

**EASTER COLLECTION  
2024**



Cioccolato Italiano dal 1875

**VISTA:** aspetto e sezione omogeneo, lucido, uniforme.

**UDITO:** suono di rottura “snap” netto.

**TATTO:** finezza se nessuna particella è percepibile; struttura setosa, cremosa, avvolgente e scorrevole; astringenza assente o appena percepibile; rotondità se alta coinvolgente; fusione rapida.

**OLFATTO/RETROLFATTO:** aroma primario del cacao intenso robusto molto evidente; aromi secondari gradevoli percepibili, intensi e piacevoli; qualità aromatica generale ricco di aromi e profumi piacevoli e intensi; persistenza aromatica lunga e prolungata.

**GUSTO:** dolcezza bassa ma equilibrata; amarezza assente o appena percepibile; acidità assente o appena percepibile, piacere gustativo se ottimo armonioso.

**SMELL/AFTERTASTE:** *clear strong primary cocoa aroma; pleasant and intense secondary cocoa aromas; aromatic quality rich in pleasant and intense aromas; long-lasting aroma.*

**TASTE:** *low but balanced sweetness; bitterness and acidity absent, taste pleasant and perfectly harmonious.*

**APPEARANCE:** *homogeneous, shiny, uniform.*

**HEARING:** *clear “snapping” sound when broken.*

**TOUCH:** *smooth with no grainy texture; a silky, creamy, flowing structure; no or very little acidity; high roundness; rapid melting.*



La nostra continua ricerca delle migliori materie prime è il primo passo per un Cioccolato d'eccellenza.

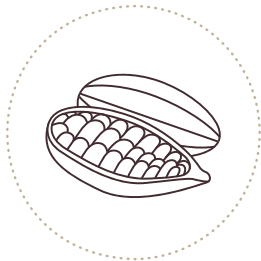
La produzione del cioccolato Maglio inizia dalla selezione della materia prima, con particolare attenzione alla biodiversità delle fave di cacao, ai controlli della filiera produttiva, alla sostenibilità dei produttori. L'esperienza nella lavorazione poi permette di ottenere un cioccolato dalle proprietà uniche.

*Our tireless search for the best cocoa beans is the first step for making highest quality chocolate.*

*Maglio chocolate production begins from the accurate cocoa beans selection, with more carefull to biodiversity of cocoa, to all supply chain and to cocoa farmer. Our chocolate experience allows us to make a highest quality chocolate.*

### 1. LA SELEZIONE DELLE FAVE | COCOA BEANS SELECTION

---

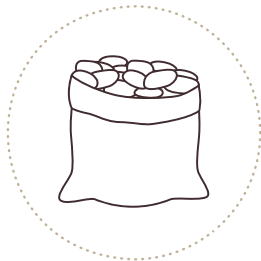


La lavorazione del cacao Maglio ha inizio nei paesi di origine. La prima selezione consiste in una **mappatura genetica delle piantagioni**, creando un inventario di tutte le piante produttrici del solo Criollo di altissima qualità. I processi di raccolta, fermentazione ed essiccazione sono controllati minuziosamente dai nostri agronomi del posto. Terminati i controlli di routine, le fave di cacao sono pronte per essere trasferite al porto di imbarco con destinazione Italia.

*The processing of Maglio cocoa begins in the countries of origin. The first selection consists of a **genetic mapping of the plantations**, creating an inventory of all the highest quality Criollo plants. The harvesting, fermentation and drying processes are carefully controlled by our local agronomists. After routine checks, the cocoa beans are ready to be transferred to the port and shipped to Italy.*

### 2. TRASPORTO E PULIZIA - SHIPPING AND COCOA BEANS CLEANING

---



Una volta giunto in territorio italiano, il container con le fave di cacao è sottoposto ad **analisi chimiche e batteriologiche** dalla sanità marittima locale, la quale, dopo l'emissione del "nulla osta sanitario", provvede a sigillare il container e autorizzarne il trasferimento a Maglie, presso il magazzino dello stabilimento produttivo della Maglio Cioccolato. Il container arriva in sicurezza al magazzino ed è qui che il cacao, sistemato in **sacchi di juta da 69 kg ciascuno**, una volta scaricato in un deposito dedicato, riceve i primi controlli batteriologici e sanitari in ingresso, eseguiti a cura del **Dipartimento Controllo Qualità** dell'azienda Maglio Cioccolato.

Il cacao che ottiene esito positivo in fase di controllo, prosegue il suo percorso in un'area dedicata alla pulizia delle fave, per eliminare tutte le eventuali impurità presenti. Terminato il processo, le fave vengono portate all'interno dello stabilimento produttivo per avviare il processo di lavorazione.

*Once the container of cocoa beans has arrived in Italy, it undergoes **chemical and bacteriological analysis**. The local maritime authorities then issue "health clearance", seal the container and authorize its transfer to Maglie, to the warehouse of Maglio Italian Chocolate. It is here that all the stages of cocoa processing necessary to create an exceptional chocolate will take place. Here jute sacks, each containing **69 kg of cocoa pods**, are unloaded from the container into a dedicated area and the **Quality Control Department** of the Maglio Chocolate carries out the first bacteriological and health checks.*

*The cocoa that passes these checks continues its journey into an area where the beans are cleaned and any impurities present in the jute sacks are eliminated. Following this, the beans are taken into the production plant to start the manufacturing process.*

### 3. LA TOSTATURA | ROASTING



La prima fase di trasformazione del cacao in cioccolato è la **tostatura**, la più delicata. Qui entra in campo la maestria del cioccolatiere, che con esperienza e abilità determina ed esalta le caratteristiche aromatiche del cacao.

Maglio Cioccolato effettua la **tostatura del cacao a bassa temperatura** in modo da preservare ed esaltare tutte le note aromatiche presenti nel cacao Criollo, senza perderne le caratteristiche organolettiche.

