



MENCARELLI

COCOA PASSION

Il Cioccolato della tradizione Italiana

CATALOGO PRODOTTI
CATALOGUE



Paolo Mencarelli
l'artigiano dei sapori
che reinventa il cioccolato.

Il gusto per le cose buone
lo ha respirato nell'aria fin da piccolo.
La capacità di fare gli viene
dalla tradizione artigiana di famiglia.
La passione per il cioccolato è una illuminazione
che lo prende e non lo lascia più.

Mencarelli - Cocoa Passion è la continuazione di un'attività a gestione familiare iniziata più di 60 anni fa.
Con il tempo l'oggetto principale della produzione è passato dalla panificazione alla pasticceria fino alla lavorazione artigianale del cioccolato.

Siamo a Castelplanio, nel cuore delle Marche, in un territorio dai connotati profondamente e splendidamente tradizionali, culla di memorie e di eccellenze enogastronomiche.

Realizziamo praline, barrette, tavolette con frutta secca, napolitains, dragee, uova di Pasqua, torroni nocciolati, soggetti di cioccolato e creme spalmabili. Oltre alla linea convenzionale è disponibile anche una gamma di prodotti biologici.

Ci distinguiamo per la particolare cura e attenzione che viene posta in tutte le fasi del processo produttivo: dalla scelta alla lavorazione delle materie prime utilizzate fino al confezionamento del prodotto finito. Tutta la lavorazione è svolta manualmente al fine di ottenere una gamma di articoli in grado di distinguersi, oltre che per il gusto e la qualità, anche per lo stile del loro packaging.

Our company Mencarelli - Cocoa Passion is the continuation of a family business started more than 60 years ago.
With the passing of time the main object of production has passed from bakery to confectionery up to specialize in the artisan processing of chocolate.

Our laboratory is located in Castelplanio, in the heart of the Marche region, in a territory with deep and splendidly traditional connotations, cradle of memories and food and wine excellences.

We make pralines, bars, bars with dried fruit, napolitains, dragees, Easter eggs, hazelnut nougats, chocolate subjects and spreadable creams. In addition to the conventional line is also available a range of organic products.

We distinguish ourselves for the particular care and attention that is placed in all phases of the production process: from the selection and processing of raw materials used up to the packaging of the finished product. The whole process is carried out manually in order to obtain a range of items that can be distinguished not only for the taste and quality, but also for the style of their packaging.



