



Croccantino für Liebe / Croccantino for passion
Seit 1988 / since 1988

Katalog / catalogue

www.laprovenzale.it

Croccantino für Liebe / Croccantino for passion

Seit 1988 / since 1988

In der bezaubernden mittelalterlichen Umgebung von San Marco dei Cavoti, einem Dorf, das im Jahr 1300 von den ursprünglichen Siedlern von Provence gegründet wurde, wählt die Familie Fiorelli seit 1988 sorgfältig die besten Rohwaren aus, um Süßwarenprodukte höchster Qualität und raffinierter Angenehmheit der Marke La Provenzale unter Berücksichtigung der alten Rezepte und Methoden des Handwerks herzustellen.

Die derzeitige Produktion von La Provenzale ist in mehrere Waren unterteilt, die fünf unvermeidbare Regeln genau berücksichtigen.

Strenge Auswahl der Rohware

Bei der Auswahl der Rohware wird die meiste Sorgfalt angewandt.

Die Schokolade ist belgisch (erste Wahl) und enthält keine Spuren von hydrierten Fetten, tierischen Fetten oder armen pflanzlichen Fetten ausser Kakaobutter. Wenn weisse Schokolade verwendet wird, enthält sie keinen Kakaoanteil von weniger als 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%.



Die Haselnüsse sind ausschliesslich die einzigartige und unverwechselbare feine runde "Giffoni IGP", die ideale Wahl in der Qualitätssüwarenproduktion.

Honig, als Haselnüsse, ist auf dem Territorium zu finden und wird von einem Handwerker exklusiv für La Provenzale hergestellt. Es ist der Honig des eleganten, delikaten aber anhaltenden Geschmacks.

Die apulische Mandeln wird stattdessen aufgrund ihres sehr niedrigen Säurenkoeffizienten den anderen vorgezogen..

Tradition

Der innere Teig unsere Kreationen wird mit einem Nudelholz von Hand ausgelegt. Traditionell ist die Verwendung von Konservierungsmitteln über ein Hundert Jahre bei der Verarbeitung ausgeschlossen. Natürlich ist eine der handwerklichen Errungenschaften in der Produktion die Ungleichmässigkeit unserer Produkte in der Form, nicht standardisiert und im Gewicht.

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

Obwohl die Rezepte uralt und typisch einheimisch sind, sind unsere Produkte nicht nur auf Erfahrung und Tradition, sondern auch auf den persönlichen Geschmack zurückzuführen. Dies trägt zu unseren Kreationen bei, die sich durch Individualität und Persönlichkeit auszeichnen und sie unverwechselbar machen.

Service und Frische

Um dem Kunden die maximale Frische aller unserer Produkte zu garantieren, sind die Produktionslots klein und es werden nur Expresskuriere für den Transport verwendet.

Kundenexklusivität

Unsere Produkte sind nur in Fachgeschäften, Weinsbars, Restaurants, 4/5 Sterne Hotels und Business Klassen verschiedener internationaler Unternehmen zu finden.

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.



Croccantino
del provenzale



Um den Geschmack
zu unterstreichen und voll zuschätzen,
empfiehlt es sich, ihn mit Süweinen
zu kombinieren, ideal für Pass Weine,

Grappas und gereifter Rum.

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



Croccantino



Der Croccantino ist das chef d'oeuvre der Konditorei-Tradition La Provenzale. Der Teig mit Haselnüssen und gehackten Mandeln, mit Zucker und Honig karamellisiert, wird mit einem Nudelholz von Hand gestreckt. Ursprünglich wurde der Bezug mit "Naspro", Kakao und Zuckerguss hergestellt und durch eine feine Schicht dunkler Schokolade ersetzt. Das Rezept wurde von La Provenzale durch

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 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.

die Zugabe von Honig, der dem Produkt mehr Friabilität verleiht und eine perfekte Mischung von Zutaten ergibt, weiter modifiziert, was unserem Croccantino (Knusprigen) Geschmack einen raffinierten und unvergleichlichen Geschmack verleiht. Alle Croccantini (Knusprigen) sind einzeln verpackt und daher einfach zu schmecken und in jeder Situation anzubieten.

The recipe has been modified from La Provenzale through the addition of honey that gives the product a 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.

Innere Zutaten: Zucker, Mandeln, Haselnüsse, Honig, Vanille.

