



PICALIA

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

Un sogno da gustare



PICALIA nasce dal coraggio di cambiare, di seguire un sogno e trasformarlo in realtà. Abbiamo scelto di rivoluzionare le nostre vite per dedicarci a una passione autentica. Tutto è iniziato quasi per gioco, con la curiosità di sperimentare e il desiderio di creare qualcosa di speciale.

Oggi, quello stesso pizzico di follia che ha dato vita a questa avventura continua a ispirare ogni nostra creazione, perché per noi il cioccolato non è solo un prodotto, ma... un sogno da gustare.

4 PURO CACAO

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

PURO CACAO



5

Le fave di cacao rappresentano l'origine del cioccolato nella sua forma più pura. Tostate con cura, sviluppano profumi intensi e sfumature aromatiche che raccontano la personalità del cacao. Dal processo di frantumazione nasce il grué di cacao, croccante e ricco di gusto.

Il grué di cacao e le fave intere permettono di scoprire il cacao nella sua espressione più autentica, con tutta la sua ricchezza aromatica.

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

6



FAVE CACAO

SENZA GLUTINE

CODICE **PC001FC**
PESO **200 g** - PZ. X CARTONE **4**
DIMENSIONE **16x22,5x8 cm**



GRUÉ CACAO

SENZA GLUTINE

CODICE **PC001GR**
PESO **200 g** - PZ. X CARTONE **4**
DIMENSIONE **6x22,5x8 cm**

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

7



CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

MONORIGINI

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

TAVOLETTE MONORIGINI



Cacao d'eccellenza proveniente da singole
origini, per un viaggio sensoriale alla scoperta
di profili aromatici unici, espressione dei diversi
territori di provenienza.

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

TAVOLETTE MONORIGINI



ECUADOR

Elegante · Armonioso · Raffinato

Considerato una delle culle del cacao di pregio, l'Ecuador custodisce una lunga tradizione legata alla coltivazione di cacao pregiati, tra cui il celebre Nacional, una varietà apprezzata per la sua eleganza e raffinatezza aromatica. La ricchezza dei territori equatoriali e l'equilibrio tra clima e suolo contribuiscono

a dare vita a cacao di grande armonia e profondità.

Un cioccolato dal profilo elegante e raffinato, in cui le note del cacao si intrecciano con delicati richiami floreali e fruttati, esprimendo una piacevole complessità aromatica.

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

TAVOLETTE MONORIGINI



FONDATE - SENZA GLUTINE

72%

CODICE **M0001EC**
PESO **50 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **10,2x11x0,8 cm**



FONDATE - SENZA GLUTINE

55%

CODICE **M0002EC**
PESO **50 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **10,2x11x0,8 cm**