tavolette premium

PREMIUM CHOCOLATE BARS

Tavoletta/Chocolate Bar - 50g
Dimensioni/Dimensions - 7,3cm x 7,3cm x 1,3cm



CRIOLLO CHUAO 75%
75% DARK CHOCOLATE



SUR DEL LAGO 74%
74% DARK CHOCOLATE



ARRIBA NACIONAL 64%
64% DARK CHOCOLATE



FONDENTE 75%
75% DARK CHOCOLATE



FONDENTE 85%
85% DARK CHOCOLATE



CACAO 100%
100% COCOA



tavolette premium

PREMIUM CHOCOLATE BARS

Tavoletta/Chocolate Bar - 50g

Dimensioni/Dimensions - 7,3cm x 7,3cm x 1,3cm



LATTE 43%
MILK CHOCOLATE 43%



BIANCO E CARMELLO SALATO
WHITE AND SALTED CARAMEL



BIANCO, YOGURT E FRUTTI ROSSI
WHITE, YOGURT, RED FRUITS



LATTE E SALE
MILK AND SALT



LATTE E CAFFE'
MILK AND COFFEE



FONDENTE E PEPERONCINO
DARK AND CHILLI PEPPER



LATTE SENZA ZUCCHERO
MILK SUGAR FREE



FONDENTE 60% SENZA ZUCCHERO
DARK 60% SUGAR FREE



FONDENTE 75% SENZA ZUCCHERO
DARK 75% SUGAR FREE

tavolette astuccio

BOX CHOCOLATE BARS

Tavoletta/Chocolate Bar - 80g
Dimensioni/Dimensions - 18,5cm x 10,5cm x 0,8cm



CIOCCOLATO FONDENTE 99%
99% DARK CHOCOLATE



CIOCCOLATO FONDENTE 90%
90% DARK CHOCOLATE



CIOCCOLATO FONDENTE 80%
80% DARK CHOCOLATE



CIOCCOLATO FONDENTE 75%
75% DARK CHOCOLATE



CIOCCOLATO FONDENTE 65%
65% DARK CHOCOLATE



tavolette astuccio

BOX CHOCOLATE BARS

Tavoletta/Chocolate Bar - 80g
Dimensioni/Dimensions - 18,5cm x 10,5cm x 0,8cm



CIOCCOLATO AL LATTE 50%
50% MILK CHOCOLATE



CIOCCOLATO AL LATTE 32%
32% MILK CHOCOLATE



CIOCCOLATO BIANCO 28%
28% WHITE CHOCOLATE



cioccolato al tabacco

TOBACCO CHOCOLATE

Tavoletta/Chocolate Bar - 80g

Dimensioni/Dimensions - 18,5cm x 10,5cm x 0,8cm



CIOCCOLATO FONDATE 70%
AROMATIZZATO AL TABACCO VIRGINIA
70% DARK CHOCOLATE
WITH VIRGINIA TOBACCO FLAVOUR



CIOCCOLATO FONDATE 80%
AROMATIZZATO AL TABACCO BURLEY
80% DARK CHOCOLATE
WITH BURLEY TOBACCO FLAVOUR

Fondente 70% & Tabacco Virginia

Il fondente al 70% si distingue per la sua naturale eleganza: un profilo aromatico rotondo, dove la dolcezza del cacao si intreccia con delicate note di miele, frutta secca e leggere sfumature agrumate. In abbinamento, il tabacco Virginia – noto per la sua morbidezza e le sue nuance dolci e luminose – amplifica queste caratteristiche, creando una sinergia fluida e armoniosa. Il risultato è un'esperienza gustativa equilibrata, in cui le note dolci e vellutate si fondono in una persistenza raffinata e avvolgente.

Fondente 80% & Tabacco Burley

Il fondente all'80% esprime invece tutta la forza e la purezza del cacao: intenso, strutturato, con profonde note tostate, accenti di caffè e sfumature speziate.

Accanto a esso, il tabacco Burley – più secco e corposo – introduce sentori di legno, noci e cacao amaro, dando vita a un abbinamento deciso e di grande carattere. Qui il dialogo si fa più profondo: le componenti amare e tostate si intrecciano, creando una degustazione ricca, persistente e dal finale leggermente astringente.

Cioccolato Fondente e Tabacchi Selezionati – Un dialogo di aromi

Due abbinamenti distinti ma complementari, pensati per accompagnare il degustatore in un percorso che va dall'equilibrio alla struttura, dalla morbidezza alla profondità. Una proposta ideale per chi ricerca nuove sfumature sensoriali e desidera esplorare l'incontro tra cacao e tabacco in una chiave elegante e contemporanea.

Dark Chocolate and Selected Tobaccos – A Dialogue of Aromas

Two distinct yet complementary pairings, designed to guide the taster on a journey from balance to structure, from smoothness to depth. An ideal choice for those seeking new sensory nuances and wishing to explore the blend of cocoa and tobacco in an elegant and contemporary way.



tavolette linea vegan

VEGAN LINE BARS

Tavoletta/Chocolate Bar - 80g
Dimensioni/Dimensions - 18,5cm x 10,5cm x 0,8cm

Collezione Vegan – L'évoluzione del gusto

Scopri una nuova dimensione del cioccolato con le nostre tavolette vegane, pensate per unire piacere, qualità e innovazione. Due tavolette, un'unica filosofia: trasformare il cioccolato in un'esperienza moderna, etica e irresistibile.

Vegan Collection – The evolution of taste

Discover a new dimension of chocolate with our vegan bars, crafted to combine pleasure, quality, and innovation. Two bars, one philosophy: transforming chocolate into a modern, ethical, and irresistible experience.



CIOCCOLATO BIANCO VEGAN
VEGAN WHITE CHOCOLATE

Cioccolato Bianco Vegano
Delicato e vellutato, questo cioccolato bianco sorprende per la sua cremosità e le sue note morbide e avvolgenti. Realizzato senza ingredienti di origine animale, offre un'esperienza raffinata in cui la dolcezza si fonde con leggere sfumature di vaniglia. Perfetto per chi cerca un momento di pura indulgenza, nel rispetto di uno stile di vita consapevole.



CIOCCOLATO BIONDO VEGAN
VEGAN BLOND CHOCOLATE

Cioccolato al Latte Vegano
Un grande classico reinterpretato: il nostro cioccolato al latte vegano conquista con il suo equilibrio tra intensità e dolcezza. Grazie a ingredienti selezionati di origine vegetale, regala una consistenza cremosa e un gusto pieno, con piacevoli note di cacao e caramello. Ideale per chi desidera ritrovare il sapore autentico del cioccolato al latte in una versione innovativa e sostenibile.

tavolette con frutta secca

DRIED FRUITS BARS

FORMATO PICCOLO

Tavoletta/Chocolate Bar - 75g (circa/about)

