



Chocolab



1969

Ed.24

UN SUCCESSO TUTTO ITALIANO
FATTO DI MAGIE AL CIOCCOLATO



IL "SOGNO" DI
VECCHIA BRIANZA CHOCOLAB
SI È ARTICOLATO NEL TEMPO
MA NASCE E SI CONSOLIDA
COME UN FILO CONDUTTORE
CHE ACCOMPAGNA L'EVOLUZIONE
DELLA NOSTRA STORIA FINO AD
ARRIVARE AI GIORNI NOSTRI.

IL NOSTRO MOTTO AZIENDALE
È INFATTI DA SEMPRE UNA
CELEBRE CITAZIONE DI
WALT DISNEY:

**" IF YOU CAN DREAM IT,
YOU CAN DO IT! "**



“THE ITALIAN CHOCOLATE STYLE”

UN SUCCESSO TUTTO ITALIANO FATTO DI MAGIE AL CIOCCOLATO

Chocolab 1969 è un laboratorio di cioccolato artigianale di alta qualità.

Dal 1969 lavoriamo con passione e dedizione per la realizzazione di una gamma di prodotti di alta qualità che ci ha permesso di diventare una realtà artigiana di altissimo livello, in grado di soddisfare le più svariate richieste del mercato grazie ad un team in continuo aggiornamento e perfezionamento.

L'utilizzo di materie prime selezionate e l'assenza totale di qualsiasi tipo di surrogato, garantisce ai nostri prodotti un livello qualitativo che mira sempre più alla garanzia, alla soddisfazione ed alla ricercatezza.

Tutto questo ha contribuito a farci conoscere ed apprezzare non solo in Italia ma anche all'estero, rendendo unico il nostro modo di interpretare il concetto stesso del termine “cioccolato”. Dalla fantasia dei nostri Maître Chocolatiers nasce una produzione capace di appagare anche i palati più fini, senza trascurare le tecniche più moderne di lavorazione. Gli standard produttivi garantiscono alla clientela, ai distributori e rivenditori la tranquillità di offrire al proprio mercato un prodotto inimitabile di altissima qualità, declinato sia in chiave tradizionale che innovativa.

LA PERSONALIZZAZIONE E LE NUOVE AVANGUARDIE PER IL FUTURO

Come sarti cerchiamo di cucire il prodotto su misura del cliente, cogliendo sfide anche nel campo dell'alimentazione funzionale, del mondo vegano, del prodotto “sano
“ma di qualità e perché no creando prodotti totalmente nuovi. In questo la personalizzazione delle ricette, dei formati e del packaging la fanno da padrone in un mondo dove sono sempre di più coloro che non vogliono realizzare semplicemente “un prodotto” ma IL PROPRIO PRODOTTO: che li identifichi, li differenzi e li renda unici.

“THE ITALIAN CHOCOLATE STYLE”

AN ALL-ITALIAN SUCCESS MADE OF MAGIC CHOCOLATE

Chocolab 1969 produces high quality handmade chocolate.

Since 1969 we work with passion and dedication to create different high quality chocolate products. We became a top level artisan reality: we are able to satisfy the difficult market demands thanks to a team that is constantly updated and improved. The use of selected raw materials and the total absence of any type of surrogate make our products have a high quality level. Our creations are a guarantee of sophistication.

Thanks to this, we are known and appreciated in Italy and in other Countries all over the World. We transform the concept of the term chocolate in something different and unique. The fantasy of our Maître Chocolatiers gives birth to a production that can satisfy even the most refined palates. We follow the most modern processing techniques without forgetting the old traditions. Production standards guarantee customers, distributors and retailers to receive an inimitable high quality product. We are both tradition and innovation.

CUSTOMIZATION AND THE NEW AVANT-GARDE FOR THE FUTURE

As master chocolatiers we always try to sew the product to customer's measure, facing challenges in the field of functional nutrition, meeting the vegan world, creating healthy and high-quality products, and why not? ... creating totally new products.

In this way the customization of recipes, formats and packaging are the masters in a world where almost everyone is trying to make not only a simple product, but HIS OWN PRODUCT: that identifies them, differentiates them, and makes them unique.

INDICE | INDEX

LINEA SFUSO | BULK PRODUCTS

Praline classiche <i>Classic pralines</i>	6-7
Praline moderne <i>Modern pralines</i>	8
Praline special edition <i>Special edition pralines</i>	9
Tartufi <i>Truffles</i>	10
Cremini nudi <i>Bare cremino</i>	11
Crocantini cioccolato & corn flakes	12
<i>Chocolate crunchy and corn flakes</i>	
Frutta candita ricoperta di cioccolato	13
<i>Candied fruit covered with dark chocolate</i>	
Dragées <i>Dragées</i>	14-15
Lastre artigianali <i>Shells of chocolate</i>	16
Gelatine <i>Artisanal fruit jellies</i>	17
Gelatine confezionate Private Label <i>Wrapped fruit jellies Private Label</i>	18

LINEA CIOCCOLATINI INCARTATI | WRAPPED CHOCOLATE LINE

Cremino Choco cream	20
Duri <i>Wrapped chocolate</i>	20
Boule <i>Boule</i>	21
Micro napolitains <i>Micro napolitains</i>	22
Napolitains <i>Napolitains</i>	23
Gianduiotto <i>Gianduiotto</i>	24

PRODOTTI CONFEZIONATI | PACKAGED PRODUCTS

Dragees box	26-27
Tavolette selections <i>Selections chocolate bars</i>	28 -29
Creme spalmabili <i>Spreadable creams</i>	30-31
Scatole praline & gelatine	32-33
<i>Boxes of handmade pralines & artisanal fruit jellies</i>	
Funny display	34-35
Kit mestieri & passioni <i>Jobs and hobbies kit</i>	36
Taglieri gastronomia di cioccolato <i>Chocolate "food" gift box</i>	37

LINEA PERSONALIZZATA | CUSTOMIZED LINE

Gadget personalizzato in cioccolato	39-40
<i>Customized chocolate gadget</i>	
Stampi in gomma siliconica o termoformato	41
<i>Silicon rubber mold.</i>	

SFUSO CREAZIONI DI CIOCCOLATO..... 42

BULK CHOCOLATE CREATIONS

LINEA HALLOWEEN | HALLOWEEN LINE 44-45

LINEA NATALE | CHRISTMAS LINE 47-48-49



LINEA
SFUSO
BULK
PRODUCTS

PRALINE CLASSICHE CLASSIC PRALINES

Non poteva mancare una linea di praline radicalmente ancorata alla concezione più classica e artigianale, quando la semplicità ritrova il gusto e la tradizione.
A more classic line of pralines could not miss.
When simplicity meets tradition.



MOQ. 1 kg



PRALINA CLASSICA NOCCIOLA CLASSIC HAZELNUT PRALINE

cod. 0601

Gustosa crema di Nocciole arricchita dalla granella di nocciole.
The tasty hazelnuts cream meets the crunchiness of the hazelnuts.
A superb contrast!



PRALINA CLASSICA PISTACCHIO CLASSIC PISTACHIO PRALINE

cod. 0602

Gustosa crema ricavata dai migliori Pistacchi del mediterraneo, unica ed intramontabile.
A tasty Mediterranean Pistachios cream. Unique and timeless.



PRALINA CLASSICA CAFFÉ CLASSIC COFFEE PRALINE

cod. 0603

Una crema decisa di caffè arabica che lascia il suo retrogusto persistente.
A strong cream of Arabica coffee that leaves its persistent aroma.



PRALINA CLASSICA MANDORLA E ARANCIA CLASSIC ALMOND AND ORANGE PRALINE

cod. 0604

Le migliori mandorle Italiane incontrano l'aroma delle Arance per un connubio perfetto.
The best Italian almonds meet the aroma oranges creating a perfect union.



PRALINA CLASSICA GRAN CRU CLASSIC GRAN CRU PRALINE

cod. 0606

Il cacao MONORIGINE Tanzania dona a questa pralina un gusto caratteristico e una buona persistenza grazie alla finale nota amara.
The MONORIGINE cocoa from Tanzania gives this praline a characteristic taste and a good persistence thanks to the final note of bitterness.



PRALINA CLASSICA CROCCANTINO CLASSIC CROCCANTINO PRALINE

cod. 0605

Una pralina golosa con un gusto rotondo e appagante arricchito da un croccante ripieno.
A delicious praline with a well-rounded and fulfilling flavor enriched with a crunchy filling.

PRALINE CLASSICHE CLASSIC PRALINES

Non poteva mancare una linea di praline radicalmente ancorata alla concezione più classica e artigianale, quando la semplicità ritrova il gusto e la tradizione.
A more classic line of pralines could not miss.
When simplicity meets tradition.



MOQ. 1 kg



PRALINA CLASSICA LAMPONE CLASSIC RASPBERRY PRALINE

cod. 0607

Un mix di acidità e dolcezza caratteristica del lampone in purea, incontra il cioccolato fondente 60% per un'esplosione di gusto.

The soft acidity and the sweetness that characterize the raspberry fruit meet the 60% dark chocolate.



PRALINA CLASSICA ARACHIDE SALATA SALTED PEANUT PRALINE

cod. 0608

Le migliori arachidi donano gusto e croccantezza ad un ripieno di arachide e caramello salato avvolto da un guscio di cioccolato "biondo".

The best peanuts give taste and crunchiness with a caramel and salted peanuts filling wrapped in a white chocolate shell.



PRALINA CLASSICA PERA CLASSIC PEAR PRALINE

cod. 0609

Le migliori pere Williams in un ripieno delicato e goloso avvolto nel cioccolato fondente per un abbinamento mai scontato.

The best Williams pears form a delicate and delicious filling creating a unique combination.



PRALINA CLASSICA COCCO CLASSIC COCONUT PRALINE

cod. 0610

Il migliore cocco della fascia tropicale si unisce al cioccolato fondente in un connubio dal sapore seducente.

The best coconuts from the tropical area of the world combined with the dark chocolate create a seductive union.



PRALINA CLASSICA TORTA DELLA NONNA GRANDMOTHER'S CAKE PRALINE

cod. 0611

Limone e cioccolato bianco si uniscono in una deliziosa crema, sprigionando un gusto che ricorda la tradizionale Torta della nonna.