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR



TAVOLETTE MONORIGINI

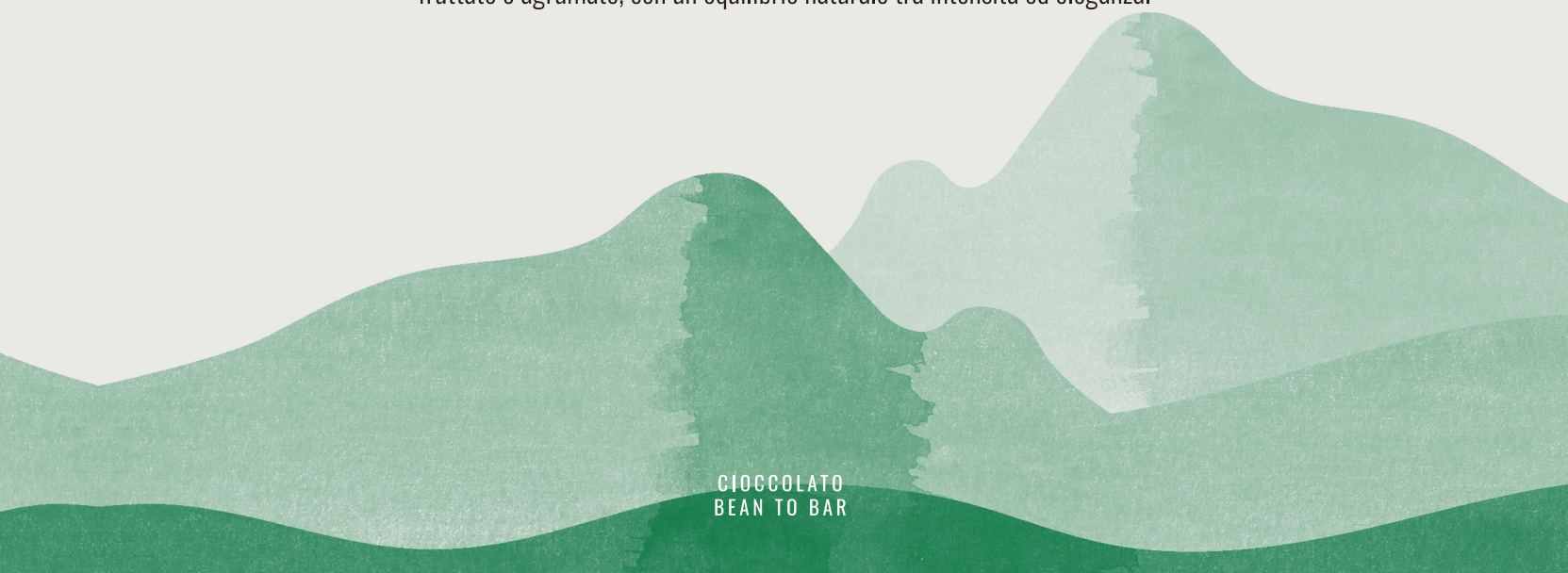
PERÙ

Fresco · Vivace · Delicato

Tra le aree cacaotere più ricche di biodiversità, il Perù custodisce una straordinaria varietà di cacao, coltivati tra le valli amazzoniche e le regioni montane.

Questa ricchezza naturale dà origine a profili aromatici distintivi, capaci di esprimere carattere e autenticità.

Un cioccolato dal gusto fresco e raffinato, dove le note del cacao incontrano sfumature fruttate e agrumate, con un equilibrio naturale tra intensità ed eleganza.

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

TAVOLETTE MONORIGINI



FONDENTE - SENZA GLUTINE

80%

CODICE **M0001PE**PESO **50 g** - PZ. X CARTONE **12**DIMENSIONE **10,2x11x0,8 cm**

FONDENTE - SENZA GLUTINE

60%

CODICE **M0002PE**PESO **50 g** - PZ. X CARTONE **12**DIMENSIONE **10,2x11x0,8 cm**CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

LATTE - SENZA GLUTINE

50%

CODICE **M0003PE**PESO **50 g** - PZ. X CARTONE **12**DIMENSIONE **10,2x11x0,8 cm**

TAVOLETTE MONORIGINI

VENEZUELA

Morbido · Rotondo · Avvolgente

Terra storica del cacao di pregio, il Venezuela è da secoli riconosciuto per la qualità delle sue produzioni e per la ricchezza delle sue aree di coltivazione.

L'esperienza dei coltivatori e la diversità dei territori danno vita a un cacao di grande armonia e profondità.

Un cioccolato dal gusto morbido e avvolgente, caratterizzato da una struttura elegante e da delicate note di frutta secca, spezie dolci e cacao intenso.

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

TAVOLETTE MONORIGINI



FONDENTE - SENZA GLUTINE

73%

CODICE **M0001VE**
PESO **50 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **10,2x11x0,8 cm**



LATTE - SENZA GLUTINE

45%

CODICE **M0002VE**
PESO **50 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **10,2x11x0,8 cm**

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

COLOMBIA

Intenso · Strutturato · Persistente

La Colombia, grazie alla straordinaria varietà dei suoi paesaggi e dei suoi microclimi, offre una realtà cacaotera ricca e diversificata. Le differenti aree di coltivazione donano al cacao una personalità unica, dove tradizione agricola e biodiversità si incontrano.

Un cioccolato dal carattere intenso e armonioso, con una struttura elegante e persistente, in cui il cacao si apre a sfumature fruttate e profonde.

