat noir, sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja, arômes naturels), cacao 60,1% minimum.

Date limite: 12 mois

Emballage: 300 g, 150 g, expositeur de 30 pièces et sac (de 250 g à 20 Kg).

Internal ingredients: sugar, almonds, nuts, gianduia 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 (250 g or 20 Kg)



Les Delicatezze
à la noix sont à savourer avec
une grappa barricadée intense.
*Walnut "Delicatezze" must be
tasted with schnapps.*



licatezze



Noix

Walnut



Tendre Pâte de noisette, amandes savoureuses, une touche de chocolat blanc et de noix, le tout scellé par une très fine couche de chocolat noir.

Les délices aux noix nous ramènent à la légende des sorcières selon laquelle, après avoir récité une formule particulière, elles se lancent en fuite vers le noix de Bénévent. Aujourd'hui, il reste peu de sorcières, mais les noix continuent à être une partie fondamentale de la tradition culinaire du Sannio. Nous les retrouvons dans des plats sucrés et salés.

Nous vous les offrons à la forme typique du croccantino, avec une essence douce et mystérieuse.

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.



Ingédients internes: amandes, noisettes, chocolat blanc (cacao minimum 30%), sucre, pâte de cacao, lait en poudre, vanille, beurre de cacao émulsion (lécithine de soja, arômes naturels de noisette).

Ingédients externes: couverture de chocolat noir, sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja, arômes naturels), cacao 60,1% minimum.

Date limite: 10 mois

Emballage: 300 g, 150 g, expositeur de 30 pièces et sac (de 250 g à 20 Kg)

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 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 (250 g or 20 Kg)



Les Delicatezze

au poire se dégustent avec une
agréable grappa sèche.

Pear "Delicatezze"
must be tasted with
dried schnapps.



Poir Pear



Tendre Pâte de noisette, amandes savoureuses, une touche de chocolat blanc et de poire, le tout scellé par une très fine couche de chocolat noir.

La poire nous mène au gouter sain qui a accompagné les enfants du passé.

Un fruit sucré de nature qui rappelle les promenades à la campagne en plein air. Les Delicatezze à la poire ne peuvent pas manquer dans le sac des mères gourmandes et dans le sac à dos de leur garçons.

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.

Ingrédients internes: amandes, noisettes, chocolat blanc (cacao minimum 30%), sucre, pâte de cacao, lait en poudre, vanille, beurre de cacao émulsion (lécithine de soja, arômes naturels de poire).

Ingrédients externes: couverture de chocolat, sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja, arômes naturels), cacao 60,1% minimum.

Date limite: 12 mois

Emballage: 300 g, 150 g, expositeur de 30 pièces et sac (de 250 g à 20 Kg).

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 60,1%

Expiration date: 12 months.

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



Delicatezze
del provençale



 Les delicatezze
au framboise peuvent être
dégustés avec des vins
de liqueur.

Raspberry "Delicatezze"
must be tasted with
liqueur wine.

Framboise

Raspberry



Pâte de noisette tendre, amandes savoureuses, une touche de chocolat blanc et de framboise, le tout scellé par une très fine couche de chocolat noir.

Les delicatezze à la framboise ont le savoir du bois et des fruits qui le peuplent.

Un retour à l' été à savourer même en plein hiver devant la chaleur d'une cheminée.

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.



Ingédients internes: amandes, noisettes, chocolat blanc (cacao min. 30%), sucre, beurre de cacao, pâte de cacao, lait en poudre, émulsion (lécithine de soja, arômes naturels de framboise).

Ingédients externes: couverture de chocolat noir, sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja, arômes naturels), cacao 60,1% minimum.

Date limite: 12 mois

Emballage: 300 g, 150 g, expositeur de 30 pièces et sac (de 250 g à 20 Kg).