Lemon and white chocolate merge into a delicious cream that gives off a taste that recalls the traditional grandmother's cake.



PRALINA CLASSICA AL RUM RUM PRALINE

cod. 0612

Rum e cioccolato fondente si uniscono in una deliziosa crema liquorosa, copertura di cioccolato fondente e cacao.

Rhum and dark chocolate in a delicious liqueur cream. Dark chocolate coating.

PRALINE MODERNE MODERN PRALINES

Questa linea moderna di praline ideata dai nostri maestri cioccolatieri unisce con sé tutta la modernità delle linee geometriche e della fantasia dei decori ad una ricetta accurata che fa sprigionare le unicità racchiuse nelle materie prime di alta qualità utilizzate.

This modern line of pralines created by our master chocolate makers combines all the modernity of the geometric lines and the fantasy of the decorations with an accurate recipe that allows the uniqueness of the high quality of the raw materials to bring out.



MOQ. 1 kg



Le serigrafie decorative potrebbero differire da quelle mostrate in catalogo
Decorative silkscreens may be different from those shown in the catalogue



PRALINA NOCCIOLA HALZENUT PRALINE

cod. 0542

Un guscio di cioccolato al latte racchiude un ripieno nel quale le nocciole imperano sovrane.

A milk chocolate encloses a filling in which hazelnuts reign supreme.



PRALINA PISTACCHIO PISTACHIO PRALINE

cod. 0544

Un guscio di cioccolato bianco al caramello racchiude un ripieno tratto dai migliori pistacchi del Mediterraneo.

A white caramel chocolate encloses a filling obtained from the best Mediterranean's pistachio nuts.



PRALINA GRAND CRU FONDENTE DARK GRAND CRU PRALINE

cod. 0548

Un guscio di cioccolato fondente 60% racchiude un ripieno di cioccolato fondente 75% (cacao origine Tanzania) donando a questa pralina un sapore deciso e persistente con una nota finale di amarezza.

A 60% dark chocolate encloses a 75% dark cacao filling from Tanzania that gives to this praline a strong and lingering flavour with a final note of bitterness.



PRALINA ARACHIDE PEANUTS PRALINE

cod. 0549

All'interno del guscio di cioccolato bianco al caramello troviamo un ripieno goloso di arachidi selezionate.

Inside this white caramel chocolate we find a delicious selected peanuts filling.



PRALINA LAMPONE RASPBERRY PRALINE

cod. 0557

Un accostamento vincente quello del lampone e del cioccolato bianco.

A winning combination the one with raspberry and white chocolate.



PRALINA CAFFÈ COFFEE PRALINE

cod. 0546

Un guscio di cioccolato fondente racchiude un goloso ripieno al caffè.

A dark chocolate contains a delicious coffee filling.

PRALINE SPECIAL SELECTION SPECIAL SELECTION PRALINES



MOQ. 1 kg

Eleganti semisfere con un ripieno morbido, goloso e divertente, croccante fuori e tenero al suo interno.

Sei ricette dal sapore deciso ed elegante, donano persistenza al palato e regalano un'esperienza di gusto indimenticabile.

Elegant hemisphere-shaped pralines with a tasty and funny filling that is crispy outside and tender inside.

Six recipes with a strong and elegant flavour, give persistence to the palate and offer an unforgettable taste experience



PRALINA AL TIRAMISÙ SPECIAL SELECTION TIRAMISÙ PRALINE

cod. 0536

Pralina in cioccolato al latte con ripieno che ricorda il dolce italiano più amato.
Milk chocolate praline with a filling that recalls the most loved Italian dessert.



PRALINA AL MOJITO SPECIAL SELECTION MOJITO PRALINE

cod. 0537

Pralina in cioccolato bianco con ripieno che ricorda il drink Mojito.
White chocolate praline with a filling that recalls the Mojito drink.



PRALINA ALLO ZABAIONE SPECIAL SELECTION ZABAIONE PRALINE

cod. 0538

Pralina in cioccolato fondente con ripieno allo zabaione.
Dark chocolate praline with a zabaione filling.



PRALINA AL CREME CAMEL SPECIAL SELECTION CREME CAMEL PRALINE

cod. 0539

Pralina in cioccolato bianco al caramello con ripieno al creme caramel.
White caramel chocolate praline with a creme caramel filling.



PRALINA AL GIN TONIC SPECIAL SELECTION GIN TONIC PRALINE

cod. 0540

Pralina in cioccolato bianco con ripieno che ricorda il drink più amato.
Milk chocolate praline with a filling that recalls the most loved drink.



PRALINA CUBA RHUM SPECIAL SELECTION CUBA RHUM PRALINE

cod. 0541

Pralina in cioccolato fondente con ripieno al rum.
Dark chocolate praline with a rum filling.

TARTUFI TRUFFLES

Uno dei "Must" che non potevano mancare in una gamma di pralineria di alta qualità sono i Tartufi. Queste piccole sfere golose sono ricercatissime tra i grandi estimatori di dolci a base di buon cioccolato artigianale. Scopri subito il nostro gustoso assortimento!

One of the "Must-have" that could not miss in a range of high-quality pralines are "Chocolate Truffles". These small chocolate spheres are highly sought after among chocolate desserts lovers. Discover our tasty assortment now!



MOQ. 1 kg



TARTUFO FONDENTE DARK TRUFFLE

cod. 0567

Un ripieno di un ottimo cioccolato fondente 60% cacao dona a questo tartufo un gusto deciso e persistente al palato.

The excellent 60% cocoa dark chocolate filling gives this truffle a strong and persistent taste in your mouth.



TARTUFO GOLD GOLD TRUFFLE

cod. 0568

Questo tartufo ricoperto di cioccolato al caramello ha note ricche di mou, burro, crema e un pizzico di sale e sprigiona nel suo ripieno tutto il sapore e la delicatezza dei migliori pistacchi selezionati.

This truffle covered with Caramel chocolate has rich notes of mou, butter, cream and a pinch of salt and releases all the flavor and delicacy of the best selected pistachios.



TARTUFO AL LATTE MILK TRUFFLE

cod. 0569

Con il suo ripieno di cioccolato al latte questo tartufo regala al palato un'esperienza sensoriale unica.

Thanks to its milk chocolate filling this truffle gives you a unique sensory experience.



TARTUFO PRALINATO ALL'ARACHIDE PEANUT TRUFFLE

cod. 0574

Un travolgente ripieno di arachidi e cioccolato al latte ricoperto di granella di arachidi selezionate.

An overwhelming filling peanuts and milk..
Selected peanuts grain covering.



TARTUFO PRALINATO PISTACCHIO PISTACHIO PRALINATE TRUFFLE

cod. 0572

Questo tartufo sprigiona nel suo ripieno tutto il sapore e la delicatezza dei migliori pistacchi selezionati.

This truffle releases all the flavour and delicacy of the best selected pistachios.



TARTUFO PRALINATO ALLA NOCCIOLA HAZELNUT TRUFFLE

cod. 0570

Un gustoso ripieno di Nocciole ricoperte di cioccolato al latte e granella di nocciole.

Hazelnuts filling. Milk chocolate and chopped hazelnuts covering.

CREMINI NUDI BARE CREMINO

Un gioiello della tradizione: una colata di delizioso cioccolato Gianduia avvolge oltre il 35% di nocciole selezionate con il caratteristico taglio dei bordi al vivo. Oltre la ricetta classica, scopri tutte le altre golose declinazioni:

A treasure of the tradition: a delicious casting of Gianduia chocolate that covers more than 35% selected hazelnuts with the characteristic raw-cut edges. In addition to the classic recipe, discover all the other delicious varieties:



MOQ. 1 kg



CREMINO CLASSICO CLASSIC CREMINO

cod. 0651

Il cremino storico dove la crema gianduia e le nocciole imperano sovrane.
The historical Cremino where Gianduia cream and hazelnuts reign supreme.



CREMINO FONDENTE CREMINO FONDENTE

cod. 0658

Il cioccolato fondente sposa la ricetta tradizionale per gli amanti dei saporigolosi ma decisi.

Dark chocolate embraces the traditional recipe for tasty but strong flavours lovers.



CREMINO PISTACCHIO PISTACHIO CREMINO

cod. 0650

La pasta di pistacchi selezionati avvolge il palato in un tripudio di gusto e scioglievolezza.

A selected pistachio paste that wraps the palate in a riot of flavour that comes out when it melts.



CREMINO TORTA DELLA NONNA GRANDMOTHER'S CAKE CREMINO

cod. 0659

Qui la ricetta tradizionale viene stravolta donando a questo Cremino un gusto divertente e a tratti sorprendente.

The traditional recipe is overturned giving to this Cremino a funny and amazing taste.



CREMINO AL CARMELLO CARAMEL CREMINO

cod. 0660

Questo binomio sempre vincente trova la sua identità giocosa e accattivante anche in veste di Cremino.

This is an always winning binomial that finds its funny and attractive identity also as a Cremino.



CREMINO AL CAFFÈ COFFEE CREMINO

cod. 0647

Il cremino in questa versione al caffè risulta ancora più buono e morbido del solito, pronto a conquistare anche i palati più esigenti.

The version of this Coffee Cremino results even more good and soft than usual, ready to conquer also the most demanding palates.

CROCCANTINI CIOCCOLATO & CORN FLAKES

CHOCOLATE CRUNCHY and CORN FLAKES

Golosi e croccanti si uniscono in un unico gioiello goloso: i Croccantini di corn flakes e cioccolato sono stati concepiti come un dolce da passeggio perfetto per allargare il proprio assortimento e deliziare i vostri clienti assaggio dopo assaggio!
Greedy and crunchy come together in a single delicious jewel: the crunchy chocolate with corn flakes were conceived as a walking dessert to broaden your assortment and delight your customers taste after taste!