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR



FONDATE - SENZA GLUTINE

CODICE **M0001C0**

PESO **50 g** - PZ. X CARTONE **12**

DIMENSIONE **10,2x11x0,8 cm**

90%
CACAO



FONDATE - SENZA GLUTINE

CODICE **M0002C0**

PESO **50 g** - PZ. X CARTONE **12**

DIMENSIONE **10,2x11x0,8 cm**

72%
CACAO



LATTE - SENZA GLUTINE

CODICE **M0003C0**

PESO **50 g** - PZ. X CARTONE **12**

DIMENSIONE **10,2x11x0,8 cm**

50%
CACAO

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

TAVOLETTE MONORIGINI

SÃO TOMÉ

Deciso · Profondo · Distintivo

Dall'arcipelago di São Tomé e Príncipe, nel golfo di Guinea, proviene un cacao dal carattere autentico e profondamente legato al territorio. I suoli di origine vulcanica, il clima tropicale e una lunga storia di coltivazione contribuiscono a definire un cacao dal carattere intenso e autentico.

Un cioccolato dal gusto pieno e deciso, dove le note profonde del cacao incontrano sfumature speziate e una piacevole complessità aromatica.

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

TAVOLETTE MONORIGINI



FONDENTE - SENZA GLUTINE

73%

CODICE **M0001ST**
PESO **50 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **10,2x11x0,8 cm**



FONDENTE - SENZA GLUTINE

60%

CODICE **M0002ST**
PESO **50 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **10,2x11x0,8 cm**

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

BLEND

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

TAVOLETTE BLEND



Dall'unione di pregiate origini di cacao nascono cioccolati dalla grande rotondità e dall'equilibrio armonioso, frutto dell'incontro tra diverse sfumature aromatiche.

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

TAVOLETTE BLEND



BLEND FONDENTE - SENZA GLUTINE
CODICE **BL001FO**
PESO **50 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **10,2x11x0,8 cm**

65%



BLEND LATTE - SENZA GLUTINE
CODICE **BL001LA**
PESO **50 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **10,2x11x0,8 cm**

40%



BLEND GIANDUIA - SENZA GLUTINE
CODICE **BL001GI**
PESO **50 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **10,2x11x0,8 cm**

35%

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

NAPOLITAINS



CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

NAPOLITAINS



Piccoli assaggi di cioccolato realizzati con i nostri blend, dove equilibrio e armonia incontrano la ricchezza aromatica del cacao. Ideali da accompagnare a caffè, tè e distillati.