Externe Zutaten: Schokoladenüberzug, Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Sojalecithin, natürliche Aromen), **Kakao mindestens 60,1%.**

Ablauf: 12 Monate

Packungen: 300 Gr, 150 Gr, Expositor 30-teiliges und Beutel (von 250 Gr bis 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, 150 g, display with 30 pieces, bag (250 g or 20 g)



Sfizio
del provençale



Italienischer
Espresso ist die perfekte
Ergänzung für Sfizio.
*The ideal combination for an
itch is the Italian coffee.*

Sfizio



Sfizio, unwiderstehlichen Hals Sünde , die mit einem einzigen Bissen genossen werden kann.

Ein knuspriges Fragment, zu dem eine Prise Kaffee hinzugefügt wurde.

Er stellt eine verfeinerte Entwicklung unseres klassischen Produkts dar.

Ideal, um nach einem anstrengenden Tag die Ladung und den Ton wiederherzustellen oder einen entspannten Moment bei einem Kaffee mit Freunden zu begleiten.

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.

Innere Zutaten: Zucker , Mandeln, Haselnüsse, Honig, Kaffeepulver.

Externe Zutaten: Schokoladenüberzug, Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Sojalecithin, natürliche Aromen), Kakao mindestens 60,1% .

Ablauf: 12 Monate

Packungen: 300 Gr, 150 Gr, Expositor 30-teiliges und Beutel (von 250 Gr bis 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, 250g, display with 30 pieces, bag(250g or 20 g)

INCANTESIMI
DEL PROVENZALE



Incantesimi sind
zusammen mit dem
klassischen Strega likör von
Benevento zu genießen.
*Incantesimi must be tasted with
the classic liquor Strega
of Benevento.*

Incantesimi



Eine zarte Haselnusspaste, mit leckeren Mandeln und aromatischen Kräutern angereichert, die alle mit einer sehr feinen Schicht dunkler Schokolade überzogen sind.

Die feinen Aromen sind alle natürlich und geben einen liebenswürdig und ausdauernd Nachgeschmack: die perfekte Balance zwischen den Aromen kann auch die treuesten Konsumenten traditioneller Schokolade begeistern.

Die einzeln verpackten Incantesimi La Provenzale stehen für den Aufsatz bereit und sind unter allen Umständen einfach anzubieten.

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.

Innere Zutaten: Mandeln, Haselnüsse, Weisse Schokolade (Kakao mindestens 30%, Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, Milchpulver, Vanille, Emulgator, Sojaemulsion, natürliche Aromen).

Externe Zutaten: Schokoladenüberzug, Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Sojalecithin, natürliche Aromen), Kakao mindestens 60,1%.

Ablauf: 12 Monate

Packungen: 300 Gr, 150 Gr, Expositor 30-teiliges und Beutel (von 250 Gr bis 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

Zarte Haselnusspaste, leckere Mandeln, ein Hauch weißer Schokolade und natürliche Aromen, die von einer sehr feinen Schicht dunkler Schokolade versiegelt werden.

Die verwendeten Aromen sind alle natürlich, um einen liebenswerten und delikaten Nachgeschmack zu erzeugen. Jede Delikatesse ist eine neue und eintauchende Geschmacksrichtung. Die Delikatesse mit Walnuss, Birne, Himbeere, Zitrone und Orange sind alle unterschiedlich, jede mit einer einzigartigen Geschichte. Einzeln verpackt, sind sie für die Geschmack bereit und Praktiken und in jener Situation anzubieten.

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.

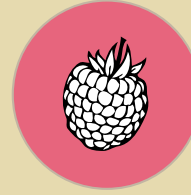




Gianduia
Gianduia



Walnuss
Walnut



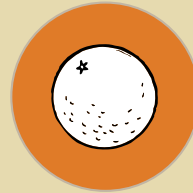
Himbeere
Raspberry



Zitrone
Lemon



Birne
Pear



Orange
Orange



Limette und Ingwer
Lime and ginger



Die Gianduja
Delicatezze sollten mit einem
guten Glas Rhum probiert
werden. *Delicatezze must be
tasted with a good glass of
rum.*

Gianduia

Gianduja



Zarte Haselnusspaste schmackhafte Mandeln ein Hauch von weisser Schokolade und Gianduia-Schokolade, alles von einer sehr feinen Schicht dunkler Schokolade versiegelt. Die köstlichkeiten von Gianduia nehmen uns mit auf eine Zeitreise in das wunderschöne Turin des 19. Jahrhunderts, also in Konditor die Intuition hatte, Haselnüsse aus Piemont in den Kakao zu geben. Wir haben diesen Vorschlag in der typischen Form unseres Croccantino beigelegt, um einen Hauch unserer Tradition hinzuzufügen.