MOQ. 1,5 kg



CROCCANTINO LATTE
MILK CRUNCHY
 CORN FLAKES & CIOCCOLATO AL
 LATTE

 cod. 0690



CROCCANTINO FONDENTE
DARK CRUNCHY
 CORN FLAKES & CIOCCOLATO
 FONDENTE

 cod. 0695



CROCCANTINO AL PISTACCHIO
PISTACHIO CRUNCHY
 CORN FLAKES & CIOCCOLATO
 BIANCO AL PISTACCHIO

 cod. 0696



CROCCANTINO AL LIMONE
LEMON CRUNCHY
 CORN FLAKES & CIOCCOLATO
 BIANCO AL LIMONE

 cod. 0697



CROCCANTINO RUBY
RUBY CRUNCHY
 CORN FLAKES, CIOCCOLATO
 RUBY & FRUTTI ROSSI

 cod. 0698



CROCCANTINO BIANCO E SEME DI ZUCCA
PUMPKIN SEEDS CRUNCHY
 CORN FLAKES & CIOCCOLATO
 BIANCO & SEMI DI ZUCCA

 cod. 0699

FRUTTA CANDITA RICOPERTA DI CIOCCOLATO FONDENTE

CANDIED FRUIT COVERED WITH DARK CHOCOLATE



Un classico dei classici, la frutta candita ricoperta realizzata dalle sapienti mani dei nostri maestri cioccolatieri proprio "come una volta".

The classic of all the classics: candied fruit covered with chocolate made by the expert hands of our master chocolatiers.



CANDITO ARANCIA

CANDIED FRUIT - ORANGE

 cod. 0681

Taglio calibrato. / Calibrated cut.

MOQ. 1,5 kg



CANDITO ARANCIA

CANDIED FRUIT - ORANGE

 cod. 0684

Taglio artigianale. / Artisanal cut.

MOQ. 1,5 kg



CANDITO LIMONE

CANDIED FRUIT - LEMON

 cod. 0682

Taglio calibrato. / Calibrated cut.

MOQ. 1,5 kg



CANDITO ARANCIA MIX

MIXED CANDIED FRUIT - ORANGE

 cod. 0685

Taglio artigianale e ricoperto in cioccolato bianco, latte e fondente.

Artisanal cut. Covered with white, milk and dark chocolate.

MOQ. 3 kg



RONDELLA CANDITO ARANCIA

ROUND CANDIED FRUIT - ORANGE

 cod. 0686

Taglio a rondelle / Round cut

Artisanal cut. Covered with white, milk and dark chocolate

MOQ. 1,5 kg

DRAGÉES

Seme di zucca, nocciola, arachidi, frutta, caffè e pistacchi si uniscono al cioccolato artigianale, un cioccolatino per tutte le stagioni.

Pumpkin seed, Piedmont hazelnuts, peanut, fruit, coffee and pistachio are combined together creating an homemade chocolate perfect for all seasons.



MOQ. 1,5 kg



**DRAGÉE
NOCCIOLA FONDENTE**
HAZELNUTS
DARK CHOCOLATE DRAGÉE

 cod. 0631



**DRAGÉE
NOCCIOLA LATTE**
HAZELNUTS
MILK CHOCOLATE DRAGÉE

 cod. 0632



**DRAGÉE
SEME DI ZUCCA FONDENTE**
PUMPKIN SEED
DARK CHOCOLATE DRAGÉE

 cod. 0639



**DRAGÉE
CEREALE LATTE**
MILK CHOCOLATE AND
CEREALS DRAGÉE

 cod. 0644



**DRAGÉE
AL CAFFÈ'**
COFFEE DRAGÉE

 cod. 0640

DRAGÉES

Seme di zucca, nocciola, arachidi, frutta, caffè e pistacchi si uniscono al cioccolato artigianale, un cioccolatino per tutte le stagioni.
Pumpkin seed, Piedmont hazelnuts, peanut, fruit, coffee and pistachio are combined together creating an homemade chocolate perfect for all seasons.



MOQ. 1,5 kg



**DRAGÉE
ALL'ARACHIDE**
PEANUT DRAGÉE

 cod. 0643



**DRAGÉE
AL PISTACCHIO**
PISTACHIO DRAGÉE

 cod. 0642



**DRAGÉE
ALLA PERA**
PEAR DRAGÉE

 cod. 0646



**DRAGÉE
ALL'ARANCIA**
ORANGE DRAGÉE

 cod. 0648



**DRAGÉE
AL LIMONE BIANCO**
LEMON DRAGÉE

 cod. 0649

LASTRE ARTIGIANALI CON INTRUSIONI SHELTS OF CHOCOLATE

In questa versione il nostro cioccolato esprime al meglio la sua artigianalità: **spezza e gusta!**

In this version our chocolate represents itself at its best: **break and taste!**

Singola lastra circa 500g / Single slab of chocolate 500g

MOQ. circa 2,5 kg



LASTRA NOCCIOLA LATTE
HAZELNUTS MILK CHOCOLATE

📄 cod. 0652



LASTRA NOCCIOLA FONDENTE
HAZELNUTS DARK CHOCOLATE

📄 cod. 0653



LASTRA ARACHIDE SALATA GOLD
PEANUT AND SALTED CARAMEL
CHOCOLATE

📄 cod. 0655



LASTRA PISTACCHIO
PISTACHIO CHOCOLATE

📄 cod. 0656



LASTRA RISO SOFFIATO LATTE
PUFFED RICE MILK CHOCOLATE

📄 cod. 0657



LASTRA RISO SOFFIATO BIANCO
PUFFED RICE WHITE CHOCOLATE

📄 cod. 0645

NUOVA
RICETTA

GELATINE DI FRUTTA ARTISANAL FRUIT JELLIES



*50% di polpa di frutta
e di succo di frutta.
New recipe with
50% fruit pulp and fruit juice.*

Squisite gelatine di frutta, dal cuore morbido e gelatinoso racchiuse in un guscio caramellato di granelli di zucchero. Caramelle dal sapore dolce e fruttato che riportano la nostra memoria ai sapori dell'infanzia. Realizzate artigianalmente solo con ingredienti di alta qualità, con la loro morbidezza e l'utilizzo dei migliori estratti di frutta riescono ad avvolgere il palato con il loro indiscutibile ed intenso aroma. Fragola, limone, arancio, frutti di bosco, mela verde compongono l'assortimento.

Delicious fruit jellies, with a soft and gelatinous heart enclosed in a caramelized shell of granules of sugar. Candies with a sweet and fruity flavor that bring our memory back to the flavors of the childhood. Handcrafted only with high quality ingredients, with their softness and the use of the best fruit extracts they can envelop the palate with their unique and intense aroma. Strawberry, lemon, orange, berries, green apple make up the assortment.

MOQ. 1,5 kg



**GELATINA DI
FRUTTA GUSTO ARANCIA**
ARTISANAL FRUIT JELLIES - ORANGE

cod. 0490



**GELATINA DI
FRUTTA GUSTO LIMONE**
ARTISANAL FRUIT JELLIES - LEMON

cod. 0491



**GELATINA DI
FRUTTA GUSTO FRUTTI DI BOSCO**
ARTISANAL FRUIT JELLIES - BERRIES

cod. 0492



**GELATINA DI
FRUTTA GUSTO FRAGOLA**
ARTISANAL FRUIT JELLIES - STRAWBERRY

cod. 0493



**GELATINA DI
FRUTTA GUSTO MELA VERDE**
ARTISANAL FRUIT JELLIES - GREEN APPLE

cod. 0495

GELATINE DI FRUTTA INCARTATE PRIVATE LABEL

Ricetta con 30% polpa di frutta.

Fruit jellies with 30% pulp fruit recipe.

Squisite gelatine di frutta, dal cuore morbido e gelatinoso racchiuse in un guscio caramellato di granelli di zucchero.

Fragola, limone, arancio, frutti di bosco, mela compongono l'assortimento.

Delicious fruit jellies, with a soft and gelatinous heart enclosed in a caramelized shell of granules of sugar. Strawberry, lemon, orange, berries, apple make-up the assortment.

 cod. 7008

30 kg mix | 30 kg mix

Incarto : doppio fiocco
Wrapped with a double bow.



SCOPRI COME SVILUPPARE LA TUA GELATINA CON INCARTO PERSONALIZZATO E CREA LA TUA LINEA.

DISCOVER HOW TO CREATE YOUR FRUIT JELLIES PERSONALIZED WRAPPING AND CREATE YOUR CUSTOMIZED LINE

CONTATTA IL NOSTRO UFFICIO COMMERCIALE E RICHIEDI MAGGIORI INFORMAZIONI!
CONTACT OUR SALES DEPARTMENT AND ASK MORE DETAILS!

info@chocolabvb.com

LINEA
CIOCCOLATINI
INCARTATI
WRAPPED
CHOCOLATE
LINE



CREMINO CHOCO CREAM

Il morbido cremino con finissimo cioccolato al latte ripieno di crema al gusto nocciola nella sua ricetta bigusto si declina anche nella versione fondente, pistacchio e caffè.

The soft Cremino with milk chocolate and filled with hazelnut cream in his two flavours recipe. It is also available with dark chocolate, Pistachio and coffee.

Scopri le quattro ricette disponibili. | Discover our four available recipes.

2,5 kg per gusto | 2,5 kg for flavour

Incarto : stagnola accoppiata con fascetta.
They are wrapped with aluminum foil coupled with label.



CREMINO NOCCIOLA LATTE
MILK CHOCOLATE
HAZELNUT CREMINO

8g / 8g  **cod. 0885**
 **cod. 7002**



CREMINO NOCCIOLA FONDENTE
DARK CHOCOLATE
HAZELNUT CREMINO

8g / 8g  **cod. 0886**
 **cod. 7003**



CREMINO CAFFE'
COFFEE CREMINO

8g / 8g  **cod. 0887**
 **cod. 7004**



CREMINO PISTACCHIO BIANCO
WHITE CHOCOLATE
PISTACHIO CREMINO

8g / 8g  **cod. 0888**
 **cod. 7005**

DURI PRIVIATE LABEL

Cioccolatino incartato al latte o al fondente
Milk or dark wrapped chocolate.

2,5 kg per gusto | 2,5 kg for flavour

Incarto : stagnola accoppiata con fascetta.
They are wrapped with aluminum foil coupled with label.



DURO LATTE
MILK CHOCOLATE

8g / 8g  **cod. 7021**



DURO FONDENTE
DARK CHOCOLATE

8g / 8g  **cod. 7020**



SCOPRI COME SVILUPPARE IL TUO CREMINO O DURO CON INCARTO PERSONALIZZATO E CREA LA TUA LINEA.