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

NAPOLITAINS



26

SENZA GLUTINE

LATTE

CODICE **NA001LA**
PESO 28 g - PZ. X CARTONE 12
DIMENSIONE 5x5x4 cm

SENZA GLUTINE

FONDENTE

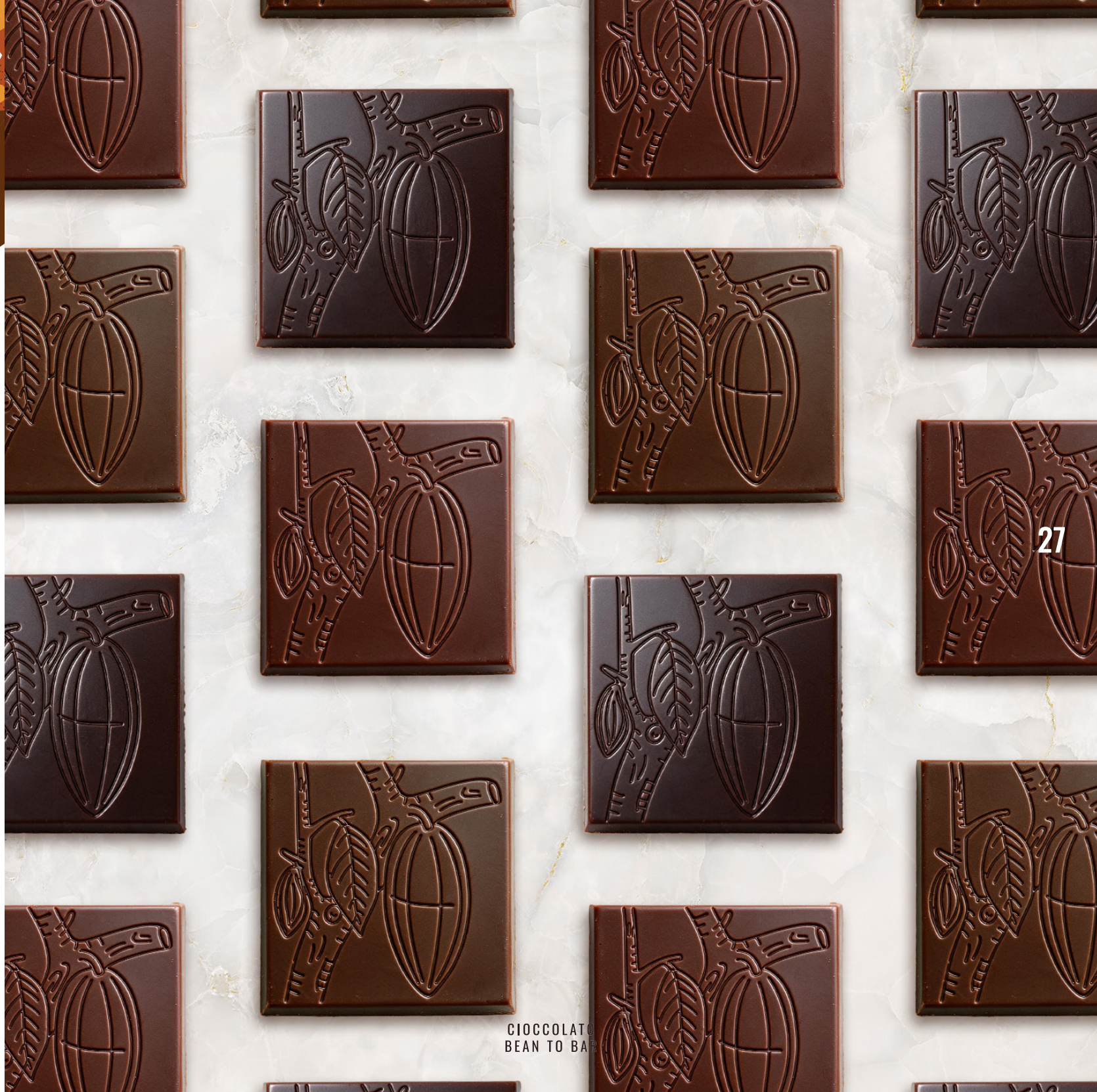
CODICE **NA001FO**
PESO 28 g - PZ. X CARTONE 12
DIMENSIONE 5x5x4 cm