Vereinigung ist Stärke, aber in unserem Fall schafft sie einen Geschmack.

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.

Innere Zutaten: Zucker, Mandeln, Haselnüsse, Schokolade mit Gianduia, Kakao mindestens 30%, Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, Milchpulver, Vanille, Emulgator, Sojaemulsion, natürliche Aromen.

Externe Zutaten: Schokoladenüberzug, Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Sojalecithin, natürliche Aromen), Kakao mindestens 60,1% .

Ablauf: 12 Monate

Packungen: 300 Gr, 150 Gr, Expositor 30-teiliges und Beutel (von 250 Gr bis 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)



 Die Walnuss-Delicatezze können mit einem intensiven Barrikad Grappa probiert werden.
Walnut "Delicatezze" must be tasted with schnapps.

Walnuss

Walnut



Halten Sie Haselnusspaste, leckere Mandeln mit einem Hauch von weißer Schokolade und Walnuss, die alle mit einer sehr feinen Schicht dunkler Schokolade beigefügt ist. Die Walnuss Delicatezze bringen uns zurück zu der alten Legende der Hexen, wonach sie, nachdem eine bestimmte Formel rezitiert hatten, im Flug in Richtung der Walnuss von Benevento starteten.

Heute gibt es nur noch wenige Hexen, aber die Walnüsse gehören weiterhin zur kulinarischen Tradition von Sannio. In der Tat finden wir sie in verschiedenen Gerichten, süß und mit Salz. Wir berichten über sie in der typischen Form von Croccantino (Knusper) mit einer weichen und geheimnisvollen Essenz.

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.

Innere Zutaten: Mandeln, Haselnüsse, weißer Schokolade, Kakao mindestens 30%, Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, Milchpulver, Vanille, Emulgator, Sojaemulsion, natürliches Nussaroma.

Externe Zutaten: Schokoladenüberzug, Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Sojalecithin, natürliche Aromen), Kakao mindestens 60,1 %

Ablauf: 12 Monate

Packungen: 300 Gr, 150 Gr, Expositor 30-teiliges und Beutel (von 250 Gr bis 20 Kg).

Internal ingredients: almonds, nuts, white chocolate, (cocoa minimum 30%), sugar, cocoa butter, cocoa paste, powdered milk, vanilla, 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(250g or 20 g)



Die Birne-Delicatezze
können mit einem guten
trockenen Grappa probiert
werden.

*Pear "Delicatezze" must be
tasted with dried schnapps.*

Birne

Pear



Halten Sie Haselnusspaste, leckere Mandeln mit einem Hauch von weißer Schokolade und Birne, die alle mit einer sehr feinen Schicht dunkler Schokolade beigelegt ist.

Die Birne führt uns zu diesem gesunden Snack, der die Kinder der Vergangenheit begleitete.

Eine süße Frucht von Natur, die an die Spaziergänge auf dem Lande im Freien erinnert. Birnenspezialitäten dürfen in den Taschen der leckeren Mütter und im Rucksack nicht fehlen.

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

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

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

Innere Zutaten: Mandeln, Haselnüsse, weiße Schokolade, Kakao mindestens 30%, Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, Milchpulver, Vanille, Emulgator, Sojaemulsion, natürliches Aroma der Birne.

Externe Zutaten: Schokoladenüberzug, Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Sojalecithin, natürliche Aromen), Kakao mindestens 60,1 %

Ablauf: 12 Monate

Packungen: 300 Gr, 150 Gr, Expositor 30-teiliges und Beutel (von 250 Gr bis 20 Kg).

Internal ingredients: almonds, nuts, white chocolate, (cocoa minimum 30%), sugar, cocoa butter, cocoa paste, powdered milk, vanilla, 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, 250g, display with 30 pieces, bag (250g or 20 g)



Die Himbeer- Delicatezze
sollten mit Likörweinen
probiert werden.

*Raspberry "Delicatezze"
must be tasted with
liqueur wine.*

Himbeere

Raspberry



Halten Sie Haselnusspaste, leckere Mandeln mit einem Hauch von weißer Schokolade und Himbeere, die alle mit einer sehr feinen Schicht dunkler Schokolade beigelegt ist.

Die Himbeer Delicatezze duften nach Wald und Früchten.

Eine Rückkehr in den Sommer, die Sie sogar mitten im Winter vor der Wärme eines Kamins genießen können.

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.