Dimensioni/Dimensions - 10cm x 10cm



FONDENTE 60% E PISTACCHIO
60% DARK CHOCOLATE AND PISTACHIO



FONDENTE 60% E MANDORLA
60% DARK CHOCOLATE AND ALMOND



FONDENTE 60% E NOCCIOLA
60% DARK CHOCOLATE AND HAZELNUT



FONDENTE 60% E FRUTTA DISIDRATATA
60% DARK CHOCOLATE AND DEHYDRATED FRUIT



FONDENTE 60% E FRUTTA SECCA
60% DARK CHOCOLATE AND DRIED FRUIT



AL LATTE E NOCCIOLA
MILK CHOCOLATE AND HAZELNUT



tarotette con frutta secca

DRIED FRUITS BARS

FORMATO MEDIO 250g circa - dimensione 15cm x 15cm

FORMATO GRANDE 500g circa - dimensione 23cm x 21cm

FONDENTE 60% E PISTACCHIO
60% DARK CHOCOLATE AND PISTACHIO

FONDENTE 60% E MANDORLA
60% DARK CHOCOLATE AND ALMOND

FONDENTE 60% E NOCCIOLA
60% DARK CHOCOLATE AND HAZELNUT

FONDENTE 60% E FRUTTA DISIDRATATA
60% DARK CHOCOLATE AND DEHYDRATED FRUIT

FONDENTE 60% E FRUTTA SECCA
60% DARK CHOCOLATE AND DRIED FRUIT

AL LATTE E NOCCIOLA
MILK CHOCOLATE AND HAZELNUT



mendiant e mini tavolette

Astuccio / Case

Dimensioni/Dimensions - 16cm x 5cm x 5cm

Peso unitario / Unit weight - 140g circa

ASSORTIMENTO DI MENDIANT CON FRUTTA SECCA E FRUTTA DISIDRATA

Ciocolato bianco e pistacchio
Ciocolato bianco e frutta disidratata
Ciocolato fondente e mandorla
Ciocolato fondente e nocciola
Ciocolato al latte e nocciola

ASSORTMENT OF MENDIANT WITH DRIED FRUIT AND DEHYDRATED FRUIT

White chocolate and pistachio
White chocolate and dehydrated fruit
Dark chocolate and almond
Dark chocolate and hazelnut
Milk chocolate and hazelnut



Astuccio / Case

Dimensioni/Dimensions - 14cm x 6cm x 6cm

Peso unitario / Unit weight - 180g circa

ASSORTIMENTO DI MINI TAVOLETTE CON FRUTTA SECCA E FRUTTA DISIDRATA

Ciocolato bianco e pistacchio
Ciocolato bianco e frutta disidratata
Ciocolato fondente e mandorla
Ciocolato fondente e nocciola
Ciocolato al latte e nocciola
Ciocolato al latte e frutta secca

ASSORTMENT OF CHOCOLATE BARS WITH DRIED FRUIT AND DEHYDRATED FRUIT

White chocolate and pistachio
White chocolate and dehydrated fruit
Dark chocolate and almond
Dark chocolate and hazelnut
Milk chocolate and hazelnut
Milk chocolate and dried fruit



nocciolati

HAZELNUT NUGAT

Dimensioni/Dimensions - 22cm x 6,8cm x 2cm

Peso unitario / Unit weight - 200g circa

quattro ricette, quattro emozioni.



NOCCIOLATO

Cuore morbido di gianduia al latte e nocciole intere, ricoperto da cioccolato fondente.

Smooth milk gianduia heart with whole hazelnuts, coated in dark chocolate.



NOCCIOLATO AL CAFFÈ
Gianduia al latte, nocciole intere e caffè, avvolti da cioccolato fondente.

Milk gianduia, whole hazelnuts and coffee, coated in dark chocolate.



NOCCIOLATO CON CEREALI SOFFIATI (SENZA GLUTINE)

Gianduia fondente e cereali soffiati senza glutine, per un contrasto di cremosità e friabilità.
Dark gianduia and gluten-free puffed cereals, for a contrast of smoothness and crunch.



NOCCIOLATO ALL'OLIO EVO

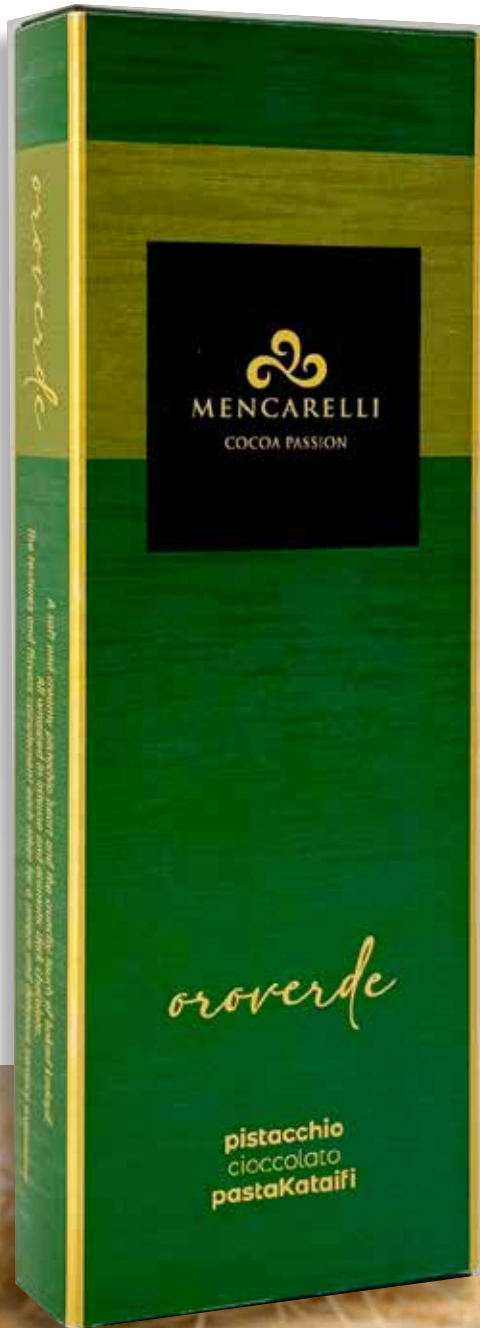
Cioccolato fondente, nocciole intere e olio extravergine di oliva, per un'armonia elegante.
Dark chocolate, whole hazelnuts and extra virgin olive oil, for an elegant harmony.



oro verde

Peso unitario / Unit weight - 200g

Dimensioni/Dimensions - 22cm x 8cm x 3cm



UN CUORE VELLUTATO DI PISTACCHIO, RICCO E AVVOLGENTE, SI SVELA AL PRIMO ASSAGGIO CON LA SUA CREMOSITÀ INTENSA.