*The first, and most delicate, phase is **roasting**: it is here that the experience and skill of the chocolatier enables them to enhance the aromatic characteristics of the cocoa.*

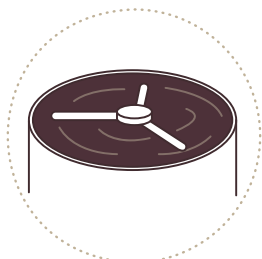
*Maglio Italian Chocolate, roasts the cocoa at a **low temperature** in order both to preserve and to enhance all the aromatic notes present in the Criollo cocoa without losing any of its sensory properties.*



### 4. GRANELLATURA | COCOA BREAKING

Successivamente si procede alla **pre-raffinazione** del cacao tostato, in cui tre cilindri in granito sminuzzano le fave di cacao per ottenere una prima massa di cacao grossolana.

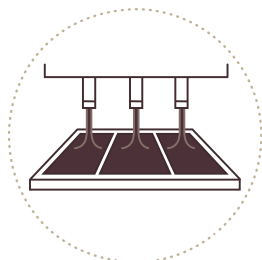
*We then proceed to the **pre-refining** of the roasted cocoa, in which three granite cylinders grind the cocoa beans to create the first cocoa mass.*



### 5. CONCAGGIO | CONCHING

L'impasto ottenuto giunge in una conca all'interno della quale si mescolano massa di cacao e zucchero, gli ingredienti principali per produrre il cioccolato. Avendo il cacao Criollo un alto tenore aromatico, Maglio Cioccolato, adotta una sosta breve del cioccolato nelle conche.

*The pre-refining is then put into the conch, where the main ingredients of chocolate, cocoa mass and sugar, are mixed. As Criollo cocoa is highly aromatic, we only leaves the chocolate in the conch for a short time.*



### 6. MODELLAGGIO | MOULDING

Il cioccolato temperato è pronto per essere modellato nei vari formati o utilizzato come ricopertura per la pralineria.

*The chocolate tempered is ready for being molded into different shapes or being used for covering pralines.*

Produciamo il nostro cioccolato in modo sostenibile, valorizzando il lavoro dei piccoli produttori locali.

Da diversi anni Cioccolato Maglio ha avviato un progetto di sostenibilità che coinvolge le piantagioni e le popolazioni delle zone produttrici di cacao. La nostra missione è valorizzare il lavoro dei piccoli produttori, in modo che rafforzino il loro potere contrattuale e abbiano un rapporto diretto con i clienti, i mercati e la filiera produttiva.

*We produce our chocolate using sustainable way enhancing the small local cocoa farmers.*

*Starting several years, Maglio Italian Chocolate has lunched sustainable grown cocoa project directly into plantation, involving the community of cocoa farmer live there. Our mission is to enhance the work of smaller cocoa farmer, in order to sell it directly to chocolate makers without any intermediaries.*



## CUYAGUA - VENEZUELA

Il progetto “Maglio Cacao Criollo del Venezuela” parte proprio dalla terra dei grandi Criollos, in cui sono presenti diverse e molteplici varietà di Cacao Criollo, tutte autoctone e di rara purezza. Oltre ottanta varietà che esprimono sentori unici e irripetibili: dal Cuyagua al Sur del lago, Porcelana, Boccadillo, Guasare, Caño el Tigre e tanti altri. Il loro sapore fruttato e la sensualità dei loro aromi sono i tratti distintivi di un cioccolato ineguagliabile, delicato e dal sapore persistente.

*Venezuela is the land of great Criollos and it is here that we focus our quest, through “Maglio Venezuela Criollo Cocoa” project, to offer our customers the “fine de aroma de cacao”. More than eighty varieties of Criollos offer unique aromas: from Cuyagua to the Sur del Lago, Porcelana, Chuao, Boccadillo, Guasare, Cano el Tigre and many others. Their fruity flavour and the sensuality of their aromas are the hallmarks of a peerless chocolate with a delicate, longlasting taste.*



All'incirca 5 anni fa Cioccolato Maglio ha avviato il progetto “Maglio Cacao Criollo del Venezuela”, aiutando una piccola comunità di Cuyagua a recuperare la loro piantagione, di straordinaria qualità con alberi di Criollo in purezza, ma completamente abbandonata. Il progetto avviato da Cioccolato Maglio quindi riguarda principalmente:

1. il recupero delle piante di cacao Criollo;
2. offrire un aiuto concreto alle comunità nella produzione di un cioccolato di alta qualità, in modo da valorizzare il lavoro dei piccoli produttori locali;
3. rendere le comunità autoctone autonome e in grado di avere un rapporto diretto con i clienti, i mercati e la filiera produttiva.

*About 5 years ago, Maglio Italian Chocolate began “Maglio Venezuela Criollo Cocoa”, helping a small Cuyagua community, whose 50-hectare Criollo plantation had been completely abandoned because it was not profitable. We immediately realized that it was a plantation of extraordinary quality, with pure Criollo trees. The project lunched by Maglio Chocolate it mainly concerns:*

1. recovery of Criollo cocoa plantation;
2. helping the community to produce a cocoa of extraordinary quality, enriching work of small farmers;
3. sell the cocoa produced directly to chocolate makers without any intermediaries.





## 1. MAPPATURA GENETICA DELLE PIANTE DI CACAO

### GENETIC MAPPING OF COCOA PLANTATIONS

Aiutati dagli agronomi dell'Università del Venezuela Cioccolato Maglio ha avviato un percorso di mappatura genetica per classificare e recuperare tutte le piante presenti della specie Ocumare 60-67-77.

*Helped by agronomists from the University of Venezuela, we used genetic mapping to classify and recover all the Ocumare 60-66-77.*

## 2. IL PROTOCOLLO DI PRODUZIONE MAGLIO

### MAGLIO COCOA PRODUCTION PROCESS

Cioccolato Maglio ha messo a punto un nuovo protocollo produttivo impostato su alti standard qualitativi, che la comunità adopera in sostituzione ai vecchi metodi di produzione per lo più errati, che non permettevano di avere un Cacao di qualità. Aderendo al nuovo sistema di produzione, Cioccolato Maglio ha fornito nuove casse di fermentazione, ha costruito un nuovo patio di essiccazione, tutto sotto lo stretto controllo degli agronomi locali.