Innere Zutaten: Mandeln, Haselnüsse, weiße Schokolade, Kakao mindestens 30%, Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, Milchpulver, Vanille, Emulgator, Sojaemulsion, natürliches Aroma der Himbeere.

Externe Zutaten: Schokoladenüberzug, Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Sojalecithin, natürliche Aromen), Kakao mindestens 60,1 %

Ablauf: 12 Monate

Packungen: 300 Gr, 150 Gr, Expositor 30-teiliges und Beutel (von 250 Gr bis 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)



Delicatezze



Die Zitrone- Delicatezze
sollten mit einem frischen
Limoncello genossen werden.

*Lemon "Delicatezze" must be
tasted with a fresh
"limoncello".*

Zitrone

Lemon



Halten Sie Haselnusspaste, leckere Mandeln mit einem Hauch von weier Schokolade und Zitrone, die alle mit einer sehr feinen Schicht dunkler Schokolade beigefügt ist. Eine Hymne an die Küste von Kampanien, die weltweit für ihre wunderschöne gelben Früchte berühmt ist.

Die Zitrone- Delicatezze lassen die Sinne zwischen immergrünen Gärten und Zitrusduft zu einem Sonnenuntergang am Tyrrhenischen Meer reisen.

Ein einzigartiger Geschmack, der mit gieriger dunkler Schokolade in einer praktischen Form kombiniert wird, um jeden Moment zu genießen.

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.

Innere Zutaten: Mandeln, Haselnüsse, weier Schokolade, Kakao mindestens 30%, Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, Milchpulver, Vanille, Emulgator, Sojaemulsion, natürliches Aroma der Zitrone.

Externe Zutaten: Schokoladenüberzug, Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Sojalecithin, natürliche Aromen), Kakao mindestens 60,1 %

Ablauf: 12 Monate

Packungen: 300 Gr, 150 Gr, Expositor 30-teiliges und Beutel (von 250 Gr bis 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)



Die ideale Kombination für
Orangengeschmack ist ein
aromatischer Arancino-Likör.
*Orange "Delicatezze" must be
tasted with an orange
flavoured liquor.*

Orange Orange



Halten Sie Haselnusspaste, leckere Mandeln mit einem Hauch von weier Schokolade und Orange, die alle mit einer sehr feinen Schicht dunkler Schokolade beigelegt ist.

Eine Reise durch die die Düfte Süditaliens zwischen Zitrusfruchtessenzen, die den Orangengeschmack zum Träumen bringen.

Die Orange- Delicaterze sind ein Konzentrat aus mediterranem Geschmack und Essenz, das die dunkle Schokoladeüberzug schön verbindet.

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

Innere Zutaten: Mandeln, Haselnüsse, weier Schokolade , Kakao mindestens 30%, Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, Milchpulver, Vanille, Emulgator, Sojaemulsion, natürliches Aroma der Orange.

Externe Zutaten: Schokoladenüberzug, Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Sojalecithin, natürliche Aromen), Kakao mindestens 60,1 %

Ablauf: 12 Monate

Packungen: 300 Gr, 150 Gr, Expositor 30-teiliges und Beutel (von 250 Gr bis 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 g)



Limette und Ingwer

Lime and ginger



Zarte Haselnusspaste, leckere Mandeln, ein Hauch weißer Schokolade, begleitet von dem unverwechselbaren Geschmack von Ingwer und dem exotischen Hauch von Limette.

Alles versiegelt mit einer Schicht feiner dunkler Schokolade.

Die Zitrusfrische von Limette und das würzige Aroma von Ingwer vereinen sich in einem unvergesslichen Geschmack und führen uns dazu, mit dem Verstand nach Übersee zu reisen.

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: Zutaten Füllung: Mandeln, Haselnüsse, weisse Schokolade (Min Kakao 30%), Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, Vollmilchpulver, Vanille, Emulgator (Sojalecithin, natürliches Limette und Ingwer Aroma).

Zutaten der Umhüllung – Schokolade Grasus, Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Sojalecithin, Aromas) 60,1% Kakaomindestenthalt.

Ablauf: 12 Monate

Packungen: 300 Gr, 150 Gr, Expositor 30-teiliges und Beutel (von 250 Gr bis 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, 250 g, display with 30 pieces, bag (250 g or 20 Kg)



Eine kleine
Ladung guter Laune, die
den Gaumen und den Geist
zufriedenstellt.

*A small charge of good mood
that delights the palate
and the spirit..*

Pralinen

Chocolates



Die Pralinen sind seit langem Teil der Familientradition.