DISCOVER HOW TO CREATE YOUR OWN PERSONALIZED CREMINO or CHOCOLATE WRAPPING AND CREATE YOUR OWN CUSTOMIZED LINE.

Ordine minimo 25 Kg per gusto | Minimum order quantity 25 kg for flavour

Scegli tra quattro tipi di stagnola disponibile: oro, argento o rosso con fascetta e stampa 4 colori del logo.
We have four different types of colours: gold, silver or red with brand and logo print in four colour.

CONTATTA IL NOSTRO UFFICIO COMMERCIALE E RICHIEDI MAGGIORI INFORMAZIONI!
CONTACT OUR SALES DEPARTMENT AND ASK MORE DETAILS!

info@chocolabvb.com



**NUOVA
RICETTA**

BOULE

Queste dolci sfere con un guscio croccante racchiudono un ripieno irresistibilmente morbido e goloso.
These sweet spheres with a crunchy outside contain an irresistible, soft and tasty filling.

Scopri le sei ricette disponibili. | Discover our six available recipes.

2,5 kg per gusto | 2,5 kg for flavour

Incarto a doppio fiocco.
They are wrapped with a double bow.



BOULE NOCCIOLA LATTE MILK CHOCOLATE HAZELNUT BOULE

cod. 0892

cod. 7009

12 g/12 g
Incarto doppio fiocco – stagnola rossa / double bow wrapper – red aluminum foil



BOULE NOCCIOLA FONDENTE DARK CHOCOLATE HAZELNUT BOULE

cod. 0893

cod. 7010

12 g/12 g
Incarto doppio fiocco – stagnola blu / double bow wrapper – blue aluminum foil



BOULE ARACHIDE AL CARMELLO PEANUTS WITH CARAMEL BOULE

cod. 0894

cod. 7011

12 g/12 g
Incarto doppio fiocco – stagnola oro / double bow wrapper – gold aluminum foil



BOULE PISTACCHIO BIANCO WHITE CHOCOLATE PISTACHIO BOULE

cod. 0895

cod. 7012

12 g/12 g
Incarto doppio fiocco – stagnola verde / double bow wrapper – green aluminum foil



BOULE CAFFÈ COFFEE BOULE

cod. 0896

cod. 7013

12 g/12 g
Incarto doppio fiocco – stagnola marrone / double bow wrapper – brown aluminum foil



BOULE FONDENTE 75% CACAO 75% DARK CHOCOLATE COCOA BOULE

cod. 0897

cod. 7014

12 g/12 g
Incarto doppio fiocco – stagnola nera / double bow wrapper – black aluminum foil



SCOPRI COME SVILUPPARE LA TUA BOULE CON INCARTO PERSONALIZZABILE E CREA LA TUA LINEA.
DISCOVER HOW TO CREATE YOUR BOULE PERSONALIZED WRAPPING AND CREATE YOUR OWN CUSTOMIZED LINE.

Ordine minimo 25 Kg per gusto | Minimum order quantity 25 kg for flavour

Personalizzazione logo un colore su doppio fiocco. | Brand and logo printed in one colour on double bow.

CONTATTA IL NOSTRO UFFICIO COMMERCIALE E RICHIEDI MAGGIORI INFORMAZIONI!
CONTACT OUR SALES DEPARTMENT AND ASK MORE DETAILS!

info@chocolabvb.com

MICRO NAPOLITAINS | 2,5 kg per gusto | 2,5 kg for flavour

Abbiamo stravolto il classico formato del Carrè per creare il perfetto cioccolatino di benvenuto. Piccoli cioccolatini da assaporare uno alla volta per godersi una raffinata esperienza di degustazione. Misura 2,5 cm x 2,5 cm h 4 mm – 3,3 grammi. Incarto stagnola accoppiata con fascetta.

We have overturned the classical shape of Carrè in order to create the perfect welcoming chocolate. Small chocolates to savor one at a time to enjoy a sophisticated tasting experience. It's size is 2,5 cm x 2,5 cm h 4mm – 3,3 gr. They are wrapped with aluminum foil coupled with label.

Scopri le tre ricette disponibili. Circa 310 pz/kg | Discover our six available recipes- More or less 310 pcs



MICRO NAPOLITAINS - CIOCCOLATO AL LATTE MILK CHOCOLATE

cod. 0899

3,3g / 3,3g
Oro / Gold

cod. 7015

Cioccolato perfetto per chi cerca note cremose. Con un sapore intenso di cioccolato al latte, quest'ultimo viene realizzato con cacao dal colore caldo e dal sapore corposo, con note dolci al caramello che creano un giusto bilanciamento di sapori.

This chocolate is perfect for the ones who are looking for an intense milk chocolate with creamy notes. This bar contains a warm color cocoa, it has sweet notes of caramel that creates a fair balance of all its flavors.



MICRO NAPOLITAINS - CIOCCOLATO FONDENTE 60 % cacao min. 60% DARK CHOCOLATE COCOA

cod. 0900

3,3g / 3,3g
Oro / Gold

cod. 7016

Cioccolato dal sapore corposo in equilibrio tra note fruttate: Blend di fave di cacao provenienti da Costa d'Avorio, Ghana ed Equador.

A Chocolate with fruity notes: its cocoa beans are from Ivory Coast, Ghana and Equador.



SCOPRI COME SVILUPPARE IL TUO MICRO NAPOLITAIN CON INCARTO PERSONALIZZABILE E CREA LA TUA LINEA.

DISCOVER HOW TO CREATE YOUR OWN PERSONALIZED MICRO NAPOLITAINS WRAPPING AND CREATE YOUR OWN CUSTOMIZED LINE.

Ordine minimo 50 Kg per gusto | Minimum order quantity 50 kg for flavour

Scegli tra due tipi di stagnola disponibile: oro, argento con fascetta bianca e stampa 4 colori del logo.
We have four different types of colours: gold, silver with brand and logo printed in four colours.

CONTATTA IL NOSTRO UFFICIO COMMERCIALE E RICHIEDI MAGGIORI INFORMAZIONI!
CONTACT OUR SALES DEPARTMENT AND ASK MORE DETAILS!

info@chocolabvb.com

NAPOLITAINS PRIVATE LABEL

| 2,5 kg per gusto | 2,5 kg for flavour

Nati per accompagnare il caffè o farne un piccolo cadeau, come nelle stanze degli alberghi, oggi sono divenuti i classici cioccolatini da degustazione. Sottile, delicato, leggero. Il Napolitains è un piccolo quadrato 3,3 cm x 3,3 cm h 4 mm, 6 gr ed è uno dei più diffusi al mondo. Incarto stagnola accoppiata con fascetta

They were borned to go with coffee or to be a small cadeau, for example in hotel rooms, today they become the classical chocolates used during tasting. Thin, delicate and light. The Napolitains is a small square 3,3 cm x 3,3 cm h 4 mm and it is one of the most common in the world. They are wrapped with aluminum foil coupled with label.

Scopri le tre ricette disponibili. Circa 180 pz/kg | Discover our six available recipes- More or less 180 pcs/kg



NAPOLITAINS - CIOCCOLATO AL LATTE MILK CHOCOLATE

6g / 6g
Oro o argento / Gold or silver

 cod. 7017

Cioccolato perfetto per chi cerca un cioccolato al latte intenso con note cremose. Con un sapore di cioccolato più intenso di qualsiasi altro cioccolato al latte, quest'ultimo viene realizzato con cacao dal colore caldo e dal sapore corposo, con note dolci al caramello che creano un giusto bilanciamento di sapori.

This chocolate is perfect for the ones who are looking for an intense milk chocolate, but with creamy notes. It has a more intense taste than the classic milk chocolate bars you can find on the market. This bar contains a warm color chocolate, it has sweet notes of caramel that create a fair balance of all its flavors.



NAPOLITAINS - CIOCCOLATO FONDENTE 60 % cacao min.

DARK CHOCOLATE COCOA 60%

6g / 6g
Oro o argento / Gold or silver

 cod. 7018

Cioccolato dal sapore corposo in equilibrio tra note fruttate: Blend di fave di cacao provenienti da Costa d'Avorio, Ghana ed Ecuador.

A Chocolate with fruity notes: its cocoa beans are from Ivory Coast, Ghana and Ecuador.



NAPOLITAINS - CIOCCOLATO FONDENTE 71% cacao min. (Monorigine Saotome)

71% DARK CHOCOLATE COCOA (Exclusive Saotome origin)

6g / 6g
Oro o argento / Gold or silver

 cod. 7019

Cacao proveniente dall' Isola di São Tomé nel golfo di Guinea, da un clima e un territorio ideali per la sua coltivazione. Profilo aromatico, intenso, inizia con un'acidità sottile ed evanescente e una piacevole punta di astringenza; emerge subito l'amarezza marcata e la grande ampiezza degli aromi tipici del cacao, con sfumature di tabacco. Si conclude con una buona persistenza di cacao in bocca e un finale di amarezza equilibrata.

This cocoa comes from São Tomé Island in the Guinea Gulf, where climate and land are ideal for its plantation. An aromatic and intense outline that begins with a light and vanishing acidity and a pleasant pinch of astringency. Its marked bitter emerges and also the big largeness of typical cocoa aromas, with tobacco shades. It ends with a good cocoa persistence in mouth and a final note of bitterness.



SCOPRI COME SVILUPPARE IL TUO NAPOLITAIN CON INCARTO PERSONALIZZABILE E CREA LA TUA LINEA.

DISCOVER HOW TO CREATE YOUR OWN PERSONALIZED MICRO NAPOLITAINS WRAPPING AND CREATE YOUR OWN CUSTOMIZED LINE.

Ordine minimo 50 Kg per gusto | Minimum order quantity 50 kg for flavour

Scegli tra due tipi di stagnola disponibile: oro, argento con fascetta bianca e stampa 4 colori del logo.
We have four different types of colours: gold, silver with brand and logo printed in four colours.

CONTATTA IL NOSTRO UFFICIO COMMERCIALE E RICHIEDI MAGGIORI INFORMAZIONI!
CONTACT OUR SALES DEPARTMENT AND ASK MORE DETAILS!

info@chocolabvb.com

GIANDUIOTTO PRIVATE LABEL

20 kg per gusto | 20 kg for flavour

Una linea di gianduiotti prodotti con materie selezionate che esaltano il già prelibato sapore della nocciola Tonda gentile delle langhe Piemontesi. La ricetta storica del gianduiotto segue la tradizione ma si declina in quattro ricette diverse, una più golosa dell'altra.