Internal ingredients: almonds, nuts, white chocolate, (cocoa minimum 30%), sugar, cocoa butter, cocoa paste, powdered milk, vanilla, 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)



Les delicatezze
au citron doivent être savourés
avec un limoncello frais.
*Lemon "Delicatezze" must be
tasted with a fresh
"limoncello".*



Citron

Lemon



Pâte de noisette tendre, amandes savoureuses, une touche de chocolat blanc et de citron, le tout scellé par une très fine couche de chocolat noir.

Un hymne à la côte de la Campanie, célèbre dans le monde entier pour ses merveilleux fruits jaunes qui la colorent.

Delicatezze au citron font voyager les sens vers un coucher du soleil sur la mer Tyrrhénienne, entre jardins verdoyants et senteur d'agrumes. Une saveur unique qui se combine avec un délicieux chocolat noir, sous une forme pratique à savourer à tout moment.

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.

Ingrédients internes: amandes, noisettes, chocolat blanc(cacao minimum 30%) sucre, beurre de cacao, pate de cacao, *lait* en poudre, vanille, émulsifiant (lécithine de *soja*, arômes naturels de citron).

Ingrédients externes: couverture de chocolat noir, sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de *soja*, arômes naturels), cacao 60,1% minimum.

Date limite: 12 mois

Emballage: 300 g, 150 g, expositeur de 30 pièces, et sac (de 250 g à 20 Kg).

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)



L'association idéale
pour les delicatezze à l'orange
est avec une liqueur arancino
aromatique.

Orange "Delicatezze" must be
tasted with an orange
flavoured liquor.



ARANCIA



Orange Orange



Pâte de noisette tendre, amandes savoureuses, une touche de chocolat blanc et orange, le tout scellé par une très fine couche de chocolat noir.

Un voyage à travers les senteurs du sud de l'Italie, parmi des essences d'agrumes qui font rêver.

Le Delicatezze à l'orange sont un concentré d'essence et de saveur méditerranéennes qui épouse à merveille le chocolat noir de la couverture.

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.



Ingédients internes: amandes, noisettes, chocolat blanc(cacao minimum 30%), sucre, beurre de cacao, pâte de cacao, lait en poudre, vanille, émulsion (lécithine de soja, arômes naturels).

Ingédients externes: couverture de chocolat noir, sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja, arômes naturels), cacao 60,1% minimum.

Date limite: 12 mois

Emballage: 300 g, 150 g, expositeur de 30 pièces, et sac (de 250 g à 20 Kg).

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 Kg)



Citron vert et gingembre

Lime and ginger



Une tendre pâte de noisettes, amandes savoureuses, une touche de chocolat blanc accompagnée de l'incomparable saveur du gingembre et de la touche exotique du citron vert.

Le tout scellé par une fine plaque de chocolat noir.

La fraîcheur des agrumes du citron vert et l'arôme épicedu gingembre s'unissent dans une saveur inoubliable et nous conduisent à un voyage à l'étranger avec notre imagination.

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



Ingrédients internes: amandes, noisettes, chocolat blanc(cacao minimum 30%), sucre, beurre de cacao, pâte de cacao, lait en poudre, vanille, émulsion (lécithine de soja, arômes naturels).

Ingrédients externes: couverture de chocolat noir, sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja, arômes naturels de citron vert et gingembre), cacao 60,1% minimum.

Date limite: 12 mois

Emballage: 300 g, 150 g, expositeur de 30 pièces, et sac (de 250 g à 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)



Une petite charge
de bonne humeur qui satisfait
le palais et l'esprit.
*A small charge of good mood
that delights the palate
and the spirit..*



Les chocolats

Chocolates



Les chocolats font depuis longtemps, partie de la tradition de la confiserie familiale. Aux formes classiques telles que le Gianduiotto et les coeurs en chocolat blanc et au lait, il existe également de délicieuses pralines farcies.

La crème mou, la menthe, le café, le rhum, le limoncello, le strega, la châtaigne et la noisette sont recouverts d'une fine couche de chocolat noir.