Klassische Formen wie Gianduiotto und weie und Milkschokoladenherzen werden durch leckere gefüllten Pralinen ergänzt.

Die Creme Mou, Minze, Kaffee, Rhum, Limoncello, Strega, Kastanie und Haselnuss sind mit einer Schicht feiner dunkler Schokolade überzogen.

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.

MILKSCHOKOLADE - Zutaten : Zucker, Vollmilchpulver , Kakaomasse, Milchpulver, Kakaobutter, Emulgatoren (Sojalecithin, Aromen).

WEIßE SCHOKOLADE - Zutaten : Zucker, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Milchpulver, Kakaobutter, Emulgatoren (Sojalecithin, Aromen).

DUNKLE SCHOKOLADE - Zutaten : Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgatoren (Sojalecithin, natürliche Aromen), Kakao mindestens 63,0%

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.

Gemischte Packungen

Mixed Packagings



Elegante Geschenkbox. Sie können eine oder mehrere Arten von Produkten enthalten. Die Packungen können mit einem Firmenlogo oder einem Etikett personalisiert werden.

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.

Mischbox mit Vitrine

Elegante cremegelbe Box mit Vitrine, die alle Arten von Produkten **“La Provençale”** enthält.

Packung mit 400 g bis 800 g.

Mixed Packaging with opening

Elegant yellow cream box with opening containing all the different kinds of products **“La Provençale”**.

Packaging from 400g to 800 g



Cremefarbene Mischbox

Elegante cremefarbene Box ,
die alle Arten von Produkten
“La Provenzale” enthält.

Packung mit 400 g bis 1000g.

Mixed packaging Cream color

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

Packaging from 400g to 1000g.



Blaue Mischbox

Elegante blaue Box,
die alle Arten von Produkten
“La Provenzale” enthält.

Packung mit 400 g bis 1000g.

Mixed packaging Blue color

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

Packaging from 400 g to 1000g

Gemischte Packungen

Mixed Packagings



Elegante Geschenkbox. Sie können eine oder mehrere Arten von Produkten enthalten. Die Packungen können mit einem Firmenlogo oder einem Etikett personalisiert werden.

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.

Weiß Mischbox

300 g

White mixed Packaging

300 g





Weicher Panettone
mit einer Glasur aus dunkler
Schokolade.

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

PANETTONE

zum knusprigen



Der Panettone wird nach der Tradition von Meneghina hergestellt, mit ausgewählten und frischen Zutaten wie Eiern, Milch, Butter, Mehl, die geknetet werden und stundenlang aufgehen lassen werden. Die langsame Verarbeitung garantiert einen weichen und unverfälschten Geschmack. Die Abdeckung mit knusprigen Nuggets aus dunkler Schokolade macht ihn zu einem gierigen unerschütterlichen Protagonisten der Tische.

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.

Innere Zutaten: Weichweizenmehl Typ "00", Sultaninen (15%), frische Eier, Zucker, Butter, Naturhefe aus Sauerrahm, "Orangenscahle aus Sizilien" und kandierte Zitrone aus "Diamante-Calabrian" (7%) Orangensaft und Zedernholz, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Säureregulator: Zitronensäure, frisches Eigelb, Emulgator: Mono- und Diglyceride von pflanzlichen Fettsäuren, Glukosesirup, Milchproteine, Kakaobutter, Salz, natürliche Aromen.

Enthält: Gluten, Milch und Derivate. Produziert in einem Labor, das auch andere getrocknete Nüsse verwendet.

Externe Zutaten: Schokoladeüberzug, Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Sojalecithin, natürliche Aromen), Kakao mindestens 53,0%.
Ablauf: 5 Monate

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.



Der klassische
Colomba mit einem dunklen
knusprigen Schokolade Glasur.

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

Colomba mit Knusprigen



Der Colomba wird nach der Tradition hergestellt, mit ausgewählten und frischen Zutaten wie Eiern, Milch, Butter, Mehl, die geknetet werden und stundenlang aufgehen lassen werden. Die langsame Verarbeitung garantiert einen weichen und unverfälschten Geschmack. Die Abdeckung mit knusprigen Nuggets aus dunkler Schokolade macht sie eine Köstliche Alternative zur Klassischen "Colomba".

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".