SENZA GLUTINE

GIANDUIA

CODICE **NA001GI**
PESO 28 g - PZ. X CARTONE 12
DIMENSIONE 5x5x4 cm

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR



27

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

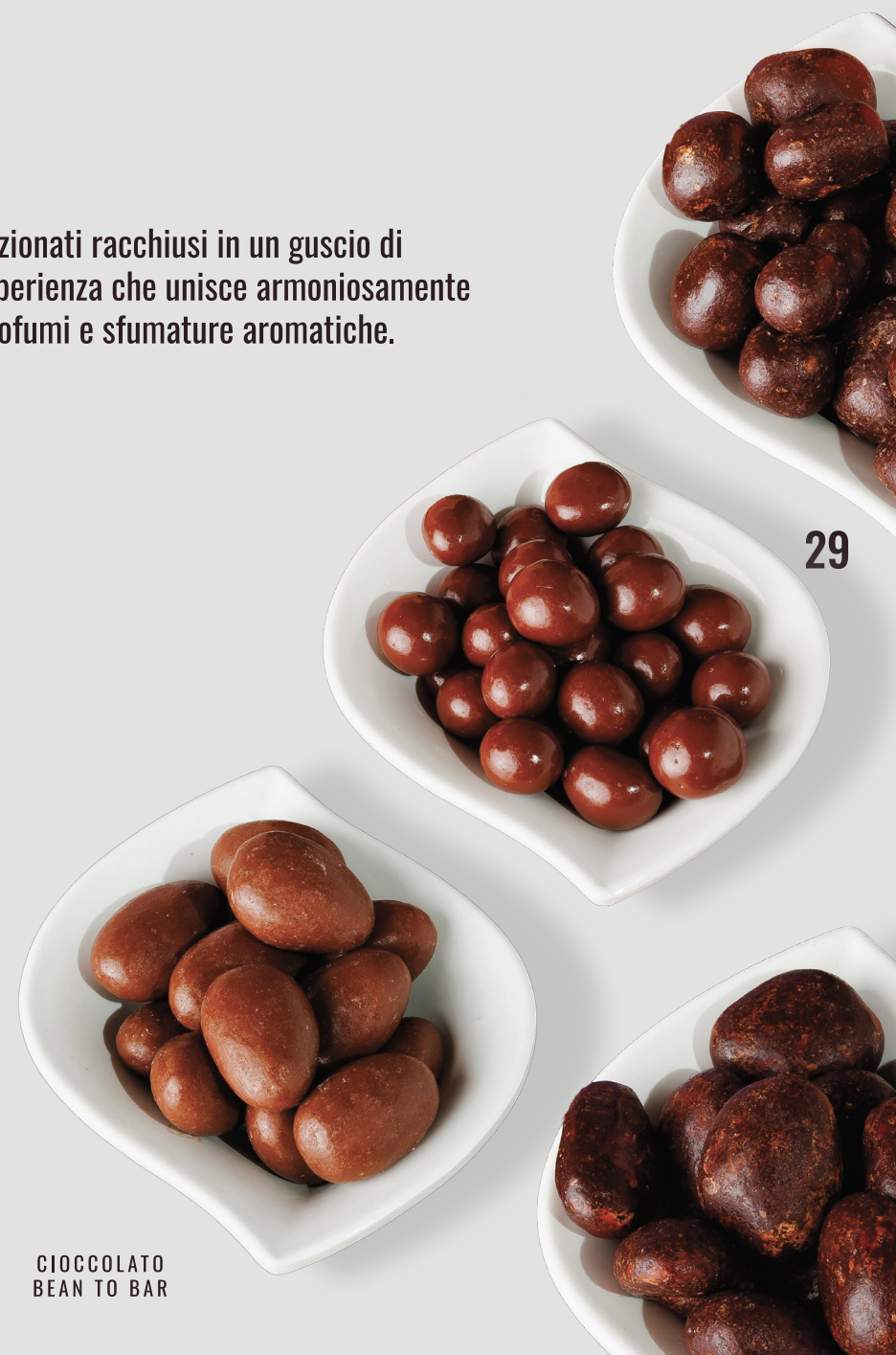


DRAGÉES

CIOCOLATO
BEAN TO BAR

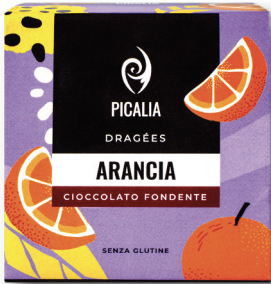
DRAGÉES

Ingredienti selezionati racchiusi in un guscio di cioccolato, per un'esperienza che unisce armoniosamente consistenze, profumi e sfumature aromatiche.



CIOCOLATO
BEAN TO BAR

DRAGÉES



ARANCIA

FONDENTE

SENZA GLUTINE

CODICE **DR001AR**
PESO **60 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **5x5x5 cm**

CODICE **DR101AR**
PESO **150 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **7x7x7 cm**



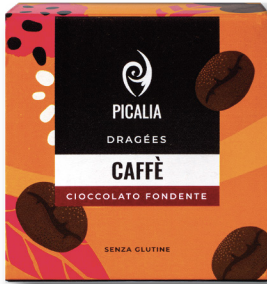
CAFFÈ

LATTE

SENZA GLUTINE

CODICE **DR002CA**
PESO **60 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **5x5x5 cm**

CODICE **DR102CA**
PESO **150 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **7x7x7 cm**



CAFFÈ

FONDENTE

SENZA GLUTINE

CODICE **DR001CA**
PESO **60 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **5x5x5 cm**

CODICE **DR101CA**
PESO **150 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **7x7x7 cm**



FAVE DI CACAO

LATTE

SENZA GLUTINE

CODICE **DR002FC**
PESO **60 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **5x5x5 cm**

CODICE **DR102FC**
PESO **150 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **7x7x7 cm**



FAVE DI CACAO

FONDENTE

SENZA GLUTINE

CODICE **DR001FC**
PESO **60 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **5x5x5 cm**

CODICE **DR101FC**
PESO **150 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **7x7x7 cm**

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR



DRAGÉES



MANDORLE

LATTE

SENZA GLUTINE

CODICE **DR002MA**
PESO **60 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **5x5x5 cm**