Chocolates have always been part of the family confectionary tradition .

A part from the classical shapes of "Gianduiotto" and white chocolate hearts, there are also tasty filled pralines.

The creams: mou, mint, coffee, rhum, "Strega", chestnut and nut, are covered by a dark chocolate layer.

Chocolat au lait - Ingrédients: sucre, *lait* entier en poudre, pâte de cacao, *lait* en poudre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de *soja*, arômes).

Chocolat blanc - Ingrédients: sucre, poudre de cacao, *lait* en poudre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de *soja*, arômes).

Chocolat noir - Ingrédients: sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de *soja*, arômes), cacao 63,0% minimum.

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.

Coffret mixte

Mixed Packagings



Des coffrets cadeaux élégants qui peuvent contenir un ou plusieurs types de produits. Les coffrets peuvent être personnalisés avec le logo de l'entreprise ou avec une étiquette.

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.

Coffret mixte avec vitrine

Elégante coffret jaune crème avec vitrine, contenant tous les types de produits

La Provenzale.

Coffret de 400 g à 800 g

Mixed Packaging with opening

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

Packaging from 400 g to 800 g



Coffret mixte de couleur crème

Coffret élégant de couleur crème contenant tous les types de produits **La Provenzale**.

Coffret de 500 g à 1000 g

Mixed packaging Cream color

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

Packaging from 500 g to 1000 g.



Coffret mixte de couleur bleue

Elégant coffret bleue contenant tous les types de produits **La Provenzale**.

Paquet de 500 g à 1000 g

Mixed packaging Blue color

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

Packaging from 500 g to 1000 g

Coffret mixte

Mixed Packagings



Des coffrets cadeaux élégants qui peuvent contenir un ou plusieurs types de produits. Les coffrets peuvent être personnalisés avec le logo de l'entreprise ou avec une étiquette.

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.

Coffret mixte blanc

300 g

White mixed Packaging

300 g





Panettone doux recouvert
d'un glace de chocolat noir

Croccantino.

*Soft Panettone covered by
the dark chocolate
"croccantino" icing.*



PANETTONE au croquant



Le panettone est fabriqué selon la tradition milanaise, avec des ingrédients sélectionnés et frais. Des œufs, du lait, du beurre, de la farine, qui sont petris et laissés à reposer pendant des heures. Le traitement lent garantit un goût doux et authentique. La couverture de chocolat noir et de pépites de croquant font du panettone, un protagoniste gourmand qui ne doit pas manquer sur les tables.

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.

Ingrediénts internes: farine de blé tendre type „00”, raisins secs sultaines (15%), œufs frais, sucre, beurre, levain naturel, zeste d’oranges de Sicile et „cèdre de Diamante-Calabre” confits (7%) (zeste d’orange et de cèdre), sirop de glucose-fructose, sucre, régulateur d’acidité acide citrique, jaune d’œuf frais, émulsifiant: mono et diglycérides d’acides gras végétaux, sirop de glucose, protéines du lait, beurre de cacao, sel, arômes naturels.

Contient: gluten, œufs, lait et dérivés. Produit dans un laboratoire qui utilise également fruits secs avec coquilles.

Ingrediénts externes: couverture de chocolat: sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja, arômes), cacao 53,0% minimum

Date limite: 6 mois



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, citric acid), 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 that also 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 classique

Colomba recouverte d'un
glaçage de chocolat noir au

Croccantino.

*The classic "colomba"
covered by the dark chocolate
"croccantino" icing.*



Colomba mit Knusprigen



La Colomba est faite selon la tradition, avec des ingrédients sélectionnés et frais, tels que des œufs, du lait, du beurre, de la farine, qui sont petris et laissés à reposer pendant des heures. Le traitement lent garantit un goût doux et authentique. La couverture de chocolat noir et de pépites croustillantes en font une délicieuse alternative à la classique colombe de Pâques.

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 "colombia".