A esaltarne l'anima, la trama dorata e croccante della pasta kataifi, che introduce un contrasto raffinato e sorprendente. Il tutto racchiuso in un abbraccio di cioccolato fondente, profondo e aromatico, capace di valorizzare ogni sfumatura. Un incontro armonioso di consistenze e sapori, pensato per trasformare ogni morso in un'esperienza sensoriale raffinata e memorabile.

A VELVETY PISTACHIO HEART, RICH AND ENVELOPING, REVEALS ITSELF AT THE VERY FIRST BITE WITH ITS LUSCIOUS CREAMINESS. Enhancing its essence, the golden, delicate crunch of kataifi pastry introduces a refined and surprising contrast. All of this is wrapped in an embrace of intense, aromatic dark chocolate, elevating every nuance of flavor. A harmonious interplay of textures and tastes, crafted to turn each bite into a refined and memorable sensory experience.



oro nero

Peso unitario / Unit weight - 200g

Dimensioni/Dimensions - 22cm x 8cm x 3cm

**UN INCONTRO AVVOLGENTE TRA INTENSITÀ E RAFFINATEZZA
PRENDE VITA IN QUESTO TORRONE NOCCIOLATO, DOVE OGNI
INGREDIENTE SI INTRECCIA IN UN DIALOGO SENSORIALE PROFONDO.**

Il cioccolato fondente seduce con la sua anima intensa e vellutata, avvolgendo i sensi in una carezza ricca e persistente. Le nocciole, tostate con cura, sprigionano un calore autentico, una croccantezza viva che richiama gesti antichi e sapori sinceri. A completare questa armonia, la fava Tonka introduce un tocco aromatico sorprendente: delicatamente speziata, con richiami di vaniglia, mandorla e un accenno di caramello, lega e amplifica le sensazioni, trasformando ogni assaggio in un'esperienza sensoriale unica.

È un equilibrio che emoziona, una sinfonia di contrasti e armonie che trasforma ogni assaggio in un momento da assaporare, lentamente.

AN ENVELOPING ENCOUNTER OF INTENSITY AND REFINEMENT COMES TO LIFE IN THIS HAZELNUT NOUGAT, WHERE EACH INGREDIENT WEAVES INTO A DEEP SENSORY DIALOGUE.

Dark chocolate captivates with its velvety, intense soul, wrapping the senses in a rich and lingering embrace. Carefully roasted hazelnuts release an authentic warmth, a vibrant crunch that evokes tradition and genuine flavors.

Completing this balance, the Tonka bean introduces a surprising aromatic touch: delicately spiced, with hints of vanilla, almond, and a subtle note of caramel, it binds and elevates the flavors, turning every bite into a unique sensory experience.

It is a balance that stirs emotion, a symphony of contrasts and harmony that transforms each bite into a moment to be savored slowly.



collezione senza zucchero

SUGAR FREE LINE BARS and SPREAD

Tavoletta/Chocolate Bar - 50g
Dimensioni/Dimensions - 7,3cm x 7,3cm x 1,3cm



LATTE SENZA ZUCCHERO
MILK SUGAR FREE



FONDENTE 60% SENZA ZUCCHERO
DARK 60% SUGAR FREE



FONDENTE 75% SENZA ZUCCHERO
DARK 75% SUGAR FREE



CREMA SPALMABILE ALLA NOCCIOLA (FONDENTE)
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
DARK HAZELNUT SPREAD - SUGAR FREE

Barattolo/Jar 200g
Dimensioni/Dimensions - h 8cm ø 7,5cm

LINEA SENZA ZUCCHERO

Il piacere autentico del cioccolato, nella sua forma più essenziale. La nostra Linea Senza Zucchero nasce per offrire un'esperienza di gusto intensa, equilibrata e raffinata, pensata per chi desidera concedersi un momento di dolcezza senza zuccheri aggiunti, senza rinunciare alla qualità e alla ricchezza aromatica del cacao. Una collezione pensata per chi cerca benessere e gusto in perfetto equilibrio, dove ogni assaggio racconta la vera essenza del cioccolato.

SUGAR-FREE COLLECTION

The authentic pleasure of chocolate, in its purest form. Our Sugar-Free Collection is created to offer an intense, balanced, and refined tasting experience for those who wish to enjoy a moment of sweetness without added sugar, while preserving the full richness and aromatic depth of premium cocoa.