*Maglio Italian Chocolate has developed a new system for processing cocoa, set on high quality standard, replacing the problematic methods being used. Maglio Chocolate supplied fermentation tanks and built the cocoa drying patio, all under the watchful eye of the agronomists.*



## 3. UNA NUOVA SPERANZA PER IL FUTURO

### NEW EXPECTATION FOR THE FUTURE

A distanza di cinque anni con il progetto “Maglio Cacao Criollo del Venezuela”, Cioccolato Maglio ha ridato alla comunità di Cuyagua la loro piantagione, che rappresenta la loro fonte di vita e di speranza per il futuro. La comunità ad oggi vende il cacao direttamente ai produttori di cioccolato, senza intermediari, e provvede in autonomia al proprio sostentamento economico, migliorando la propria qualità di vita.

*Five years later, as a result of the “Maglio Venezuela Criollo Cocoa” project, Maglio Chocolate has restored the plantation for the community of Cuyagua, giving them a source of life and of hope for the future. Currently Cuyagua community sell the cocoa directly to chocolate maker, without any intermediaries, giving them everything they need to support themselves.*



Il progetto “Maglio Cacao Criollo del Venezuela” trova un suo seguito nella regione di Esmeraldas, che detiene il 96% delle varietà autoctone di Cacao Criollo dell’Ecuador.

In questa particolare zona, da diversi anni, Cioccolato Maglio ha avviato un progetto di valorizzazione del capitale umano che coinvolge 5 comunità appartenenti a minoranze etniche indigene.

*“Maglio Venezuela Criollo Cocoa” project, was also developed in Ecuador, the Esmeraldas region, which holds 96% of the native Criollo Cocoa of whole country.*

*For several years, Maglio Italian Chocolate has launched a human capital enhancement project involving five indigenous communities alongside the Esmeraldas coast.*

Anche in questa zona aiutati dagli agronomi del luogo, Cioccolato Maglio sostiene le comunità dei Chachi a produrre un cacao di straordinaria qualità, seguendo gli altissimi standard qualitativi del protocollo produttivo Maglio.

Con l’aiuto di Cioccolato Maglio, il lavoro dei piccoli produttori locali è stato valorizzato, rafforzando il loro potere contrattuale in modo da avere un rapporto diretto con i clienti, i mercati e la filiera produttiva.

*Maglio Italian Chocolate was helped by the local agronomists, supporting the Chachi Cayapas communities to produce cocoa of extraordinary quality, following the Maglio method of processing cocoa.*

*As a result of Maglio Italian Chocolate project, actually the hard work of small local farmers have been enhanced, selling the cocoa directly to chocolate maker giving them a source of life and of hope for the future.*





Siamo un'azienda familiare che da oltre 145 anni si occupa di cioccolato con passione.

La storia dell'Azienda ha inizio nel 1875 quando la famiglia Maglio fonda a Maglie la sua piccola attività a conduzione familiare. Così per oltre 145 anni i componenti della famiglia salentina con talento e tenacia accrescono questo patrimonio familiare, tramandando conoscenza e tradizione di generazione in generazione.

Cioccolato Maglio è sinonimo di TRADIZIONE, INNOVAZIONE e RICERCA.

La cultura del "fare", il rispetto della tradizione, il valore della genuinità restano i capisaldi di una realtà produttiva dinamica, che interpreta il mondo del cioccolato in chiave originale e sorprendente.



### 1 GENERAZIONE | 1ST GENERATION:

---

#### LE ORIGINI DELL'AZIENDA | THE ORIGINS OF OUR BUSINESS

Nel 1875 la famiglia Maglio arriva a Maglie (Lecce) dove ancora oggi ha sede l'Azienda. Sono stati il talento e la tenacia di Antonio, che aprì una locanda con cambio di cavalli, a porre le fondamenta di un marchio che ha attraversato i decenni, le mode, le guerre, i cambiamenti sociali.

*Maglio family having moved to Maglie (Lecce) from "Ariano di Puglia" in 1875 where it is still based today. It was Antonio's talent and tenacity, leading the family to open a coaching inn, which lay the solid foundations for a brand which has survived and thrived through the decades, through wars, through changes in fashion and in society.*

### 2 GENERAZIONE | 2nd GENERATION:

---

#### AL PASSO CON I TEMPI | KEEP UP WITH THE TIMES

Seguendo i costumi del tempo, Giuseppe, figlio di Antonio, aprì un caffè con annesso un laboratorio di dolci, nel centro della città.

*Following their popularity at the time, Giuseppe, Antonio's son, opened a coffee shop and a bakery specialising in cakes and pastry food production, in the main square of the town.*

### 3 GENERAZIONE | 3rd GENERATION:

---

#### LA PASTA DI MANDORLA INCONTRA IL CIOCCOLATO | ALMOND AND CHOCOLATE JOIN TOGETHER

Dante, nei primi del Novecento affiancò all'attività principale quella di banchetti e ricevimenti a domicilio, e avviò la produzione di liquori artigianali. La voglia di sperimentare e innovare spinse Dante ad usare il cioccolato come ripertura delle specialità a base di pasta di mandorla.

*Dante, Giuseppe's son, was the entrepreneurial son of an entrepreneurial father and was nicknamed 'seven brains'. In the early years of the twentieth century, he added two new businesses: one was offering banquets and home catering; and the other was producing handmade liqueurs. He also discovered that chocolate used to covering the almond pralines, helped to keep them fresh for longer.*



*For more than 145 years, our family has been passionate about making chocolate.*

*The story of Maglio chocolate began in 1875, when Antonio Maglio started a small confectionary business in the town of Maglie. Since then, determination and a talent for chocolate making has allowed successive members of the Maglio family to build this family company, handing down traditions and know-how from generation to generation.*

*Cioccolato Maglio is synonymous with TRADITION, INNOVATION and RESEARCH.*

*Respect for tradition, appreciation of the value of authenticity and a 'can-do' culture remain the cornerstones of our dynamic and productive company, allowing Cioccolato Maglio to interpret the world of chocolate in new and surprising ways.*

#### 4 GENERAZIONE | 4th GENERATION:

##### IL MARCHIO CON IL CALESSE | OUR NEW BRAND

Il figlio Vincenzo, negli anni '60, trovò terreno fertile per intensificare la produzione di cioccolato e di pasticceria: spirito innovativo, inventò ricette, arricchì la produzione dolciaria e decise di identificare l'azienda con il marchio con il calesse.