Ingrediénts internes: farine de blé tendre type „00”, zeste d’oranges de Sicile confit(15%), zeste de oranges., sirop de glucose-fructose, sucre, jus de citron concentré, œuf frais,sucre, glasse(10%)sucre, blanc d’oeuf, huile de tournesol, farine d’amande, amidon de blé, arômes naturels, beurre, lait) grains de sucre, amandes italiennes(2%), emulsifiant: mono et diglycérides d’acides gras végétaux,sirop de sucre inverti, levain naturel de levain, protéines du lait, beurre de cacao, sel, arômes naturels.

Contain: gluten, œufs, lait et dérivés. Produit dans un laboratoire qui utilise également fruits secs avec coquilles

Ingrediénts externes: couverteure de chocolat: sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja, arômes), cacao 53,0% minimum.

Date limite: 6 mois

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 glycerides 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.



Oeufs artisanaux
au chocolat au lait, blanc ou
noir, décorés manuellement.

*Handmade eggs
milk chocolate, white or dark,
decorated by hand.*



Oeufs de Paques

Easter Eggs



Les œufs au chocolat représentent un moment de joie pour les petits mais aussi pour les adultes qui, souriront certainement en recevant cette douceur comme cadeau. La spécialité de la maison est l'œuf al croccantino, coquille croquante et savoureuse de chocolat au lait ou noir aux grains croquants.

Sur demande, les œufs sont finement décorés avec une glasse colorée ou de pâte à sucre.

Pour les plus romantiques et originaux, il y a la possibilité d'insérer une surprise personnalisée.

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.

Ingédients: sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja, arômes), cacao 63,0% minimum, sucre, amandes, noisettes, miel, vanille.

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

Exposeurs et sacs

Displays and bags



Pratiques et colorés expositeurs de comptoir.
Élégants et modernes ils peuvent contenir un ou plusieurs types de produits tels que descroccantino, des delicatezze et le et les 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.



Exposeur croccantino classique :

Dimensions hors tout: h 18x10cm + 20 cm de profondeur
Il peut contenir 30 pieces du produit de 16 grammes.

Classic "croccantino" display

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

Exposeur delicatezze:

Dimensions hors tout: h 60x17.5cm + 16 cm de profondeur.
Il se compose de 6 boîtes modulaires avec différents de types de produit, selon les exigences du client.

"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.



16 grammes



Emballage pour sac mixte-16 grammes

sac transparent contenant tous les types de produits La Provenzale.
Emballage personnalisable en fonction du poids: de 150g à 1 kg.

Mixed bag packaging - 16 Grams

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



9 grammes



Emballage pour sac mixte-9 grammes

Sac transparent contenant tous les types de produits La Provenzale.
Emballage personnalisable en fonction du poids: de 150g à 1 kg

Mixed bag packaging - 9 grams

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

Les produits la provenzale sont parfaits pour ceux qui apprécient les produits précieux et recherchés, garantis par des ingrédients soigneusement sélectionnés et des méthodes de fabrication artisanales, naturels, fraîches, à la fois traditionnelle et innovante ,caractérisé par le respect des recettes anciennes avec une évolution raffinée des saveurs.

Les gourmandises de la provenzale, tout en étant gourmands et agréables, ne sont jamais ordinaires ni banals, mais source de ravissement pour les palais, les plus raffinés.

Le soin et l'amour avec lesquels nous créons nos produits nous ont permis de sélectionner et de satisfaire une clientèle exclusive. En fait, nous sommes heureux de compter parmi nos fidèles clients, les restaurants étoilés. Parmi les récompenses obtenues, nous nous souvenons avec plaisir du prix du meilleur produit artisanal italien par le club dei golosi.

Tous nos produits sont en attente de la certification IGP(indication géographique protégée)

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 pour passion / Croccantino for passion
depuis 1988 / since 1988



www.laprovenzale.it

Via Garibaldi, 70 -82029 San Marco dei Cavoti - BN -Italy

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

Suivez nou / follow us