A collection designed for those seeking the perfect balance between wellness and indulgence, where every bite reveals the true essence of chocolate.



creme spalmabili

SPREADABLE CREAMS

Barattolo/Jar 200g

Dimensioni/Dimensions - h 8cm ø 7,5cm



CREMA SPALMABILE AL PISTACCHIO
PISTACHIO SPREAD



CREMA SPALMABILE ALLA NOCCIOLA (FONDENTE)
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
DARK HAZELNUT SPREAD - SUGAR FREE



CREMA SPALMABILE ALLA NOCCIOLA (AL LATTE)
HAZELNUT SPREAD WITH MILK CHOCOLATE



CREMA SPALMABILE ALLA NOCCIOLA (FONDENTE)
HAZELNUT SPREAD WITH DARK CHOCOLATE



CIOCCOLATO SPALMABILE ALLA NOCCIOLA
CHOCOLATE SPREAD WITH HAZELNUT



CIOCCOLATO SPALMABILE ALL'OLIO DI OLIVA
CHOCOLATE SPREAD WITH OLIVE OIL

bassinati

DRAGEE

Astuccio/Box - 50g

Dimensioni/Dimensions - 7cm x 4cm x 8,5cm



ARANCIO CANDITO
E CIOCCOLATO FONDENTE
(Cacao 60% min.)
CANDIED ORANGES AND
DARK CHOCOLATE



CHICCO DI CAFFÈ
E CIOCCOLATO FONDENTE
(Cacao 60% min.)
COFFEE BEANS AND
DARK CHOCOLATE



COCCO DISIDRATATO
E CIOCCOLATO AL LATTE
COCONUT AND
MILK CHOCOLATE



MANDORLA PRALINATA
E CIOCCOLATO FONDENTE
(Cacao 60% min.)
ALMOND PRALINE AND
DARK CHOCOLATE



NOCCIOLA PRALINATA
E CIOCCOLATO AL LATTE
HAZELNUT PRALINE AND
MILK CHOCOLATE



NOCCIOLA PRALINATA
E CIOCCOLATO FONDENTE
(Cacao 60% min.)
HAZELNUT PRALINE AND
DARK CHOCOLATE



NOCE MACADAMIA PRALINATA
E CIOCCOLATO AL LATTE
MACADAMIA NUT AND
MILK CHOCOLATE



PISTACCHIO PRALINATO
E CIOCCOLATO FONDENTE
(Cacao 60% min.)
PISTACHIO PRALINE AND
DARK CHOCOLATE



ZENZERO CANDITO
E CIOCCOLATO FONDENTE
(Cacao 60% min.)
CANDIED GINGER AND
DARK CHOCOLATE

bassinati

DRAGEE

Barattolo/Jar - 110g

Dimensioni/Dimensions - h 8cm x ø 7,5cm



ARANCIO CANDITO
E CIOCCOLATO FONDENTE
(Cacao 60% min.)
CANDIED ORANGES AND
DARK CHOCOLATE



CHICCO DI CAFFÈ
E CIOCCOLATO FONDENTE
(Cacao 60% min.)
COFFEE BEANS AND
DARK CHOCOLATE



COCCO DISIDRATATO
E CIOCCOLATO AL LATTE
COCONUT AND
MILK CHOCOLATE



MANDORLA PRALINATA
E CIOCCOLATO FONDENTE
(Cacao 60% min.)
ALMOND PRALINE AND
DARK CHOCOLATE



NOCCIOLA PRALINATA
E CIOCCOLATO AL LATTE
HAZELNUT PRALINE AND
MILK CHOCOLATE



NOCCIOLA PRALINATA
E CIOCCOLATO FONDENTE
(Cacao 60% min.)
HAZELNUT PRALINE AND
DARK CHOCOLATE



NOCE MACADAMIA PRALINATA
E CIOCCOLATO AL LATTE
MACADAMIA NUT AND
MILK CHOCOLATE



PISTACCHIO PRALINATO
E CIOCCOLATO FONDENTE
(Cacao 60% min.)
PISTACHIO PRALINE AND
DARK CHOCOLATE



ZENZERO CANDITO
E CIOCCOLATO FONDENTE
(Cacao 60% min.)
CANDIED GINGER AND
DARK CHOCOLATE

cuori incartati

WRAPPED HEART PRALINES

Astuccio/Box - 52g

Dimensioni/Dimensions - 7cm x 8,5cm

Peso unitario/Unit weight - 13g

Dimensioni/Dimensions - 4,2cm x 4cm



CUORE DI CIOCCOLATO FONDENTE
CON RIPIENO DI GIANDUIA AL
LATTE
DARK CHOCOLATE PRALINE WITH
MILK "GIANDUIA"

CUORE DI CIOCCOLATO
FONDENTE CON RIPIENO DI
PISTACCHIO
DARK CHOCOLATE PRALINE
WITH PISTACHIO

CUORE DI CIOCCOLATO FONDENTE
CON RIPIENO DI GIANDUIA
FONDENTE
DARK CHOCOLATE PRALINE WITH
DARK "GIANDUIA"

CUORE DI CIOCCOLATO FONDENTE
CON RIPIENO DI GIANDUIA AL
CAFFÈ
DARK CHOCOLATE PRALINE WITH
COFFEE "GIANDUIA"



passion incartati

WRAPPED PASSION PRALINES

Astuccio/Box - 48g

Dimensioni/Dimensions - 7cm x 8,5cm

Peso unitario/Unit weight - 12g

Dimensioni/Dimensions - 3,2cm x 2,7cm



PASSION DI CIOCCOLATO FONDENTE CON RIPIENO AL LATTE
DARK CHOCOLATE PRALINE WITH MILK "GIANDUIA"