*It was thanks to this hard work that Vincenzo, Dante's son, took over a solid organisation in the 1960s and was able to innovate further. He increased the company's production of chocolate and cakes, he invented new recipes and expanded the range of items. He also understood the importance of making the Maglio brand immediately recognisable. Therefore, he decided to create a new brand using shape of carriage, in memory of first business opened by the founder Antonio. This new logo, will be the future brand of Maglio, and actually it still on each items.*

#### 5 GENERAZIONE | 5th GENERATION:

##### OLTRE 140 ANNI DI PASSIONE | MORE THAN 140 YEARS OF PASSION

Dagli anni '80 a capo del gruppo Maglio ci sono i figli di Vincenzo, Massimo e Maurizio Maglio, che hanno avuto in eredità un inestimabile patrimonio di valori e saperi e la responsabilità di far vivere Maglio, nel presente e nel futuro, in Italia e all'estero.

*Maurizio and Massimo, who now lead the Maglio group, have inherited not only a treasure trove of knowledge and values, but also the responsibility of ensuring the Maglio brand thrives both now and in the future, in Italy and around the world.*

#### 6 GENERAZIONE | 6th GENERATION:

##### LA NOSTRA STORIA FAMILIARE CONTINUA | OUR FAMILY BUSINESS GOES ON

Da qualche anno, al fianco di Massimo e Maurizio, prosegue il percorso dell'azienda Maglio il figlio di Maurizio, Vincenzo, arrivando così alla 6a generazione di passione per il cioccolato.

*Starting from 2014 Vincenzo, Maurizio's son, has been continuing of expanding Maglio business abroad, reaching the 6th generation of passion for chocolate.*



---

# *Mediterranea*

## COLLEZIONE PASQUA 2024

Salento è origini, è riti, è credenze, è festa, è colori. Salento è contaminazione.

Cioccolato Maglio celebra il Salento e le sue bellezze con *Mediterranea*, la collezione di Pasqua ispirata alle forme, ai colori, ai sapori della terra salentina nelle sue sfaccettature più profonde, più primordiali.

Dagli ingredienti al packaging, ogni elemento delle nuove linee di uova pasquali è legato al territorio salentino in cui affondano le radici della famiglia Maglio.

La linea Salt-elli, imperdibile della Pasqua Maglio, quest'anno cambia veste e si rinnova. La scelta di utilizzare l'arachide autoctona come rivestimento del cioccolato esprime in modo chiaro l'interesse di Cioccolato Maglio per il proprio territorio, valorizzando piccole realtà territoriali innovative con una materia prima d'eccellenza.

L'Uovo Croccantino è l'omaggio ad un dolce tipico del Salento che solitamente si realizza durante le festività: il Croccante, mandorle intere tostate con miele e zucchero. Cioccolato Maglio abbina questa dolce delizia al suo cioccolato fondente dando vita ad un uovo equilibrato dal gusto dolce e deciso.

Innovare vuol dire sperimentare ed è proprio dalla contaminazione che nasce la novità di quest'anno: l'Uovo Violet. Il Cioccolato Maglio incontra la patata dolce di Okinawa dal naturale colore viola dando vita all'Uovo più glamour della Pasqua.

*Mediterranea* è un viaggio unico fatto di passione e amore, esaltazione e ispirazione, richiami ad elementi identificativi di un territorio. E nella piena esaltazione del passato, che è il presente, si guarda al futuro con innovazione.

Salento is origins, it is rituals, it is beliefs, it is celebration, it is colours. Salento is a cultural fusion.

Cioccolato Maglio celebrates Salento and its beauty with *Mediterranea*, the Easter collection inspired by the shapes, colours and flavours of the land of Salento in its most profound, most primordial aspects.

From the ingredients to the packaging, every element of the new Easter egg lines is linked to the Salento territory where the Maglio family's roots lie.

This year, the Salt-elli line, a must-have at Easter Maglio, changes its look and is renewed. The decision to use the native peanut as a chocolate coating clearly expresses Cioccolato Maglio's interest in its territory, enhancing small innovative regions with a raw material of excellence.

The Croccantino Egg is a tribute to a typical Salento sweet usually made during the festive season: Croccante of toasted almonds with honey and sugar. Cioccolato Maglio combines this sweet delight with its dark chocolate to create a balanced egg with a sweet and robust taste.

Innovation means contamination, and it is precisely from contamination that this year's news is born: the Violet Egg. Maglio chocolate meets Okinawa sweet potato with its natural violet colour, creating the most glamorous egg of Easter.

*Mediterranea* is a unique experience of passion and love, exaltation and inspiration, and references to identifying elements of the territory. In full exaltation of the past, which is the present, it looks to the future with innovation.

## 1. OVETTI

Ovetti alle creme	<b>NOVITÀ</b>	13
Ovetti duri		22
Espositore 12 buche	<b>NOVITÀ</b>	25
Ovetti Cremino confettati sfusi		26
Ovetti confettati incartati		27

## 2. CONFEZIONI REGALO

Astuccio trasparente	<b>NOVITÀ</b>	29
Stick trasparenti	<b>NOVITÀ</b>	30
Tubi trasparenti	<b>NOVITÀ</b>	32
Stick ovetto confettati		33
Sacchetti ovetto	<b>NOVITÀ</b>	34

## 3. UOVA DI GALLINA E DI DRAGO

Uova di drago	37
Uova confettate	39
Ovetti fazzolettati	42
Ovetti con bastoncini di mandorle	43

## 4. UOVA IN ASTUCCIO

<b>Uovo Violet con patata dolce di Okinawa</b>	<b>NOVITÀ</b>	45
<b>Uovo Croccantino</b>	<b>NOVITÀ</b>	46
Uovo Latte & Cereali		48
Uovo Latte & Biscotto		49
<b>Uova Salt-elli</b>	<b>NOVITÀ</b>	50
Uova Salt-elli con arachidi	<b>NOVITÀ</b>	51
Uova Salt-elli con mandorle	<b>NOVITÀ</b>	52
Uova Salt-elli con pistacchi	<b>NOVITÀ</b>	53
<b>Uovo Fave di Cacao</b>	<b>NOVITÀ</b>	54
<b>Uova Cuyagua</b>	<b>NOVITÀ</b>	56
Uova Cuyagua 100%		57
Uova Cuyagua 90%		58
Uova Cuyagua 55%		59