A line of Gianduiotto chocolates with selected materials that enhance the already delicious flavour of the piedmont hazelnuts. The historical recipe of Gianduiotto follows the tradition but comes in four different recipes, one more delicious than the other.



GIANDUIOTTO CLASSICO CLASSIC GIANDUIOTTO

 cod. 0665

Disponibile in versione standard: 10g

Standard version: 10g



GIANDUIOTTO FONDENTE DARK CHOCOLATE GIANDUIOTTO

 cod. 0667

Disponibile in versione standard: 10g

Standard version: 10g



GIANDUIOTTO AL PISTACCHIO PISTACHIO GIANDUIOTTO

 cod. 0668

Disponibile in versione standard: 10g

Standard version: 10g



GIANDUIOTTO RIPIENO CON CREMA GIANDUIA GIANDUIOTTO WITH GIANDUIA CREAM FILLING

 cod. 0669

Disponibile in versione standard: 10g

Standard version: 10g



SCOPRI COME SVILUPPARE ANCHE IL TUO GIANDUIOTTO CON INCARTO A MARCHIO E CREA LA TUA LINEA PERSONALIZZATA!
DISCOVER HOW TO CREATE YOUR OWN PERSONALIZED GIANDUIOTTO PACKAGING AND CREATE YOUR OWN CUSTOMIZED LINE.

Ordine minimo 20 Kg per gusto | Minimum order quantity 20 kg for flavour

CONTATTA IL NOSTRO UFFICIO COMMERCIALE E RICHIEDI MAGGIORI INFORMAZIONI!
CONTACT OUR SALES DEPARTMENT AND ASK MORE DETAILS!

info@chocolabvb.com

PRODOTTI
CONFEZIONATI
PACKAGED
PRODUCTS



DRAGÉES BOX (90g)

misura scatola / box size: 6x6x6 cm

Elegante confezione cubica contenente i nostri golosissimi dragées: nocciola, semi di zucca, cereale e frutta ricoperti di cioccolato artigianale.....un prodotto per tutte le stagioni!

An elegant cubic package containing our delicious dragées: hazelnut, pumpkin seeds, cereals and fruit covered with artisan chocolate.... a product for all seasons!



cod. 0833

30 pz / 30 pcs

6 per gusto
6 for taste



BOX DRAGÉES ASSORTITI | BOX DRAGÉES - MIX A



**BOX DI SEMI DI ZUCCA
RICOPERTI DI CIOCCOLATO FONDENTE**
BOX OF PUMPKIN SEEDS COVERED
WITH DARK CHOCOLATE

cod. 0834



**BOX DI NOCCIOLE
RICOPERTE DI CIOCCOLATO FONDENTE**
BOX OF HAZELNUTS COVERED
WITH DARK CHOCOLATE

cod. 0837



**BOX DI NOCCIOLE
RICOPERTE DI CIOCCOLATO AL LATTE**
BOX OF HAZELNUTS COVERED
WITH MILK CHOCOLATE

cod. 0838



**BOX DI CEREALI
RICOPERTI DI CIOCCOLATO AL LATTE**
BOX OF CEREALS COVERED
WITH MILK CHOCOLATE

cod. 0839



**BOX DI CAFFÈ'
RICOPERTI DI CIOCCOLATO FONDENTE**
BOX OF COFFEE COVERED
WITH DARK CHOCOLATE

cod. 0840

DRAGÉES BOX (90g)

misura scatola / box size: 6x6x6 cm

Elegante confezione cubica contenente i nostri golosissimi dragées: nocciola, semi di zucca, cereale e frutta ricoperti di cioccolato artigianale.....un prodotto per tutte le stagioni!

An elegant cubic package containing our delicious dragées: hazelnut, pumpkin seeds, cereals and fruit covered with artisan chocolate..... a product for all seasons!



cod. 0831

30 pz / 30 pcs

6 per gusto
6 for taste



BOX DRAGÉES ASSORTITI | BOX DRAGÉES - MIX B



BOX ARACHIDI SALATE RICOPERTE DI CIOCCOLATO BIANCO AL CARMELLO

cod. 0832

BOX OF SALTED PEANUTS COVERED
WITH WHITE CHOCOLATE AND
CAMEL



BOX PISTACCHIO RICOPERTI DI CIOCCOLATO AL LATTE

cod. 0830

BOX OF PISTACHIO COVERED WITH
MILK CHOCOLATE



BOX DI PERA CANDITA RICOPERTA DI CIOCCOLATO BIANCO

cod. 0841

BOX OF CANDIED PEAR COVERED
WITH WHITE CHOCOLATE



BOX DI ARANCIA CANDITA RICOPERTA DI CIOCCOLATO BIANCO

cod. 0842

BOX OF CANDIED ORANGE COVERED
WITH WHITE CHOCOLATE



BOX DI LIMONE CANDITO RICOPERTO DI CIOCCOLATO BIANCO

cod. 0843

BOX OF CANDIED LEMON COVERED
WITH WHITE CHOCOLATE

TAVOLETTE SELECTION Anonima o Private Label

CHOCOLATE BARS

Ordini solo su prenotazione.
Orders by reservation only.

Dalla selezione dei più pregiati cacao nasce un assortimento delle più apprezzate tavolette in cioccolato artigianale, crea la tua linea personalizzata!

Our accurate selection of the finest cocoa gives birth to a variety of most popular handmade chocolate bars, create your custom line!



Es. Incarto flowpack



FORNITURA ANONIMA: incarto anonimo flowpack color avana – ordine minimo 50 pz x gusto



FORNITURA PRIVATE LABEL: confezione con astuccio – ordine minimo 100 pz x gusto



TAVOLETTA CIOCCOLATO FONDENTE 60%

60% DARK CHOCOLATE BAR

cod. 0515

cod. 6515

Cioccolato dal sapore corposo in equilibrio tra note fruttate: Blend di fave di cacao provenienti da Costa d'Avorio, Ghana ed Ecuador.

Chocolate with fruity notes: its cocoa beans are from Ivory Coast, Ghana and Ecuador.



TAVOLETTA CIOCCOLATO FONDENTE 75%

75% DARK CHOCOLATE BAR

cod. 0502

cod. 6502

Questo cioccolato fondente (75%) originario della Tanzania offre un perfetto equilibrio tra acidità e intenso gusto amaro di cacao, arricchito da note floreali e fruttate che donano una piacevole intensità aromatica nel corso della degustazione.

This 75% dark chocolate originating from Tanzania offers a perfect balance between acidity and bitterness typical of this kind of cocoa, enriched by floral and fruity notes that give the chocolate bar a pleasant aromatic sensation.



TAVOLETTA CIOCCOLATO FONDENTE 83%

83% DARK CHOCOLATE BAR

cod. 0503

cod. 6503

Il suo colore nero intenso e puro preannuncia quello che al palato sprigiona con un gusto travolgente e con un profilo gustativo unico nel suo genere. Meravigliosamente liscio, perfetto sollecita le papille gustative attraverso il sentore astringente ma non troppo amaro ed il successivo retrogusto morbido, rotondo in bocca. Realizzato con fave di cacao provenienti dall'Africa occidentale: Costa d'Avorio, Ghana, Nigeria e Camerun.

Its intense and pure black color hides its overwhelming and unique strong taste. Wonderfully smooth and perfect, it stimulates the taste buds with its bitter and astringent taste. Then you can subsequently feel its magnifique soft aftertaste.

Produced with cocoa beans coming from Ivory Coast, Ghana, Nigeria and Cameroon.



TAVOLETTA CIOCCOLATO AL LATTE

MILK CHOCOLATE BAR

cod. 0504

cod. 6504

Questo cioccolato nasce per chi cerca un cioccolato al latte intenso con note cremose. Con un sapore di cioccolato più intenso di qualsiasi altro cioccolato al latte, quest'ultimo viene realizzato con cacao dal colore caldo e dal sapore corposo, con note dolci al caramello che creano un giusto bilanciamento di sapori.

This chocolate is perfect for the ones who are looking for an intense milk chocolate, but with creamy notes. It has a more intense taste than the classic milk chocolate bars you can find on the market. This bar contains a warm color chocolate, it has sweet notes of caramel that create a fair balance of all its flavors.



TAVOLETTA CIOCCOLATO BIANCO AL CARAMELLO

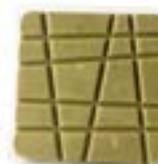
CARAMEL WHITE CHOCOLATE BAR

cod. 0513

cod. 6513

Creato da mani esperte e composto con una selezione di ingredienti raffinati come zucchero caramellato e latte caramellato, questo cioccolato al caramello ha note ricche di mou, burro, crema e un pizzico di sale.

It is created by the hands of our expert chocolatiers, and it is made of a selection of refined ingredients such as caramel sugar and caramel milk. This caramel chocolate has rich notes of mou, butter, cream and a pinch of salt. A well balanced combination!



TAVOLETTA CIOCCOLATO BIANCO AL PISTACCHIO

WHITE PISTACHIO CHOCOLATE BAR

cod. 0514

cod. 6514

Il contrasto tra il cioccolato bianco, con note aromatiche dolci e fresche, e l'aroma leggermente salato della pasta di pistacchio dà vita una tavoletta super golosa dedicata agli amanti dell'oro verde.

The contrast between white chocolate with aromatic, sweet and fresh marks and the slightly salte aroma of pistachio paste that gives life to a super TASTY bar dedicated to green gold lovers.



SCOPRI COME REALIZZARE LA TUA TAVOLETTA PERSONALIZZATA! FIND OUT HOW TO MAKE YOUR CUSTOMIZED CHOCOLATE BAR!

Con un piccolo contributo spese iniziale di modello, matrice, grafica e stampi, potrai realizzare una tavoletta unica e inimitabile con un formato 8x8 cm – peso 50g e con il tuo logo aziendale in rilievo o bassorilievo!

With a small initial economical contribution for model, matrix, graphics and molds you can create unique and inimitable chocolate bars with a format 8x8cm – weight 50g with your company logo engraved or in relief!