Innere Zutaten: Weichweizenmehl Typ "00", kandierte "Orangenschale aus Sizilien" (15%), Orangenschale, Glukose-Fruktose-Sirup, Saccharose, Zitronensaftkonzentrat, frische Eier, Zucker, Vereisung (10%) (Zucker, frisches Eigelb, Sonnenblumenöl, Mandelmehl, Weizenstärke, natürliche Aromen, Butter (Milch), Kristallzucker, ganze Mandeln (2%), Emulgator: Mono- und Diglyceride von pflanzlichen Fettsäuren, Invertzucker Glukose, Milchproteine, Kakaobutter, Salz, natürliche Aromen.

Enthält: Gluten, Eier, Milch und Derivate. Produziert in einem Labor, das auch andere getrocknete Nüsse und Soja verwendet.

Externe Zutaten: Schokoladeüberzug, Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (Sojalecithin, natürliche Aromen), Kakao mindestens 53,0%.

Ablauf: 6 Monate

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.



Handgefertigte
weisse, dunkle oder
Milkschokoladeneier.

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

Ostereier

Easter Eggs



Die Schoko-Eier stellen für die Kleinen, aber auch für die Erwachsenen einen Moment der Freude dar. Sie werden sicherlich lächeln, wenn sie diese Süße als Geschenk erhalten. Die Hausspezialität ist das Knusprige Ei mit einer schmackhaften Schale aus dunkler oder Milkschokolade mit knackigen Körnern.

Auf Wunsch werden die Eier mit farbiger Glasur oder Zuckerpaste fein dekoriert.

Für das romantischste und originellste gibt es die Möglichkeit, eine persönliche Überraschung einzufügen.

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.

Zutaten: Zucker, Kakaomasse, kakaobutter, Emulgator, (Sojalecithin, natürliche Aromen), Kakao mindestens 63.0 %, Zucker, Mandeln, Haselnüsse, Honig, Vanille.

Ingredients: sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier, (soya lecithin, flavorings), cocoa 63.0% minimum, sugar, almonds, nuts, honey, vanilla.

Expositor und Beutel Displays and bags



Praktisches und farbenfrohes Expositor.

Elegante und moderne können sie eine oder mehrere Arten von Produkten enthalten, z.B. Croccantino, Delicatezze und 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.

Expositor für klassische Croccantini

Gesamtmaß: h18x10 cm + 20 cm tief
Es kann circa 30 Stücke im 16gramm –Format enthalten.

Classic "croccantino" display

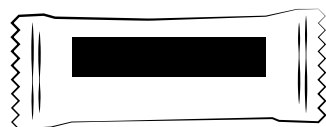
Dimensions: h 18x10+20 cm depth
It can contain about 30 pieces of the products in the 16 gram-size.

Expositor für Delicatezze

Gesamtmaß : h 60x175cm + 16 cm tief
Bestehend aus 6 modularen Boxen mit unterschiedlichen Produkttypen nach Kundenanforderungen.

"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 grammi



9 grammi



Gemischte Beutel 16 Gramm

Transparenter Beutel mit alle Arten von Produkten **La Provenzale**
Individualisierbare Verpackung nach Gewicht von 150 Gramm bis zu einem Kilo.

Mixed bag packaging - 16 Grams

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

Gemischte Beutel 9 Gramm

Transparenter Beutel mit alle Arten von Produkten **La Provenzale**
Individualisierbare Verpackung nach Gewicht von 150 Gramm bis zu einem Kilo.

Mixed bag packaging - 9 grams

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

Die Produkte von La Provenzale sind ideal für diejenigen, die eine raffinierte Qualität schätzen, die durch sorgfältig ausgewählte Zutaten und natürliche, handwerkliche Verarbeitungsverfahren garantiert wird. Immer frisch sowie traditionell und innovativ zugleich für den Respekt alter Rezepte in Verbindung mit einer verfeinerten Geschmacksentwicklung.

Die Köstlichkeiten von La Provenzale sind gierig und gefällig, aber niemals gewöhnlich oder banal, ein Essenz feiner Freude für die raffiniertesten Gaumen.

Die Sorgfalt und Liebe mit der wir unsere Produkte schaffen, hat es uns ermöglicht, eine exklusive Kundschaft auszuwählen und zu befriedigen.

Wir freuen uns, die Star-Caterer zu unseren treuen Kunden zählen zu können.

Unter den erzielten Preisen freuen wir uns, an die Auszeichnung "bestes italienisches Kunsthandwerksprodukt" von Club dei Golosi (Gluttonous Club) zu erinnern.

Alle unsere Produkte warten auf die IGP-zertifizierung.

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 für Liebe / Croccantino for passion

Seit 1988 / since 1988



www.laprovenzale.it

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

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

Folgen sie uns / follow us