<b>Uova Pure Origin</b>	<b>NOVITÀ</b>	60
Uovo Pure Origin Papuasias	<b>NOVITÀ</b>	61
Uovo Pure Origin Africa	<b>NOVITÀ</b>	62
<b>Uova Mandorle Nocciole e Pistacchi</b>	<b>NOVITÀ</b>	63
Uovo Papuasias mandorle nocciole e pistacchi	<b>NOVITÀ</b>	64
Uovo Africa mandorle nocciole e pistacchi	<b>NOVITÀ</b>	66

## 4. UOVA DI PASQUA

Uova Linea Tropical Garden - Lactose free	<b>NOVITÀ</b>	68
Uova Linea Nymph	<b>NOVITÀ</b>	70
Uova Linea Nuvola	<b>NOVITÀ</b>	72
Uova Linea Loghi Maglio		76
Uova in alluminio plissé		78
Colomba Origine		79

## 6. MAGLIO FOR KIDS

<b>Ovetto Maglio for Kids</b>	<b>NOVITÀ</b>	81
<b>Linea Bunny</b>	<b>NOVITÀ</b>	82
Uova Sorpresa Bambina	<b>NOVITÀ</b>	83
Uova Pupi & Pupe Bambina	<b>NOVITÀ</b>	84
<b>Linea Dino</b>	<b>NOVITÀ</b>	86
Uova Sorpresa Bambino	<b>NOVITÀ</b>	87
Uova Pupi & Pupe Bambino	<b>NOVITÀ</b>	88

<b>Totem Comunicazione</b>	90
<b>Materiale Confezionamento</b>	91

# 1. OVETTI

---





GLUTEN  
FREE

**Ovetto Cremino Latte 34%**  
 Incarto Oro (9g)  
 115 pz per kg ca. - Imballo 3kg  
*34% Milk Cremino Eggs*  
*Gold Wrapping (9g)*  
 approx. 115 pcs/kg - Pack 3kg  
 cod.300307



GLUTEN  
FREE

**Ovetto Cremino Fondente 62%**  
 Incarto Arancione (9g)  
 115 pz per kg ca. - Imballo 3kg  
*62% Dark Cremino Eggs*  
*Orange Wrapping (9g)*  
 approx. 115 pcs/kg - Pack 3kg  
 cod.300311



GLUTEN  
FREE

#### Ovetto Cremino Caffè Latte 34%

Incarto Ambra (9g)

115 pz per kg ca. - Imballo 3kg

*34% Milk Chocolate Eggs with Coffee Cremino Filling  
Amber Wrapping (9g)*

*approx. 115 pcs/kg - Pack 3kg*

**cod.300309**

GLUTEN  
FREE

#### Ovetto Cremino Caffè Fondente 62%

Incarto Giallo (9g)

115 pz per kg ca. - Imballo 3kg

*62% Dark Chocolate Eggs with Coffee Cremino Filling  
Yellow Wrapping (9g)*

*approx. 115 pcs/kg - Pack 3kg*

**cod.300313**



## Tutti i Colori del Cioccolato



Cioccolato Italiano dal 1875

### Espositore Ovetto alle Creme

6kg - Imballo 1 pz

#### Contiene:

Cremino Latte 1,5kg - Cremino Fondente 1,5kg  
- Cremino Caffè Latte 1,5kg - Cremino Caffè Fondente 1,5kg

### Assorted Cream Chocolates Display

6kg - Pack 1 pc

#### Contains:

Milk Cremino 1,5kg - Dark Cremino 1,5kg - Milk Chocolate with Coffee Cremino Filling 1,5kg - Dark Chocolate with Coffee Cremino Filling 1,5kg

cod.300907




**Ovetto Nociola Latte 34%**

Incarto Rosa (9g)

115 pz per kg ca. - Imballo 3kg

*34% Milk Chocolate Eggs with Hazelnut Filling  
Pink Wrapping (9g)*

*approx. 115 pcs/kg - Pack 3kg*

**cod.300308**


**Ovetto Nociola Fondente 62%**

Incarto Fucsia (9g)

115 pz per kg ca. - Imballo 3kg

*62% Dark Chocolate Eggs with Hazelnut Filling  
Fuchsia Wrapping (9g)*

*approx. 115 pcs/kg - Pack 3kg*

**cod.300312**

GLUTEN  
FREE**Ovetto Croccantino Latte 34%**

Incarto Verde acqua (9g.)

115 pz per kg ca. - Imballo 3kg

*34% Milk Chocolate Eggs with Croccantino Filling  
Aqua Green Wrapping (9g.)**approx. 115 pcs/kg - Pack 3kg***cod.300306**GLUTEN  
FREE**Ovetto Croccantino Fondente 62%**

Incarto Verde (9g)

115 pz per kg ca. - Imballo 3kg

*62% Dark Chocolate Eggs with Croccantino Filling  
Green Wrapping (9g)**approx. 115 pcs/kg - Pack 3kg***cod.300310**

**Espositore Ovetto alle Creme**

6kg - Imballo 1 pz

Contiene:

Nocciola Latte 1,5kg - Nocciola Fondente 1,5kg - Crocchantino Latte 1,5kg - Crocchantino Fondente 1,5kg

**Assorted Cream Chocolate Display**

6kg - Pack 1 pc

Contains:

Milk Chocolate with Hazelnut Filling 1,5kg - Dark Chocolate with Hazelnut Filling 1,5kg - Milk Chocolate with Crocchantino Filling 1,5kg - Dark Chocolate with Crocchantino Filling 1,5kg

cod.300908

**Ovetto Pistacchio Latte 34%**

Incarto Verde Pistacchio (9g)  
115 pz per kg ca. - Imballo 3kg

*34% Milk Chocolate Eggs with Pistachio Filling*

*Pistachio Green Wrapping (9g)*

*approx. 115 pcs/kg - Pack 3kg*

**cod.300316**



GLUTEN  
FREE

**Ovetto Latte di Mandorla al Latte 34%**

Incarto Rosa tenue (9g)

115 pz per kg ca. - Imballo 3kg

*34% Milk Chocolate Eggs with Almond Filling  
Pale Pink Wrapping (9g)*

*approx. 115 pcs/kg - Pack 3kg*

**cod.300317**



GLUTEN  
FREE

**Ovetto Latte di Mandorla Fondente 62%**

Incarto Azzurro (9g)

