

Caramelle Artigianali
come una volta...

MADE IN ITALY

## Passione per le caramelle dal 1896

La Mera & Longhi nasce nel lontano 1896, in centro Varese, in un piccolo laboratorio, grazie a Piero Mera dove inizia la produzione di caramelle, cioccolato e pastiglie lavorate a mano.

Nel 1935 viene brevettata la caramella "RABARBARONE" ®: la nostra inconfondibile specialità, unica nel suo genere per il gusto tipicamente amaro e per una particolare lavorazione dell'estratto di Rabarbaro secondo la più antica tradizione.

Dal 1975 la nostra azienda firma la Classica Caramella dalla forma Quadra per meglio assaporare e gustare gli intensi sapori degli aromi e delle essenze naturali lavorati con selezionati metodi di cottura e con la cura attenta di chi ha fatto di questa arte la ragione della sua vita.











Nel corso degli anni la nostra azienda si è impegnata nella ricerca e sviluppo di nuove ricette, cercando di evidenziare un gusto tutto italiano. Nascono così le caramelle Classiche Quadre alle Erbe, alla Frutta e più recentemente le specialità ai Fiori.

Nella storia della caramella "MADE IN ITALY" la nostra azienda gode di un nome Distintivo per più di un "Invenzione" più volte insignita di premi. Grazie all'esperienza maturata da più di un secolo la Mera & Longhi è oggi leader italiana nella produzione di Caramelle artigianali ottenuti con procedimenti naturali.

Non c'e che provare: Mera & Longhi propone con le sue specialità di lasciarsi invadere dai sapori e da profumi deliziosi unici nel suo genere.



La nostra inconfondibile specialità, il Rabarbarone, prodotta dal 1935 secondo un'antica ricetta a base di estratti ed erbe aromatiche, con radici lavorate secondo la vecchia tradizione. Scopri la quadra Rabarbarone e le altre caramelle al gusto rabarbaro.



Cod. 1616 in Gelatina al Rabarbaro



Cod. 1353 Senza Zucchero al Rabarbaro



Cod. 1203 al Rabarbaro Light con Stevia

## Le Mostre Glassiche



L'intenditore che sa gustare e riconoscere l'arte della caramella, sa qual è la differenza che corre tra la caramella industriale e quella artigianale.



Cod. 1011 Rabarbarone ®



Cod. 1012 Latte Menta



**Cod. 1013** Salvia Limone



**Cod. 1014** Fior di Camomilla



Cod. 1015 Genziana



Cod. 1017 Menta



Cod. 1018 Liquirizia



Cod. 1019 Menta Fernet



**Cod. 1020** Orzo



Cod. 1021 Anice



Cod. 1024 Ginepro



Cod. 1025 Zenzero



Cod. 1026 Bergamotto



Cod. 1027 Tamarindo



Cod. 1028 Cannella



Cod. 1029 Chinotto



Cod. 1032 Arancia



Cod. 1033 Arancia e Menta



Cod. 1034 Mirtillo



Cod. 1036 Limone



**Cod. 1037** Yogurt e Fragola



**Cod. 1038** Fragola e Rabarbaro



Cod. 1041 Rosa di Bosco



Cod. 1042 Violetta



Cod. 1043 Fiore di Melissa



Cod. 1045 Fiori di Sambuco



Cod. 1203 Rabarbaro Light con Stevia



Cod. 1204 Limone Light con Stevia

Le Classiche in Pousta



## R)alsamiche



Cod. 1111 Mentho Eucalipto

Cod. 1112 Respirolo

Cod. 1201 San Biagio Mentolo Eucaliptolo

Cod. 1202 San Biagio Menta Liquirizia

Cod. 1310 Miele Prealpi

le sema Zucchero









Limone

Cod. 1352\* Arancio

Cod. 1353\* Rabarbaro

Cod. 1354\* Menta

Cod. 1356\* Mirtillo



Menta e Eucalipto

Cod. 1357\*



Cod. 1358\* Caffè



Cod. 1359\* Anice



Cod. 1360\* Mela Verde



Cod. 1361\* Zenzero

\*Senza Dolcificanti Artificiali

## Le Gommose serra Zucchero



**Cod. 1401** Le More alla Liquirizia



Cod. 1402 Le More alla Frutta



**Cod. 1615** Mini Gelatine alla Frutta

Le Golosità



Cod. 1311 Le Rocks Assortite alla Frutta



Cod. 1313 I Fruttini



**Cod. 1614** Gelatine alla Frutta



Cod. 1309 I Gessetti colorati alla Liquirizia



Via Galliani 40, 21020 Casale Litta (Va) Italia info@meralonghi.it - www.meralonghi.it Tel. 0039.0332.945345