PASSION DI CIOCCOLATO FONDENTE CON RIPIENO DI PISTACCHIO
DARK CHOCOLATE PRALINE WITH PISTACHIO



PASSION DI CIOCCOLATO FONDENTE CON RIPIENO FONDENTE
DARK CHOCOLATE PRALINE WITH DARK "GIANDUIA"



PASSION DI CIOCCOLATO FONDENTE CON RIPIENO AL CAFFÈ
DARK CHOCOLATE PRALINE WITH COFFEE "GIANDUIA"



scatole praline

PRALINES BOXES



SCATOLA 16 CREMINI

BOX OF 16 "CREMINI"

Peso/Weight - 150g

Dimensioni/Dimensions - 15,5cm x 15,5cm x 4,5cm

Gusti cremi:
cremino al pistacchio, cremino alla nocciola.

Praline flavours:
pistachio "cremino" and hazelnut "cremino"

SCATOLA 36 PRALINE ASSORTITE

BOX OF 36 ASSORTED PRALINES

Peso/Weight - 350g

Dimensioni/Dimensions - 22,5cm x 22,5cm x 4,5cm

Gusti praline:
gianduia al latte e fondente, caramello salato,
gianduia e nocciola, cremino al pistacchio,
zenzero e limone, curcuma e cannella, cremino
alla nocciola, cappuccino, zabaione, caffè.

Praline flavours:
milk and dark "gianduia", salted caramel, "gianduia"
and hazelnut, pistachio cream,
ginger and lemon, turmeric and cinnamon, hazelnut
cream, cappuccino, eggnog, coffee.