FORNITURA MINIMO: 100 pz
MOQ. 100 pcs

PACKAGING DISPONIBILE
PACKAGING AVAILABLE:

- **Astuccio Personalizzabile** / *customized case*
- **Scatoletta Pvc Trasparente** / *pvc box*

**CONTATTA IL NOSTRO UFFICIO COMMERCIALE E
SCOPRI COME FARE IN POCHI PASSI!**
*CONTACT OUR SALES DEPARTMENT AND FIND
OUT HOW TO DO IT IN A FEW STEPS!*

info@chocolabvb.com



CREME SPALMABILI SPREADABLE CREAMS

Vasetto 200 g / Jar of 200 g | 12 pz / 12 pcs

Dalla selezione delle più nobili materie prime nasce una linea di creme spalmabili che conferisce unicità, consistenza, cremosità ad un gusto persistente, delicato e molto accattivante. Le nostre creme con nocciole e pistacchi selezionati, esprimono al meglio tutta l'artigianalità della nostra realtà cioccolatiera. Scopri subito il nostro gustoso assortimento!

From the selection of the finest raw materials a line of spreadable creams was born. They give a unique taste, consistency, creaminess to a persistent, delicate, and very captivating taste. Our creams made of roasted hazelnuts and selected pistachios, best express our craftsmanship. Discover our tasty assortment now.



CREMA SPALMABILE GIANDUIA CLASSIC GIANDUIA SPREADABLE CREAM

 cod. 0622

Le migliori Nocciole sprigionano tutto il loro sapore intenso e unico donando un buon bilanciamento tra cremosità e consistenza.

The best hazelnuts release all their intense and unique flavor giving the cream a good balance between creaminess and consistency.



CREMA SPALMABILE FONDENTE DARK CHOCOLATE SPREADABLE CREAM

 cod. 0623

Il gusto deciso e intenso del cioccolato fondente e delle Nocciole selezionate donano un carattere distintivo a questa crema spalmabile per veri intenditori!

The strong and intense taste of dark chocolate and selected hazelnuts gives this spreadable cream an intensive taste!



CREMA SPALMABILE CROCCANTINO CROCCANTINO SPREADABLE CREAM

 cod. 0621

La crema gianduja con le sue nocciole selezionate e la crêpe tostata caramellata donano gusto e croccantezza a questa crema spalmabile da mangiare a cucchiataie!

The gianduja cream with its selected hazelnuts and the toasted caramelized crêpe gives this spreadable cream creamy and crunchiness.



CREMA SPALMABILE PISTACCHIO PISTACHIO SPREADABLE CREAM

 cod. 0620

Tripudio goloso dei migliori pistacchi selezionati in una crema spalmabile di alta gamma, unica nel suo genere.

The triumph of the best selected pistachios in a superb spreadable cream, one of a kind.



SCOPRI COME REALIZZARE LA TUA TAVOLETTA PERSONALIZZATA! FIND OUT HOW TO MAKE YOUR CUSTOMIZED CHOCOLATE BAR!

CREME SPALMABILI PERSONALIZZATE SPREADABLE CREAMS *Private Label*

Se avete la necessità di avere una linea di creme spalmabili a vostro marchio con noi è possibile! Sono molte, oggi, le aziende che ci richiedono la personalizzazione dei prodotti con l'applicazione del proprio marchio. **(Etichetta con fustella predefinita)** Su richiesta e con dei minimi quantitativi, possiamo realizzare etichetta a marchio del Cliente. Nel caso i quantitativi necessari lo consentano, possiamo lavorare insieme anche su ricette personalizzate; La flessibilità e la voglia di collaborare con i nostri clienti sono un punto di forza della nostra azienda, per qualsiasi esigenza contatta il nostro Ufficio commerciale e scopri come creare la tua linea di creme spalmabili!

If you need to create a line of personalized spreadable creams with the name of your brand, come to Vecchia Brianza Chocolab!

Today, on the market, there are many Companies that ask for customized products.

Upon request and with a minimum order quantity, we can create a personalized label with your Company name.

If the order quantities are enough, we can also work together on customized recipes. Flexibility and desire to collaborate with our customers are the strong points of our company.

Do not hesitate to contact our Sales Dept to find out how to create your line of creams!

MINIMO D'ORDINE RICETTA PERSONALIZZATA:

240 pz per tipologia (20 box)

MOQ. - CUSTOMIZED RECIPES: 240 pcs per type

MINIMO D'ORDINE ETICHETTA PERSONALIZZATA:

120 pz per tipologia (10 box)

MOQ. - CUSTOMIZED LABEL: 120 pcs per type

**CONTATTA IL NOSTRO UFFICIO
COMMERCIALE E RICHIEDI MAGGIORI
INFORMAZIONI!**

**CONTACT OUR SALES DEPARTMENT AND
ASK MORE DETAILS!**

info@chocolabvb.com



SCATOLE DI PRALINE ARTIGIANALI – Linea Elegance BOXES OF HANDMADE PRALINES – Elegance Line

misura scatola / box size: 17,5x16,5x2,7 cm | 20 pz - 20 pcs

misura scatola / box size: 13x11,5x2,7 cm | 9 pz - 9 pcs

misura scatola / box size: 18x6x2,7 cm | 5 pz - 5 pcs

Scatole di praline classiche, moderne confezionate e pronte alla vendita.

Ideali per completare la proposta rivolta ad una clientela che punta alla qualità e alla ricercatezza!

Boxes of classic pralines and ready-to-eat modern pralines.

The perfect products for a sophisticate customer that aims at quality!



 cod. 0863

**Scatola di
PRALINE CLASSICHE 20 pz**
CLASSIC PRALINES BOX 20 pcs
(250 g) 6 pz / 6 pcs



 cod. 0864

**Scatola di
PRALINE CLASSICHE 9 pz**
CLASSIC PRALINES BOX 9 pcs
(110 g) 12 pz / 12 pcs



 cod. 0860

**Scatola di
PRALINE CLASSICHE 5 pz**
CLASSIC PRALINES BOX 5 pcs
(60 g) 12 pz / 12 pcs

Assortimento delle nostre intramontabili e favolose praline "classiche".

Assortment of our timeless and fabulous "classic" pralines.



 cod. 0861

**Scatola di
PRALINE MODERNE 20 pz**
MODERN PRALINES BOX 20 pcs
(200 g) 6 pz / 6 pcs



 cod. 0862

**Scatola di
PRALINE MODERNE 9 pz**
MODERN PRALINES BOX 9 pcs
(90 g) 12 pz / 12 pcs



 cod. 0858

**Scatola di
PRALINE MODERNE 5 pz**
MODERN PRALINES BOX 5 pcs
(50 g) 12 pz / 12 pcs

Assortimento delle nostre originali e deliziose praline "moderne".

Assortment of our original and delicious "modern" pralines.

SCATOLE DI PRALINE ARTIGIANALI – Linea Elegance BOXES OF HANDMADE PRALINES – Elegance Line

misura scatola / box size: 17,5x16,5x2,7 cm | 20 pz - 20 pcs

misura scatola / box size: 13x11,5x2,7 cm | 9 pz - 9 pcs

misura scatola / box size: 18x6x2,7 cm | 5 pz - 5 pcs

Scatole di praline classiche, moderne confezionate e pronte alla vendita.

Ideali per completare la proposta rivolta ad una clientela che punta alla qualità!

Boxes of classic pralines and ready-to-eat modern pralines.

The perfect products for a sophisticate customer that aims at quality!



cod. 0867

Scatola di
GELATINE DI FRUTTA 20 pz
ARTISANAL FRUIT JELLIES
BOX 20 pcs
(250 g) 6 pz / 6 pcs



cod. 0868

Scatola di
GELATINE DI FRUTTA 9 pz
ARTISANAL FRUIT JELLIES
BOX 9 pcs
(110 g) 6 pz / 6 pcs

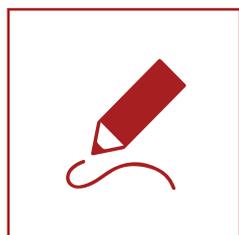


cod. 0869

Scatola di
GELATINE DI FRUTTA 5 pz
ARTISANAL FRUIT JELLIES
BOX 5 pcs
(60 g) 12 pz / 12 pcs

Assortimento delle nostre morbidissime gelatine di frutta.

Assortment of our softness artisanal fruit jellies.



SCATOLE DI PRALINE PERSONALIZZATE BOXES OF HANDMADE PRALINES Private Label

Con un piccolo contributo spese per lo sviluppo grafico potremo realizzare un'etichetta adesiva con il vostro logo da porre sulla scatola!

With a small contribution towards graphic development cost we will be able to create a personalized label to place on the box.

MINIMO D'ORDINE SCATOLA CON ETICHETTA YOUR LOGO:

120 pz per tipologia / MOQ. - 120 pcs per type



CONTATTA IL NOSTRO UFFICIO COMMERCIALE E SCOPRI COME CREARE LA TUA LINEA DI SCATOLE PERSONALIZZATE!

CONTACT OUR SALES OFFICE AND FIND OUT HOW TO CREATE YOUR OWN LINE OF CUSTOMIZED BOXES!

info@chocolabvb.com

FUNNY DISPLAY LEGO & LOLLYPOPS

misura display / display size: 15x19,5x14,5 cm

Una linea di espositori da banco con tante golose e originalissime idee tutte da mangiare. Un'idea vincente per stupire una clientela sempre più esigente!

A line of counter displays with many delicious and very original ideas. A winning idea to amaze an increasingly demanding clientele!



DISPLAY UP & DOWN LIPSTICK UP & DOWN LIPSTICK DISPLAY

10 g x 20 pz / 10 g x 20 pcs

Stick rossetto con combinazione su e giù realizzato con cioccolato artigianale bianco.

A lipstick with the up & down combination made of white chocolate.



cod. 4426



DISPLAY MATTONCINI "COLORS" CHOCOLATE BRICKS DISPLAY "COLOURS VERSION"

50 g x 21 pz / 50 g x 21 pcs

Allegrati mattoncini in cioccolato bianco, latte e fondente multicolore.