115 pz per kg ca. - Imballo 3kg

*62% Dark Chocolate Eggs with Almond Filling  
Light Blue Wrapping (9g)*

*approx. 115 pcs/kg - Pack 3kg*

**cod.300318**



**Espositore Ovetti alle Creme**

6kg - Imballo 1 pz

Contiene:

Latte di Mandorla al Latte 1,5kg - Latte di Mandorla Fondente 1,5kg - Pistacchio Latte 3kg

*Assorted Cream Chocolates Display*

6kg - Pack 1 pc

Contains:

Milk Chocolate with Almond Filling 1,5kg - Dark Chocolate with Almond Filling 1,5kg - Milk Chocolate Eggs with Pistachio Filling 3kg

cod.300909



---

**Ovetto Duri Latte 34%**  
Incarto Celeste (9g)  
115 pz per kg ca. - Imballo 3kg  
*34% Milk Chocolate Eggs*  
*Sky Blue Wrapping (9g)*  
approx. 115 pcs/kg - Pack 3kg  
**cod.300303**

---

**Ovetto Duri Fondente 62%**  
Incarto Giallo (9g)  
115 pz per kg ca. - Imballo 3kg  
*62% Dark Chocolate Eggs*  
*Yellow Wrapper (9g)*  
approx. 115 pcs/kg - Pack 3kg  
**cod.300304**




---

**Ovetto Duri Extrabitter 72%**  
 Incarto Argento (9g)  
 115 pz per kg ca. - Imballo 3kg  
*72% Dark Chocolate Eggs*  
*Silver Wrapper (9g)*  
 approx. 115 pcs/kg - Pack 3kg  
**cod.300305**

---

**Ovetto Duri Cocolight Fondente 75%**  
**senza zuccheri aggiunti, con Stevia e fibre**  
 Incarto Rosso (9g)  
 115 pz per kg ca. - Imballo 3kg  
*75% Dark Chocolate Cocolight Eggs with*  
*no added sugar, with Stevia*  
*Red Wrapper (9g)*  
 approx. 115 pcs/kg - Pack 3kg  
**cod.300319**





### Espositore Ovetto Duri

6kg - Imballo 1 pz

#### Contiene:

Duri Latte 34% 1,5kg - Duri Fondente 62% 1,5kg - Duri Extrabitter 72% 1,5kg - Duri Cocolight Fondente 75% senza zuccheri aggiunti, con Stevia e fibre 1,5kg

*Assorted Chocolates without filling Display*  
6kg - Pack 1 pc

#### Contains:

34% Milk Chocolate 1,5kg - 62% Dark Chocolate 1,5kg - 72% Dark Chocolate 1,5kg - 75% Dark Chocolate Cocolight with no added sugar, with Stevia 1,5kg

**cod.300902**



Mis. - Size  
61 x 47,5 x 132cm

**Espositore Ovetto Assortiti 12 buche**

Contiene:  
18kg ovetto assortiti creme e duri

*12 Holes Display*

Contains:  
*18kg Assorted Eggs*

**cod.300950**



---

**Ovetto Cremino Confettati Latte Sfusi**

Colori Assortiti

84 pz per kg ca. - Imballo 3kg

*Milk Cremino Eggs Sugar-coated - Loose Pack*

*Assorted Colours*

*84 pcs/kg - Pack 3kg*

**cod.300750.L**



---

**Ovetto Cremino Confettati Fondente Sfusi**

Colori Assortiti

84 pz per kg ca. - Imballo 3kg

*Dark Cremino Eggs Sugar-coated - Loose Pack*

*Assorted Colours*

*84 pcs/kg - Pack 3kg*

**cod.300750.F**



GLUTEN  
FREE

### Ovetto Cremino Confettati al Latte Incartati

Colori Assortiti

84 pz per kg ca. - Imballo 3kg

*Wrapped Milk Cremino Eggs Sugar-coated - Loose Pack*

*Assorted Colours*

*84 pcs/kg - Pack 3kg*

**cod.300758.L**

GLUTEN  
FREE

### Ovetto Cremino Confettati Fondenti Incartati

Colori Assortiti

84 pz per kg ca. - Imballo 3kg

*Wrapped Dark Cremino Eggs Sugar-coated - Loose Pack*

*Assorted Colours*

*84 pcs/kg - Pack 3kg*

**cod.300758.F**



## 2. CONFEZIONI REGALO

---



GLUTEN  
FREE

Mis. - Size  
17,5 x 10 x 3cm

**Astuccio trasparente**  
Ovetti Ripieni Assortiti  
110g - Imballo 6 pz  
*Transparent Box of Chocolate Eggs*  
*in assorted flavours*  
110g - Pack 6 pcs  
**cod. 300165**