scatole praline e bicchierini

PRALINES AND GLASSES BOXES



SCATOLA TRASPARENTE 16 PRALINE
TRANSPARENT BOX 16 PRALINES

Scatola/Box - 160g

Dimensioni/Dimensions - 12,5cm x 12,5cm x 2,5cm

SCATOLA TRASPARENTE 25 PRALINE
TRANSPARENT BOX 25 PRALINES

Scatola/Box - 250g

Dimensioni/Dimensions - 15,5cm x 15,5cm x 2,5cm



CIOCCOLATTA DELLE MARCHE
Astuccio 10 praline/Box 10 pieces

100g

Dimensioni/Dimensions - 29cm x 3cm x 2,2cm



SCATOLA 10 BICCHIERINI
BOX 10 CHOCOLATE GLASSES

Scatola/Box - 80g

Dimensioni/Dimensions - 20,5cm x 8cm x 3cm

liquorini al caffè

COFFEE CHOCOLATES

Peso unitario/Unit weight - 12g

Astuccio/Box - 100g

Dimensioni/Dimensions - 22cm x 8cm x 3cm



LIQUORINO AL CAFFÈ
COFFEE LIQUEUR PRALINE



LIQUORINO AL CAFFÈ E RUM
COFFEE LIQUEUR PRALINE WITH RHUM



LIQUORINO AL CAFFÈ E ANICE
COFFEE LIQUEUR PRALINE WITH ANISE



LIQUORINO AL CAFFÈ E MORETTA FANESE
COFFEE LIQUEUR PRALINE WITH MORETTA FANESE



praline con frutta secca

DRIED FRUIT PRALINE

Peso unitario/Unit weight - 10/12g

Astuccio/Box - 100g

Dimensioni/Dimensions - 22cm x 8cm x 3cm



CREMINO (AL LATTE) ALLA NOCCIOLA
CON PASTA KATAIFI

MILK "CREMINO" WITH HAZELNUT
AND BAKED KADAYIF



CREMINO (BIANCO) AL PISTACCHIO
CON PASTA KATAIFI

WHITE "CREMINO" WITH PISTACHIO
AND BAKED KADAYIF



CREMINO (FONDENTE) ALLA MANDORLA
CON PASTA KATAIFI

DARK "CREMINO" WITH ALMOND
AND BAKED KADAYIF



LONZETTA DI FICO TRADIZIONALE RICOPERTA
DI CIOCCOLATO FONDENTE

TRADITIONAL "LONZETTA DI FICO" COVERED
WITH DARK CHOCOLATE

liquorini

LIQUEUR CHOCOLATE PRALINES

Peso unitario/Unit weight - 12g

Astuccio/Box - 100g

Dimensioni/Dimensions - 22cm x 8cm x 3cm



LIQUORINO DI CIOCCOLATO FONDENTE
CON RIPIENO DI VINO DI VISCIOLE
DARK CHOCOLATE PRALINE WITH CHERRY WINE



PRALINA DI CIOCCOLATO FONDENTE
CON RIPIENO AL BOMBARDINO
DARK CHOCOLATE PRALINE
WITH ZABAIONE AND RUM



LIQUORINO DI CIOCCOLATO FONDENTE CON
RIPIENO ALLA GRAPPA BARRICATA
DARK CHOCOLATE PRALINE
WITH BARRICATED GRAPPA



LIQUORINO DI CIOCCOLATO FONDENTE CON
RIPIENO AL GIN
DARK CHOCOLATE PRALINE WITH GIN



praline extra fondente

EXTRA DARK CHOCOLATE PRALINE

Peso unitario/Unit weight - 10g

Astuccio/Box - 100g

Dimensioni/Dimensions - 22cm x 8cm x 3cm



PRALINA EXTRA FONDENTE CON GRUÈ DI CACAO
EXTRA DARK CHOCOLATE PRALINE WITH
COCOA GRUÈ



PRALINA FONDENTE ALL'ARANCIA
DARK CHOCOLATE PRALINE WITH ORANGE



PRALINA FONDENTE AL LAMPONE
DARK CHOCOLATE PRALINE WITH RASPBERRY



box praline

Peso unitario/Unit weight - 300g

Dimensioni/Dimensions - 22cm x 14cm x 6cm

COLLEZIONE PRALINE INCARTATE IN BOX DI LATTA

QUATTRO ELEGANTI BOX IN LATTA CUSTODISCONO UNA SELEZIONE DI PRALINE INCARTATE PENSATE PER ACCOMPAGNARE OGNI MOMENTO DI DEGUSTAZIONE CON GUSTO E RAFFINATEZZA. OGNI ASSORTIMENTO RACCHIUDE SAPORI DISTINTIVI, LAVORAZIONI ACCURATE E INGREDIENTI SELEZIONATI, IN UN PERFETTO EQUILIBRIO TRA TRADIZIONE E CREATIVITÀ.

WRAPPED PRALINE COLLECTION IN TIN BOXES

FOUR ELEGANT TIN BOXES CONTAIN A SELECTION OF WRAPPED PRALINES CREATED TO ACCOMPANY EVERY TASTING MOMENT WITH FLAVOR AND REFINEMENT. EACH ASSORTMENT BRINGS TOGETHER DISTINCTIVE TASTES, METICULOUS CRAFTSMANSHIP, AND CAREFULLY SELECTED INGREDIENTS, IN A PERFECT BALANCE BETWEEN TRADITION AND CREATIVITY.



box praline

Peso unitario/Unit weight - 300g

Dimensioni/Dimensions - 22cm x 14cm x 6cm



ASSORTIMENTO LIQUORINI AL CAFFÈ

Un incontro intenso e avvolgente tra il cioccolato e l'aroma autentico del caffè. Praline dal cuore liquido e aromatico dedicate a chi ama il piacere del caffè fatto con la moka

COFFEE LIQUEUR ASSORTMENT

An intense and enveloping encounter between chocolate and the authentic aroma of coffee. Pralines with a liquid and aromatic center, dedicated to those who love the pleasure of coffee brewed with the traditional Italian moka pot.



ASSORTIMENTO PRALINE CON FRUTTA SECCA

Sapori e consistenze si uniscono in una selezione che esalta la qualità della frutta secca. Nocciole, mandorle, pistacchi e fichi incontrano il cioccolato dando vita a praline dal gusto pieno e armonioso.

NUT PRALINE ASSORTMENT

Flavors and textures come together in a selection that enhances the quality of fine nuts and dried fruit. Hazelnuts, almonds, pistachios, and figs meet chocolate to create pralines with a rich and harmonious taste.



ASSORTIMENTO LIQUORINI

Una collezione raffinata di praline dal ripieno liquoroso, dove il carattere dei distillati incontra la dolcezza del cioccolato. Un'esperienza intensa ed elegante, pensata per i palati più ricercati.

LIQUEUR PRALINE ASSORTMENT

A refined collection of pralines with liqueur-filled centers, where the character of fine spirits meets the sweetness of chocolate. An intense and elegant experience, created for the most discerning palates.



ASSORTIMENTO PRALINE EXTRA FONDENTE

L'essenza del cacao in una selezione dedicata agli amanti del gusto intenso. Praline extra fondenti dal profilo aromatico profondo, equilibrato e persistente, per una degustazione autentica e sofisticata.

EXTRA DARK PRALINE ASSORTMENT

The essence of cocoa in a selection dedicated to lovers of intense flavors. Extra dark pralines with a deep, balanced, and persistent aromatic profile, for an authentic and sophisticated tasting experience.

napolitains

NAPOLITAINS

Napolitain/Napolitain - 5g

Dimensioni/Dimensions - 6,5cm x 4,5cm

Astuccio/Box - 125g

Dimensioni/Dimensions - 22cm x 6cm x 3cm



NAPOLITAINS CIOCCOLATO
FONDENTE 75% CACAO
75% DARK CHOCOLATE



NAPOLITAINS CIOCCOLATO
FONDENTE 90% CACAO
90% DARK CHOCOLATE



NAPOLITAINS CIOCCOLATO
AL LATTE
MILK CHOCOLATE



lonzette di fico



LONZETTA DI FICO TRADIZIONALE - grande
TRADITIONAL "LONZETTA DI FICO" - big
Peso/Weight - 250g
Dimensioni/Dimensions - 15cm x ø 4,6cm



LONZETTA DI FICO TRADIZIONALE - piccola
TRADITIONAL "LONZETTA DI FICO" - small
Peso/Weight - 120g
Dimensioni/Dimensions - 12cm x ø 3,8cm



LONZETTA DI FICO RICOPERTA DI CIOCCOLATO FONDENTE
DARK CHOCOLATE COVERED "LONZETTA DI FICO"
Peso/Weight - 150g
Dimensioni/Dimensions - 12,5cm x ø 4,2cm



LONZETTA DI FICO E VISCIOLE RICOPERTA DI CIOCC. FONDENTE
DARK CHOCOLATE COVERED "LONZETTA DI FICO AND VISCIOLE"
Peso/Weight - 150g
Dimensioni/Dimensions - 12,5cm x ø 4,2cm



LA "LONZETTA DI FICO"

È UN DOLCE TIPICO DELLA TRADIZIONE MARCHIGIANA, PRODOTTA PRINCIPALMENTE NELLA PROVINCIA DI ANCONA.