Funny little bricks made of white, milk and dark chocolate.

cod. 4427



DISPLAY LECCA-LECCA "LITTLE HEART" CHOCOLATE "LITTLE HEART" LOLLYPOPS DISPLAY

20 g x 20 pz. / 20 g x 20 pcs

Eleganti lecca-lecca a forma di cuore per una golosa dimostrazione di affetto!

Elegant heart-shaped lollipops for a display full of emotions!

cod. 4434

FUNNY DISPLAY LEGO & LOLLYPOPS

misura display / display size: 15x19,5x14,5 cm

Una linea di espositori da banco con tante golose e originalissime idee tutte da mangiare. Un'idea vincente per stupire una clientela sempre più esigente!

A line of counter displays with many delicious and very original ideas. A winning idea to amaze an increasingly demanding clientele!



DISPLAY LECCA-LECCA ZAMPINE PAW LOLLYPOPS DISPLAY

20 g x 20 pz / 20 g x 20 pcs

Divertenti lecca-lecca realizzati con cioccolato artigianale al latte e bianco.

Funny lollipops made of milk and white chocolate.

cod. 4429



DISPLAY LECCA-LECCA GIRANDOLA PINWHEEL LOLLYPOPS DISPLAY

25 g x 20 pz. / 25 g x 20 pcs

Spiritosi lecca-lecca realizzati con cioccolato artigianale al latte e bianco.

Funny lollipops made of milk and white chocolate.

cod. 4428



DISPLAY LECCA-LECCA FIORE E FARFALLE FLOWER & BUTTERFLY LOLLYPOPS DISPLAY

20 g x 20 pz. / 20 g x 20 pcs

Simpatici lecca-lecca realizzati con cioccolato bianco e latte.

Cute lollipops made of white and milk chocolate.

cod. 4430

KIT MESTIERI & PASSIONI

JOBS AND HOBBIES KIT

misura scatola / box size: 22,5x12x3,5 cm | 100/200 g

Scatole a tema con articoli in cioccolato! Un fantastico regalo buono e bello per tutte le occasioni!

Themed boxes with chocolate items! A fantastic and beautiful gift for all the occasions!



12 PZ / 12 PCS  cod. 4422

KIT MIX / KIT MIX



 cod. 4398

KIT UOMO MANAGER
MAN MANAGER KIT



 cod. 4392

KIT CALCIO
SOCCER-KIT



 cod. 4397

KIT ESTETISTA-TRUCCHI
BEAUTICIAN/ MAKE UP
KIT



 cod. 4296

KIT FARMACIA
PHARMACY KIT



 cod. 4300

KIT TUTTO FARE
HANDYMAN KIT



 cod. 4403

KIT UFFICIO-SCUOLA
SCHOOL/OFFICE KIT

CON UN MINIMO D'ACQUISTO DI 100 PZ POTRAI RICHIEDERE
UNA SCATOLA A TEMA SULLA BASE DELLE TUE ESIGENZE!
*WITH A MINIMUM QUANTITY OF 100 PIECES YOU CAN REQUEST
A THEMED BOX BASED ON YOUR NEEDS!*

CONTATTA IL NOSTRO UFFICIO COMMERCIALE E
RICHIEDI MAGGIORI INFORMAZIONI!
*CONTACT OUR SALES DEPARTMENT AND ASK
MORE DETAILS!*

info@chocolabvb.com

TAGLIERI DI GASTRONOMIA DI CIOCCOLATO CHOCOLATE "FOOD" GIFT BOX

misura scatola / box size: 19,5x12 cm

Fantastici taglieri in legno con riproduzione in cioccolato artigianale di deliziosi articoli di gastronomia, un'idea regalo unica ed innovativa che farà impazzire chiunque! Assortimento della nostra gamma di taglieri di gastronomia in cioccolato per la tua vetrina!

Fantastic wooden cutting boards with handmade chocolate gastronomy items, a unique and innovative gift idea that will drive anyone crazy!

Assortment of our range of gastronomy choco boards cutting!



12 PZ / 12 PCS  cod. 4381



TAGLIERI GASTRONOMIA MIX
FOOD GIFT BOX MIX



 cod. 4382

**MODELLO
PANE & SALAME**
BREAD & SALAMI KIT



 cod. 4383

**MODELLO
COLAZIONE SALATA**
SALTY BREAKFAST KIT



 cod. 4384

**MODELLO
EMMENTAL, TAGLIA
PASTA E RAVIOLI**
EMMENTAL,
PASTA CUTTER WHEEL
AND RAVIOLI KIT



 cod. 4385

**MODELLO
TORTELLINI,
MATTARELLO, GRANA**
TORTELLINI
ROLLING PIN,
GRANA CHEESE KIT



 cod. 4386

**MODELLO
GRANA, GRATTUGIA,
COLTELLINO**
PIECE OF GRANA,
GRATER AND
SMALL KNIFE KIT



 cod. 4387

**MODELLO
APERITIVO**
HAPPY HOUR KIT

LINEA PERSONALIZZATA CUSTOMIZED LINE



GADGET IN CIOCCOLATO PERSONALIZZATO CON IL TUO LOGO AZIENDALE IN RILIEVO O BASSORILIEVO.

CUSTOMIZED CHOCOLATE GADGET WITH RELIEF OR ENGRAVED YOUR COMPANY LOGO

Questa è una linea innovativa che permette di coniugare la qualità tipica del nostro cioccolato artigianale al pragmatismo che ci contraddistingue, consentendovi di poter inserire un logo o una scritta direttamente sul cioccolato - inciso o in rilievo.

Con un piccolo contributo spese iniziale di modello, matrice, grafica e stampi potrai realizzare un gadget unico, inimitabile e anche buono da mangiare!

"This is an innovative line that allows you to combine the high quality of our homemade chocolate with the pragmatism that sets us apart, allowing you to be able to insert a company logo or writing directly on the chocolate - engraved or in relief. Only adding a small extra cost, you can create a unique, inimitable gadget which is also good to eat!"

CONTATTA IL NOSTRO UFFICIO COMMERCIALE E RICHIEDI MAGGIORI INFORMAZIONI!!

CONTACT OUR SALES DEPARTMENT AND ASK MORE DETAILS!

info@chocolabvb.com



GADGET IN CIOCCOLATO PERSONALIZZATO CON STAMPA IN HD DEL LOGO AZIENDALE O DI UN'IMMAGINE.

CUSTOMIZED CHOCOLATE GADGET WITH PRINT
OF YOUR COMPANY LOGO OR A PICTURE.

Abbiamo sviluppato un processo che permette di riprodurre loghi e immagini su cioccolato. Possiamo perfino stampare foto senza nessuna difficoltà. Con un piccolo contributo per lo sviluppo grafico saremo in grado di realizzare un gadget personalizzato inedito che lasci un segno indelebile sui tuoi clienti!

We have developed a process that allows us to reproduce logos and images on chocolate. We can even print photos without any difficulty. With a small extra cost for graphic development we will be able to create a new personalized gadget that leaves an indelible mark on your customers!

CONTATTA IL NOSTRO UFFICIO COMMERCIALE E SCOPRI COME FARE IN POCHI PASSI.

CONTACT OUR SALES DEPARTMENT TO FIND OUT HOW TO CUSTOMIZE YOUR CHOCOLATE BARS WITH US!

info@chocolabvb.com



STAMPO IN GOMMA SILICONICA O TERMOFORMATO PER ALIMENTI PER LA RIPRODUZIONE DI OGGETTI O FORME IN CIOCCOLATO.

SILICON RUBBER MOLD FOR THE REPRODUCTION OF A CHOCOLATE OBJECT

“Se vuoi stupire i tuoi clienti con una creazione in cioccolato grazie ad una forma esclusiva come, ad esempio, un logo o un oggetto tipico: Vecchia Brianza Chocolab srl offre un servizio unico che va dalla creazione del modello e dello stampo in silicone alla realizzazione del prodotto finito in cioccolato artigianale. Realizziamo qualsiasi stampo personalizzato in gomma siliconica per alimenti sulla base di un modello, foto, disegno o idea che ci invierai. Con un contributo spese iniziale di modello, matrice, grafica e stampi potrai riprodurre il tuo oggetto realistico o un marchio aziendale da proporre ai tuoi clienti!

“If you want to amaze your customers with a chocolate creation: Vecchia Brianza Chocolab srl offers you a unique service that goes from the creation of the model and the silicone mold to the realization of the finished product in handmade chocolate. Only by using chocolate we can make a realistic reproduction of a company logo or any kind of object you desire. We make any kind of silicone rubber mold based on a model, photo, design, or idea that you send us! Only adding a small additional cost for the graphics, you can reproduce a realistic object or a company brand to propose to your customers.

CONTATTA IL NOSTRO UFFICIO COMMERCIALE E SCOPRI COME FARE IN POCHI PASSI.
CONTACT OUR SALES DEPARTMENT TO FIND OUT HOW TO CUSTOMIZE YOUR CHOCOLATE BARS WITH US!
info@chocolabvb.com





SFUSO CREAZIONI DI CIOCCOLATO UNPACKAGED CHOCOLATE CREATIONS

Le nostre famosissime creazioni in cioccolato tra cui attrezzi da lavoro di ogni tipo, utensili da cucina e molto altro ti permetteranno di inserire una gamma innovativa, unica e di sicuro successo!

Our famous chocolate creations including all kind of work tools, kitchen utensils and much more will allow you to create an innovative, unique, and successful range!

FORMULA ITALIA

Scatole da 1 kg per tipologia
Minimo di ordine: 30 scatole



LINEA ATTREZZI
TOOLS LINE



LINEA LIFESTYLE
"LIFESTYLE" LINE



LINEA GASTRONOMIA
FOOD LINE



RICHIEDI IL CATALOGO COMPLETO DELLE NOSTRE "CREAZIONI DI CIOCCOLATO" IN FORMULA SFUSA E SCOPRI GLI INNUMEREVOLI OGGETTI IN CIOCCOLATO ARTIGIANALI REALIZZATI A MANO DAI NOSTRI MAESTRI CIOCCOLATIERI !

REQUEST THE COMPLETE CATALOG OF OUR "CHOCOLATE CREATIONS" AND DISCOVER THE COUNTLESS HANDCRAFTED CHOCOLATE OBJECTS MADE BY OUR MASTER CHOCOLATIER!