CODICE **DR102MA**
PESO **150 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **7x7x7 cm**



MANDORLE

FONDENTE

SENZA GLUTINE

CODICE **DR001MA**
PESO **60 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **5x5x5 cm**

CODICE **DR101MA**
PESO **150 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **7x7x7 cm**



NOCCIOLE

LATTE

SENZA GLUTINE

CODICE **DR002NO**
PESO **60 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **5x5x5 cm**

CODICE **DR102NO**
PESO **150 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **7x7x7 cm**



NOCCIOLE

FONDENTE

SENZA GLUTINE

CODICE **DR001NO**
PESO **60 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **5x5x5 cm**

CODICE **DR101NO**
PESO **150 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **7x7x7 cm**



NOCCIOLE

BIANCO

SENZA GLUTINE

CODICE **DR003NO**
PESO **60 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **5x5x5 cm**

CODICE **DR103NO**
PESO **150 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **7x7x7 cm**

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR



SPALMABILI



CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

SPALMABILI



Creme spalmabili dalla consistenza ricca e vellutata,
nate dall'incontro di ingredienti selezionati e lavorati con cura.
Un gusto armonioso e avvolgente, da scoprire al naturale o come
accompagnamento per pane, dessert e altre creazioni.

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR



SPALMABILI



MANDORLA 400 g

SENZA GLUTINE

CODICE **SP001MA**
CONFEZIONE **400 g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **07X11,8 cm**



MANDORLA 300 g

SENZA GLUTINE

CODICE **SP002MA**
CONFEZIONE **300 g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **07X8,7 cm**



MANDORLA 150 g

SENZA GLUTINE

CODICE **SP003MA**
CONFEZIONE **150 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **07X11,6 cm**



MANDORLA 60 g

SENZA GLUTINE

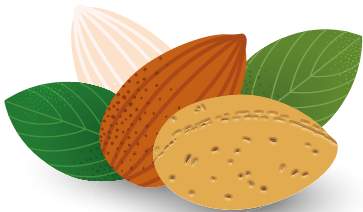
CODICE **SP004MA**
PESO **60 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **04,5X4 cm**



MANDORLA 30 g

SENZA GLUTINE

CODICE **SP005MA**
PESO **30 g** - PZ. X CARTONE **24**
DIMENSIONE **05,8X4,5 cm**



SPALMABILI



NOCCIOLA 400 g

SENZA GLUTINE

CODICE **SP001NO**
CONFEZIONE **400 g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **07X11,8 cm**



NOCCIOLA 300 g

SENZA GLUTINE

CODICE **SP002NO**
CONFEZIONE **300 g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **07X8,7 cm**



NOCCIOLA 150 g

SENZA GLUTINE

CODICE **SP003NO**
CONFEZIONE **150 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **07X11,6 cm**



NOCCIOLA 60 g

SENZA GLUTINE

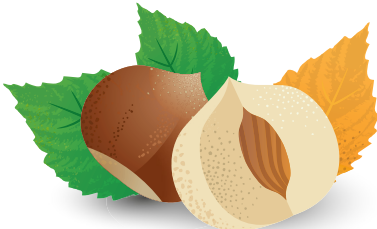
CODICE **SP004NO**
PESO **60 g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **04,5X4 cm**



NOCCIOLA 30 g

SENZA GLUTINE

CODICE **SP005NO**
PESO **30 g** - PZ. X CARTONE **24**
DIMENSIONE **05,8X4,5 cm**



SPALMABILI

**PISTACCHIO 400 g**

SENZA GLUTINE

CODICE **SP001PI**
 CONFEZIONE **400 g** - PZ. X CARTONE **6**
 DIMENSIONE **Ø7X11,8 cm**

**PISTACCHIO 300 g**

SENZA GLUTINE

CODICE **SP002PI**
 CONFEZIONE **300 g** - PZ. X CARTONE **6**
 DIMENSIONE **Ø7X8,7 cm**

**PISTACCHIO 150 g**

SENZA GLUTINE

CODICE **SP003PI**
 CONFEZIONE **150 g** - PZ. X CARTONE **12**
 DIMENSIONE **Ø7X11,6 cm**

**PISTACCHIO 60 g**

SENZA GLUTINE

CODICE **SP004PI**
 PESO **60 g** - PZ. X CARTONE **12**
 DIMENSIONE **Ø4,5X4 cm**

**PISTACCHIO 30 g**

SENZA GLUTINE

CODICE **SP005PI**
 PESO **30 g** - PZ. X CARTONE **24**
 DIMENSIONE **Ø5,8X4,5 cm**



PISTACCHIO

Utilizziamo solo pregiata frutta di origine italiana.