Mis. - Size  
11,5 x 1 x 3cm

**Stick Trasparente**

Ovetti Ripieni Assortiti  
45g - Imballo 10 pz

*Box of Chocolate Eggs in  
assorted Flavours*

45g - Pack 10 pcs

cod. 300166





GLUTEN  
FREE

Mis. - Size  
12,5 x 3 x 3cm

**Stick Trasparente**

Ovetti Ripieni Assortiti  
35g - Imballo 10 pz

*Transparent Box of Chocolate Eggs  
in different flavours*

35g - Pack 10 pcs

cod. 300167

GLUTEN  
FREE

Mis. - Size  
12,5 x 3 x 3cm

**Stick Trasparente**

Ovetti Cremino Confettati Latte e Fondente  
45g - Imballo 10 pz

*Transparent Box of Milk and Chocolate  
Eggs sugar-coated*

45g - Pack 10 pcs

cod. 300168





**NOVITÀ**

GLUTEN  
FREE

Mis. - Size  
ø 4 x 20cm

**Tubo trasparente**  
Ovetto Ri pieni Assortiti  
125g - Imballo 8pz

*Transparent Tube with Chocolate  
Eggs of assorted flavours  
125g - Pack 8pcs*

**cod. 300162**

GLUTEN  
FREE

Mis. - Size  
ø 4 x 25cm

**Tubo trasparente**  
Ovetto Cremino Confettati  
Latte e Fondente  
150g - Imballo 6pz

*Transparent Tube with Cremino  
Eggs sugar-coated  
150g - Pack 6pcs*

**cod. 300163**



Mis. - Size  
23 x 6 x 2,5cm

**Stick Trasparenti Ovetto Cremino Confettati**

140g - Imballo 6 pz

*Transparent Box with Cremino Eggs sugar-coated*  
140g - Pack 6 pcs

**cod.300143**



Mis. - Size  
4,5 x 6 x 18cm

**Sacchetto Ovetti Creme Assortiti**

200g - Imballo 10 pz

*Bag with Chocolate Eggs of assorted flavours*

200g - Pack 10 pcs

**cod.300757**



Mis. - Size  
4,5 x 6 x 18cm

**Sacchetto Ovetti Duri Assortiti**

200g - Imballo 10 pz

*Bag with Assorted Milk and Dark Chocolate Eggs*

200g - Pack 10 pcs

**cod.300756**



Mis. - Size  
4,5 x 6 x 18cm

**Sacchetto Ovetti Cremino Confettati Latte e Fondente**

Colori assortiti

200g. - Imballo 10 pz

*Bag with Assorted Creamino Eggs sugar-coated*

*Assorted colours*

200g - Pack 10 pcs

**cod.300752**

GLUTEN  
FREE

GLUTEN  
FREE

### 3. UOVA DI GALLINA E DI DRAGO

---





Contengono la sorpresa  
*With Surprise*



GLUTEN  
FREE

*Mis. - Size*  
4,5 x 4,5 x 10,5cm

**Uova di Drago Latte 34% in Astuccio Trasparente**  
25g - Imballo 10 pz  
*Dragon Milk Chocolate Eggs in Transparent Box*  
25g - Pack 10 pcs  
cod.300475

GLUTEN  
FREE

*Mis. - Size*  
4,5 x 4,5 x 10,5cm

**Uova di Drago Fondente 62% in Astuccio Trasparente**  
25g - Imballo 10 pz  
*Dragon Dark Chocolate Eggs in Transparent Box*  
25g - Pack 10 pcs  
cod.300476



Contengono la sorpresa  
*With Surprise*



**Blister 6 Uova Latte 34%**

25g - Imballo 2 pz

*Box of 6 Dragon Milk Chocolate Eggs*

25g - Pack 2 pcs

**cod.300470**



**Blister 6 Uova Fondente 62%**

25g - Imballo 2 pz

*Box of 6 Dragon Dark Chocolate Eggs*

25g - Pack 2 pcs

**cod.300471**





Non contengono la sorpresa  
*Without surprise*



**Blister 6 Uova Latte 34%**  
Colori Assortiti  
60g - Imballo 2 pz  
*Box of 6 Milk Chocolate Eggs  
sugar coated  
Assorted Colours  
60g - Pack 2 pcs  
cod.300459*



**Blister 6 Uova Fondente 62%**  
Colori Assortiti  
60g - Imballo 2 pz  
*Box of 6 Dark Chocolate Eggs  
sugar coated  
Assorted Colours  
60g - Pack 2 pcs  
cod.300460*









Non contengono la sorpresa  
*Without surprise*



GLUTEN  
FREE

Mis. - Size  
4,5 x 4,5 x 10,5cm

**Uova Confettato Latte 34% in Astuccio Trasparente**  
Colori Assortiti / 60g - Imballo 10 pz

*34% Milk Chocolate Eggs sugar coated in Transparent Box*  
Assorted Colours / 60g - Pack 10 pcs

**cod.300463**

GLUTEN  
FREE

Mis. - Size  
4,5 x 4,5 x 10,5cm

**Uova Confettato Fondente 62% in Astuccio Trasparente**  
Colori Assortiti / 60g - Imballo 10 pz

*62% Dark Chocolate Eggs sugar coated in Transparent Box*  
Assorted Colours / 60g - Pack 10 pcs

**cod.300464**



Contengono la sorpresa  
*With Surprise*

Le fantasie degli incarti sono assortite e possono variare rispetto alla foto.  
*Fantasies of wrappers are assorted and may differ from the picture.*



**Ovetto Cioccolato al Latte 34%**  
Fantasie Assortite / 25g - Imballo 10 pz  
*Wrapped 34% Milk Chocolate Eggs*  
*Assorted Fantasies / 25g - Pack 10 pcs*  
cod.300451



**Ovetto Cioccolato Fondente 62%**  
Fantasie Assortite / 25g - Imballo 10 pz  
*Wrapped 62% Dark Chocolate Eggs*  
*Assorted Fantasies / 25g - Pack 10 pcs*  
cod.300452





Contengono la sorpresa  
*With Surprise*



**Ovetti di Cioccolato al Latte 34% ricoperti di Mandorle**  
65g - Imballo 12 pz (in espositore)  
*34% Milk Chocolate Eggs covered by roasted almond in stick*  
65g - Pack 12 pcs (in display)  
cod.300455



**Ovetti di cioccolato Fondente 62% ricoperti di Mandorle**  
65g - Imballo 12 pz (in espositore)  
*62% Dark Chocolate Eggs covered by roasted almond in stick*  
65g - Pack 12 pcs (in display)  
cod.300456

## 4. UOVA IN ASTUCCIO

---



L'Uovo Violet nasce dall'unione tra il pregiato Cioccolato Maglio e la Patata dolce di Okinawa.

Oltre ad avere molti benefici per il corpo, la patata di Okinawa è molto versatile e presente nella maggior parte dei piatti della zona. Il colore viola intenso dell'Uovo Violet è dato proprio dal suo ingrediente principale; non contiene additivi nè coloranti alimentari.

*Violet Egg results from fine Maglio Chocolate and Okinawa Sweet Potato. Besides having many benefits for the body, the Okinawan potato is very versatile and found in most local dishes. The deep purple colour of the Violet Egg is due to its main ingredient; it contains no additives or food colouring.*



Mis. - Size  
13,7 x 13,7 x 25,5cm

**Uovo Violet**  
**Cioccolato bianco e patata dolce di Okinawa**  
200g - Imballo 4 pz  
*White Chocolate Egg with Okinawa Sweet Potato*  
200g - Pack 4 pcs  
**cod.300710**



Contiene la sorpresa  
*With Surprise*



Cioccolato Maglio celebra un classico della tradizione salentina, il croccante alle mandorle, e lo reinterpreta per la Pasqua con l'uovo Croccantino. La croccantezza dell'interno, con la sua nota dolce di miele, si bilancia perfettamente con gli aromi del cioccolato fondente al 62% che ricopre l'esterno.