Introduci una gamma unica ed innovativa per stupire una clientela sempre più esigente!
Introduce a unique and innovative range to amaze an increasingly demanding clientele!

info@chocolabvb.com

NON POTEVANO MANCARE LE NOSTRE CREAZIONI IN CIOCCOLATO ARTIGIANALE A TEMA "HALLOWEEN"!

THE HALLOWEEN CHOCOLATE CREATIONS CANNOT MISSING!

Queste simpatiche creazioni ti permetteranno di inserire una gamma innovativa, unica e di sicuro successo!
These nice creations will allow you to create an innovative, unique and successful range!



DISPLAY LECCA LECCA "HALLOWEEN" "HALLOWEEN" CHOCOLATE LOLLYPOPS DISPLAY

Divertenti e golosi lecca-lecca a tema in cioccolato artigianale bianco, latte e fondente!

Fun and delicious "Halloween" chocolate lollypops in white, milk and dark artisan chocolate!

CIOCCOLATO BIANCO, FONDENTE E LATTE
WHITE, DARK AND MILK CHOCOLATE

30 g | misura scatola / Box size: 15x19x14,5 cm

moq: 1 DISPLAY per 20 pz / pcs

cod. 4370



SACCHETTI CIOCCOLATINI "HALLOWEEN" HALLOWEEN CHOCOLATE BAGS

Comodi sacchetti con i nostri cioccolatini artigianali al latte, bianco e fondente pronti alla vendita!

Milk, white and dark chocolates bags ready for sale!

CIOCCOLATO BIANCO, FONDENTE E LATTE
WHITE, DARK AND MILK CHOCOLATE

130 g

moq: 24pz / pcs

cod. 4373





BOULE "HALLOWEEN" HALLOWEEN BOULE

Boule artigianali a tema disponibili in formula sfuso.
Artisan Halloween boules available in bulk formula.

CIOCCOLATO AL LATTE E NOCCIOLA
HAZELNUT - MILK CHOCOLATE

moq: Scatola da 2,5 kg / Box of 2,5 kg

📦 cod. 4372

SFUSO CIOCCOLATINI "HALLOWEEN" BULK HALLOWEEN CHOCOLATES

Cioccolatini artigianali a tema sono disponibili in formula sfuso.
Artisan Halloween chocolates available in bulk formula.

CIOCCOLATO BIANCO, FONDENTE E LATTE
WHITE, DARK AND MILK CHOCOLATE

sfuso

moq: scatola da 1 kg | Box of 1 kg

📦 cod. 4374



LINEA
NATALE
CHRISTMAS
LINE



NON POTEVANO MANCARE LE NOSTRE CREAZIONI NATALIZIE IN CIOCCOLATO ARTIGIANALE!

THE CHRISTMAS CHOCOLATE CREATIONS CANNOT MISSING!

Queste simpatiche creazioni ti permetteranno di inserire una gamma innovativa, unica e di sicuro successo!
These nice creations will allow you to create an innovative, unique and successful range!



DISPLAY LECCA LECCA "NATALE" "CHRISTMAS" CHOCOLATE LOLLYPOPS DISPLAY

Divergenti e golosi lecca-lecca a tema in cioccolato artigianale bianco, latte e fondente!

Fun and delicious "Christmas" chocolate lollipops in white, milk and dark artisan chocolate!

CIOCCOLATO BIANCO, FONDENTE E LATTE
WHITE, DARK AND MILK CHOCOLATE

30 g | misura scatola / box size: 15x 19,5x14,5 cm

moq: 20 pz / pcs (10+10)

cod. 4353



DISPLAY SCRITTE "MERRY CHRISTMAS" / BUON NATALE CHRISTMAS CHOCOLATE BARS DISPLAY

Divergenti e golose scritte a tema in cioccolato bianco, latte e fondente!

Fun and delicious Christmas chocolate bars in white, milk and dark artisan chocolate!

CIOCCOLATO BIANCO+LATTE, CIOCCOLATO BIANCO+FONDENTE
WHITE + MILK CHOCOLATE / WHITE + DARK CHOCOLATE

50 g | misura scatola / box size: 15x 19,5x14,5 cm

moq: 20 pz / pcs (10+10)

cod. 4354



PAN DI ZENZERO GINGERBREAD

Pan di zenzero in cioccolato! Un gadget natalizio in cioccolato al latte artigianale goloso per una sicura vendita d'impulso!

Chocolate Gingerbread! A delicious milk chocolate Christmas gadget for a sure impulse sale!

CIOCCOLATO BIANCO, FONDENTE E LATTE
WHITE, DARK AND MILK CHOCOLATE

36 g | misura scatola / box size: 9,5x7,5x1,3 cm

moq: 18 / pcs

cod. 4352



BOULE DI NATALE CHRISTMAS BOULE DISPLAY

Boule artigianali a tema disponibili in formula sfuso.
Artisan christmas boules available in bulk formula.

CIOCCOLATO AL LATTE E NOCCIOLA
HAZELNUT - MILK CHOCOLATE

moq: da 2,5 kg / Box of 2,5 kg

cod. 4355



MEDAGLIA NATALIZIA: BABBO NATALE, RENNA, ALBERO CHRISTMAS MEDAL: SANTA CLAUS, REINDEER, TREE

Tris di medaglie natalizie ideali per un gift a tema di sicuro successo!
Three Christmas medals perfect for a successfull themed gift!

BIANCO+LATTE/BIANCO+FONDENTE
WHITE + MILK CHOCOLATE/ WHITE + DARK CHOCOLATE

65 g | misura scatola / box size: 11x10 cm

moq: 12 pz / pcs (2 x 6 modelli / 2 x 6 models)

cod. 4362



MIX PALLE DI NATALE MIX CHRISTMAS BALLS

Per arricchire la tua vetrina non potevano assolutamente mancare le palle di Natale decorate con buon cioccolato artigianale. Colorate, raffinate e come sempre tutte da mangiare!

To enrich your showcase, Christmas balls decorated with good homemade chocolate cannot missing. Colored, refined and, as always, all to eat!

CIOCCOLATO BIANCO, FONDENTE E LATTE
WHITE, DARK AND MILK CHOCOLATE

70 g | misura scatola / box size: 6x6x12 cm

moq: 10 pz / pcs (2 x 5 modelli / 2 x 5 models)

cod. 4364



BABBO NATALE SANTA CLAUS

Non poteva mancare il grazioso Babbo Natale per arricchire la tua vetrina natalizia con un soggetto di sicuro successo!

To enrich your Christmas window with a succesfull character, the pretty Santa Claus could not miss!

CIOCCOLATO BIANCO, FONDENTE E LATTE
WHITE, DARK AND MILK CHOCOLATE

125 g | misura scatola / box size: 8x8x15 cm

moq: 6 pz / pcs

cod. 4365



RENNA REINDEER

La nostra simpaticissima renna in cioccolato al latte, una vera delizia per gli occhi e per la gola!

Our lovely milk chocolate reindeer, a real delight for the eyes and the palate!

CIOCCOLATO BIANCO, FONDENTE E LATTE

WHITE, DARK AND MILK CHOCOLATE

125 g | misura scatola / box size: 8x8x15 cm

moq: 6 pz / pcs

cod. 4366



SCHIACCIANOCI NUTCRACKER

Il nostro soldatino giocattolo renderà ancora più divertente la tua proposta natalizia!

Our funny Christmas toy soldier will make your Christmas proposal even better!

CIOCCOLATO BIANCO, FONDENTE E LATTE

WHITE, DARK AND MILK CHOCOLATE

95 g | misura scatola / box size: 8x8x15 cm

moq: 6 pz / pcs

cod. 4351



ALBERO DI NATALE PICCOLO SMALL CHRISTMAS TREE

Albero o cappello? I nostri maestri cioccolatieri si sono divertiti a creare una composizione natalizia spiritosa e golosa al tempo stesso, declinata in tre simpatiche soluzioni.

Is that a tree or an hat? Our master chocolatiers had a lot of fun when they created these three types of a funny and delicious christmas composition.

CIOCCOLATO BIANCO, FONDENTE E LATTE

WHITE, DARK AND MILK CHOCOLATE

80 g | misura scatola / box size: 10x10x16 cm

moq: 6 pz / pcs (2+2+2)

cod. 4357



ALBERO STELLA STAR TREE

I nostri maestri cioccolatieri hanno realizzato questo albero super elegante per deliziare occhi e palato.

Our master chocolatiers made this super elegant three in order to delight both eyes and palate.

CIOCCOLATO AL LATTE, BIANCO E FONDENTE

MILK, DARK AND WHITE

250 g | misura scatola / box size: 12X12X19 cm

moq: 4 pz / pcs (MIX)

cod. 4356



“The Italian Chocolate Style”

QUALITÀ
QUALITY

UNICITÀ
UNIQUENESS

CONCRETEZZA
CONCRETENESS

EMOZIONI
EMOTIONS

COERENZA
CONSISTENCY

“ HO CREDUTO IN UN IDEALE
A TAL PUNTO CHE CON
UN PIZZICO DI FOLLIA,
TANTO CORAGGIO,
DETERMINAZIONE, PASSIONE
E LE PERSONE GIUSTE
AL MIO FIANCO,
SONO RIUSCITO A REALIZZARE
QUELLO CHE INIZIALMENTE POTEVA
SEMBRARE IMPOSSIBILE ANCHE
SOLO SOGNARE”

Deborah Polina



CONTATTA IL NOSTRO UFFICIO COMMERCIALE E RICHIEDI MAGGIORI INFORMAZIONI!

**SCOPRI COME AVERE ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI CONFEZIONATI ANCHE
IN VERSIONE ANONIMA O CON IL TUO LOGO!**

CONTACT OUR SALES DEPARTMENT AND REQUEST MORE PIECES OF INFORMATION!

FIND OUT HOW TO HAVE SOME OF OUR PRODUCTS PACKED EVEN IN "WHITE LABEL" OR WITH YOUR LOGO!

Chocolab 1969 - E-mail: info@chocolabvb.com
Web: www.chocolabvb.com - Tel. 039/5972879 - 039/2013657
© 2023 All rights reserved - Vecchia Brianza Chocolab S.r.l.
Social: [chocolab1969](https://www.facebook.com/chocolab1969)