Si ottiene dall'unione di fichi secchi, noci, mandorle e semi di anice, a cui vengono aggiunti mosto cotto, mistrà e rum. L'impasto così ottenuto viene modellato a forma di lonza e successivamente avvolto in foglie di fico legate con spago, proprio come un tradizionale insaccato. Al taglio presenta un caratteristico colore bruno-dorato. Il sapore è dolce e armonioso: il gusto intenso del fico si accompagna alle note aromatiche della frutta a guscio e dell'anice, creando un equilibrio ricco e piacevole. Tradizionalmente viene degustata a fine pasto, accompagnata da vini passiti o dal tipico vino di visciole marchigiano. Grazie alla sua particolare struttura aromatica, si presta inoltre a raffinati abbinamenti con formaggi stagionati e semi-stagionati, nonché con selezioni di salumi artigianali, offrendo interessanti contrasti tra dolcezza, sapidità e aromaticità.

"LONZETTA DI FICO"

IS A TRADITIONAL SPECIALTY FROM THE MARCHE REGION OF ITALY, PRODUCED MAINLY IN THE PROVINCE OF ANCONA.

It is made by combining dried figs, walnuts, almonds and anise seeds, enriched with cooked must, mistrà liqueur and rum. The mixture is carefully shaped into a loin-like form and wrapped in fig leaves tied with string, resembling a traditional cured meat. When sliced, it reveals a distinctive golden-brown color, highlighted by the lighter tones of the nuts distributed throughout the paste. Its flavor is pleasantly sweet and well-balanced, with the rich taste of figs complemented by the aromatic notes of nuts and anise. Traditionally enjoyed as a dessert, it pairs beautifully with sweet dessert wines and the characteristic Visciola wine of the Marche region. Thanks to its rich aromatic profile, it is also an excellent accompaniment to aged and semi-aged cheeses, as well as selected artisanal cured meats, creating an appealing balance of sweetness, savoriness and complex aromas.

espositori DISPENSER

SOLUZIONI ESPOSITIVE PROGETTATE PER VALORIZZARE E ORGANIZZARE TAVOLETTE DI CIOCCOLATO E CIOCCOLATINI INCARTATI
DESIGN CURATO E MASSIMA PRATICITÀ PER ADATTARSI AD OGNI AMBIENTE E NECESSITÀ DI VENDITA

DISPLAY SOLUTIONS DESIGNED TO ENHANCE AND ORGANIZE CHOCOLATE BARS AND WRAPPED CHOCOLATES
CAREFULLY DESIGNED AND EXTREMELY PRACTICAL TO SUIT ANY ENVIRONMENT AND RETAIL NEED

SOVRAPPONIBILI E MODULARI STACKABLE AND MODULAR

MATERIALI DI QUALITÀ

selezionati per garantire resistenza e affidabilità

DESIGN ELEGANTE

linee raffinate che valorizzano il prodotto e l'ambiente

OTTIMIZZAZIONE DELLO SPAZIO

ingombro ridotto massimo risultato

PERFETTO PER OGNI OCCASIONE

dall'uso quotidiano alle occasioni speciali

IDEALI PER NEGOZI, CAFFETTERIE E BOUTIQUE

valorizzano l'esperienza di acquisto

QUALITY MATERIALS

selected to ensure strength and reliability

ELEGANT DESIGN

refined lines that enhance the product and setting

SPACE OPTIMIZATION

small footprint, maximum results

PERFECT FOR ANY OCCASION

from everyday use and special seasons

PERFECT FOR SHOPS, CAFES AND BOUTIQUES

enhances the shopping experience



ESPOSITORE 2 LIVELLI PER TAVOLETTE 2-TIER DISPLAY FOR CHOCOLATE BARS

- DOPPIO LIVELLO
- ORDINATO E COMPATTO
- FACILE DA RIFORNIRE
- 2-TIER DESIGN
- TIDY AND COMPACT
- EASY TO REFILL



ESPOSITORE A MANGIATOIA PER CIOCCOLATINI INCARTATI SCOOP DISPLAY FOR WRAPPED CHOCOLATES

- PRELIEVO FACILITATO
- IDEALI PER SFUSI CONFEZIONATI
- VERSATILE E FUNZIONALE
- EASY ACCESS
- PERFECT FOR WRAPPED CHOCOLATES
- SUITABLE AND FUNCTIONAL



*eleganti,
versatili,
sempre efficaci*



Via Roma, 57 - 60031
Castelplanio (An) Italy
tel. +39 388 73 76 148

www.cioccolatomencarelli.it

info@cioccolatomencarelli.it

FB: CioccolatoMencarelli.com