Nocciola Irpina “Camponica”,
 dal gusto e profumo inconfondibile.

Pistacchio materano,
 con un sapore intenso e delicato.

Mandorla “Filippo Cea” pugliese,
 caratterizzata da un aroma unico e un gusto deciso.

CIOCCOLATO
 BEAN TO BAR

INTAZZA

38



CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

INTAZZA



39

Un'esperienza calda e avvolgente dedicata al piacere del cioccolato in tazza: cubotti di cioccolato da sciogliere lentamente, infuso di puro grué di cacao e cioccolata calda in polvere. Tre interpretazioni diverse per riscoprire il cacao attraverso profumi, consistenze e intensità aromatiche.

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

PER OTTENERE UN'OTTIMA E DENSA CIOCCOLATA



1
Portare ad ebollizione circa
125 ml di latte o acqua.



2
Versare il latte o l'acqua nella
tazza e inserire il cubotto
di cioccolato.



3
Girare per circa due o tre minuti
fino al raggiungimento della
densità desiderata

INTAZZA



CUBOTTO

SENZA GLUTINE

CODICE **CT002CB**
PESO **30 g** - PZ. X CARTONE **10**
DIMENSIONE **6x20x5 cm**

LATTE



CUBOTTO

SENZA GLUTINE

CODICE **CT001CB**
PESO **30 g** - PZ. X CARTONE **10**
DIMENSIONE **6x20x5 cm**

FONDENTE



CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

TAZZA

CODICE **CT001TZ**
CAPIENZA **25 cl** - PZ. X CARTONE **1**
DIMENSIONE **07,3x8,5 cm**

PER OTTENERE UN INFUSO PERFETTO



200 ml

100°
Temperatura d'infusione



1 l

6 min
Tempo di infusione

PER UN'OTTIMA CIOCCOLATA CALDA



1

1

Unire 125 ml di latte a 30 g di preparato (circa 2
cucchiaini da tavola colmi) o in alternativa 125 ml
di acqua a 40 g di preparato (circa 2 cucchiaini e
1/2 da tavola)



2

2

Mescolare bene fino ad ottenere la densità desiderata.

INTAZZA



INFUSO CACAO

SENZA GLUTINE

CODICE **CT001IN**
PESO **60 g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **90x115 mm**



CIOCCOLATA CALDA

FONDENTE

SENZA GLUTINE

CODICE **CT001PR**
PESO **250 g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **90x115 mm**

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

TENTAZIONI

42



CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

TENTAZIONI



43

Una selezione di piccole creazioni dove intensità e morbidezza si incontrano in equilibrio. Un assortimento di sapori e consistenze da scoprire lentamente, dedicato al piacere della degustazione.

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR



PISTACCHIO

PRALINE DI CIOCCOLATO BIANCO
CON PISTACCHIO - SENZA GLUTINE

CODICE **TE001PP**
PESO **40 g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **6,9x6,9x3,2 cm**



NOCCIOLA

PRALINE DI CIOCCOLATO FONDENTE (CACAO MIN. 65%),
CIOCCOLATO AL LATTE (CACAO MIN. 40%)
E CIOCCOLATO BIANCO CON NOCCIOLA - SENZA GLUTINE

CODICE **TE001PN**
PESO **40 g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **6,9x6,9x3,2 cm**



PISTACCHIO

PRALINE DI CIOCCOLATO BIANCO CON PISTACCHIO
E MANDORLA - SENZA GLUTINE

CODICE **TE101PP**
PESO **90 g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **9,9x9,9x3,2 cm**



NOCCIOLA

PRALINE DI CIOCCOLATO FONDENTE (CACAO MIN. 65%),
CIOCCOLATO AL LATTE (CACAO MIN. 40%)
E CIOCCOLATO BIANCO CON NOCCIOLA - SENZA GLUTINE

CODICE **TE101PN**
PESO **90 g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **9,9x9,9x3,2 cm**



MIX PISTACCHIO / NOCCIOLA

PRALINE DI CIOCCOLATO FONDENTE (CACAO MIN. 65%), CIOCCOLATO
AL LATTE (CACAO MIN. 40%) E CIOCCOLATO BIANCO CON NOCCIOLA E
PISTACCHIO - SENZA GLUTINE

CODICE **TE001PM**
PESO **60 g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **16,8x3,5x3 cm**



MIX PISTACCHIO / NOCCIOLA

PRALINE DI CIOCCOLATO FONDENTE (CACAO MIN. 65%), CIOCCOLATO
AL LATTE (CACAO MIN. 40%) E CIOCCOLATO BIANCO CON NOCCIOLA E
PISTACCHIO - SENZA GLUTINE

CODICE **TE101PM**
PESO **200 g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **14,5x14,5x3,2 cm**





NOCCIOLA

MINICONI IN CIALDA CON RIPIENO DI CREMA ALLA NOCCIOLA - SENZA GLUTINE

CODICE **TE001MN**
PESO **160 g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **16x23,5x8 cm**



PISTACCHIO

MINICONI IN CIALDA CON RIPIENO DI CREMA AL PISTACCHIO - SENZA GLUTINE

CODICE **TE001MP**
PESO **160 g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **16x23,5x8 cm**



MISTI

MINICONI IN CIALDA CON RIPIENO DI CREMA ALLA NOCCIOLA E CREMA AL PISTACCHIO - SENZA GLUTINE

CODICE **TE001MM**
PESO **160 g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **16x23,5x8 cm**



SIGARO AL RUM

PRALINA DI CIOCCOLATO CON RIPIENO AL RUM - SENZA GLUTINE

CODICE **TE001SR**
PESO **50 g** - PZ. X CARTONE **18**
DIMENSIONE **3x15x2,5 cm**



PRALINE FONDENTI AL RUM

PRALINE DI CIOCCOLATO CON RIPIENO AL RUM - SENZA GLUTINE

CODICE **TE001PR**
PESO **50 g** - PZ. X CARTONE **18**
DIMENSIONE **3x15x2,5 cm**



ALCHIMIE

48



CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

ALCHIMIE



49

Il cacao incontra nuove forme di degustazione attraverso creazioni da sorseggiare, in un percorso di ricerca tra equilibrio, intensità e sfumature aromatiche. Interpretazioni originali dove ricerca e creatività si fondono per dare vita a nuove esperienze di gusto.

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR



AMMAURA
BIRRA PORTER CON FAVE DI CACAO

GRADAZIONE: **5.1 vol**

CODICE **AL001BP**
FORMATO: **500 ml** - PZ X CARTONE **6**
DIMENSIONI **8X8X24,5 cm**

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR



**LIQUORE
AL CIOCCOLATO**

SENZA GLUTINE
GRADAZIONE: **18% vol**

PICCOLA
CODICE **AL001LI**
FORMATO: **200 ml** - PZ X CARTONE **6***
DIMENSIONI **7X7X11,5 cm**

GRANDE
CODICE **AL101LI**
FORMATO: **500 ml** - PZ X CARTONE **6***
DIMENSIONI **7X7X20 cm**



**CREMA DI LIQUORE
AL CIOCCOLATO**

SENZA GLUTINE
GRADAZIONE: **15% vol**

PICCOLA
CODICE **AL002LI**
FORMATO: **200 ml** - PZ X CARTONE **6***
DIMENSIONI **7X7X11,5 cm**

GRANDE
CODICE **AL102LI**
FORMATO: **500 ml** - PZ X CARTONE **6***
DIMENSIONI **7X7X20 cm**



CIOCCOLATO
BEAN TO BAR



*Il cartone da 6 pz può essere composto da un assortimento misto delle 2 referenze disponibili dello stesso formato

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



GUFEL S.A.S. DI PICARIELLO GIUSEPPE

Ufficio registro delle imprese: Avellino

P. IVA 03101090649

Numero di iscrizione REA: AV - 204931

Sede legale e operativa

Via Vincenzo Palermo 62/B

Castelvetro sul Calore (AV)

Contatti

0827/1814248

info@picalia.it