*Cioccolato Maglio celebrates a traditional Salento recipe, the almond crunch, and reinterprets it for Easter with the Croccantino egg. With its sweet note of honey, the crunchiness of the inside balances perfectly with the aromas of the 62% dark chocolate covering the outside.*



Mis. - Size

13,7 x 13,7 x 25,5cm

**Uovo Croccantino**  
**Cioccolato fondente 62% con granella di mandorle**

250g - Imballo 4 pz

**62% Dark Chocolate with Almond crunchy grain**

250g - Pack 4 pcs

cod.300706



La sorpresa è contenuta  
 nella scatola.  
*With Surprise*



## UOVO LATTE & CEREALI

Latte & Cereali è l'uovo sfizioso per chi sceglie la golosità anche a Pasqua. La dolcezza del cioccolato al latte è esaltata dallo strato croccante di cereali soffiati e caramellati.

*Milk & Cereals is a delicious egg for those who choose delicacies, even at Easter. The crunchy layer of puffed and caramelised cereals enhances the sweetness of milk chocolate.*

Mis. - Size

14 x 14 x 23,5cm

### Uovo Cioccolato Latte 34% & Cereali

200g - Imballo 4 pz

*Milk Chocolate with Cereals*

200g - Pack 4 pcs

cod.300704



La sorpresa è contenuta  
nella scatola.  
*With Surprise*



Latte & Biscotto è l'uovo sfizioso per chi sceglie la golosità anche a Pasqua. La dolcezza del cioccolato al latte è esaltata da croccanti scaglie di biscotto caramellate.

*Milk & Biscuit is a delicious egg for those who choose delicacies, even at Easter. Crunchy caramelised biscuit flakes enhance the sweetness of milk chocolate.*

Mis. - Size  
14 x 14 x 23,5cm

**Uovo Cioccolato Latte 34% & Biscotto**

200g - Imballo 4 pz

*Milk Chocolate with Biscuit*

200g - Pack 4 pcs

cod.300705



La sorpresa è contenuta  
nella scatola.  
*With Surprise*





Le Uova Salt-elli sono l'esaltazione tra dolce e salato.

Cioccolato Maglio ricopre il suo finissimo cioccolato al latte con frutta secca del territorio: le arachidi tostate e salate infatti, sono il risultato di una piccola coltivazione presente da pochi anni sul territorio salentino che ha investito sulla coltura di questo frutto originario del sud America.

*Salt-elli Eggs are the perfect combination of sweet and salty.*

*Cioccolato Maglio covers its fine milk chocolate with local dried fruit: the roasted and salted peanuts are the result of a small cultivation that has been present in the Salento area for only a few years, investing in the cultivation of this fruit originating in South America.*



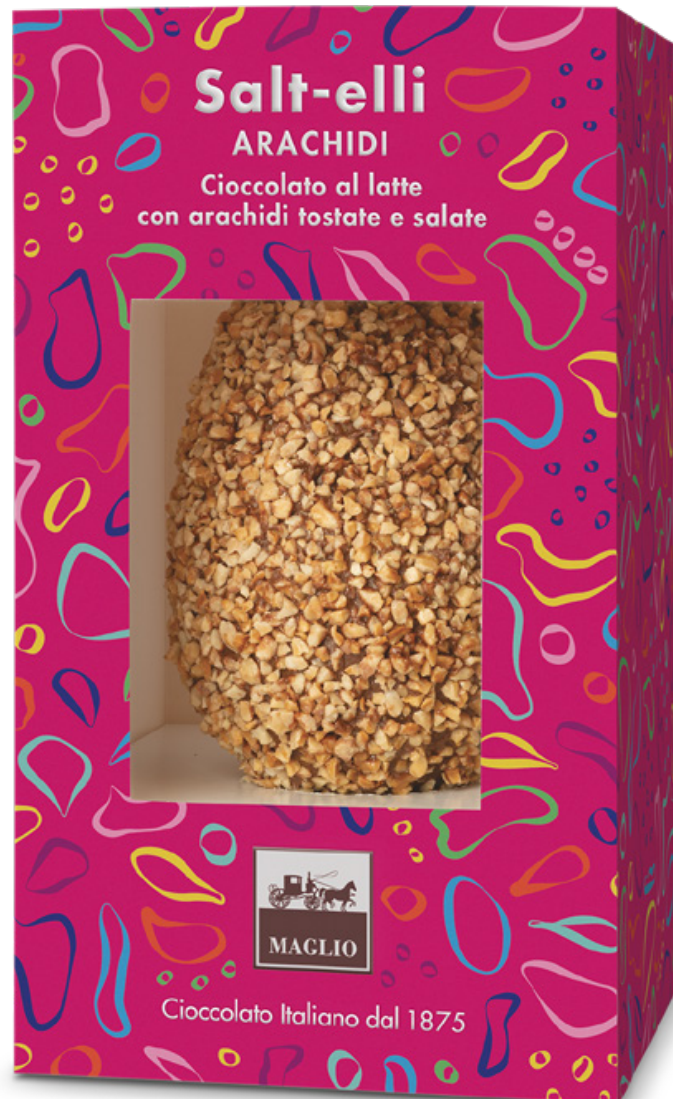
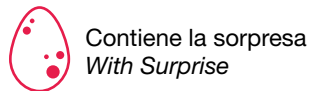
Mis. - Size  
17,5 x 17,5 x 30cm

**Salt-elli Uovo Cioccolato al Latte 34%  
ricoperto di Arachidi tostate e salate**

300g - Imballo 4 pz

*Salt-elli Milk Chocolate Eggs with Peanuts*  
300g - Pack 4 pcs

cod.300702



Le Uova Salt-elli sono l'esaltazione tra dolce e salato.

In questa versione di Salt-elli, Cioccolato Maglio ricopre il suo finissimo cioccolato al latte con mandorle tostate e salate della varietà pugliese Filippo Ceo.

*Salt-elli Eggs are the perfect combination of sweet and salty. In this version of Salt-elli, Cioccolato Maglio covers its fine milk chocolate with roasted and salted almonds of the Apulian Filippo Ceo variety.*



Mis. - Size  
17,5 x 17,5 x 30cm

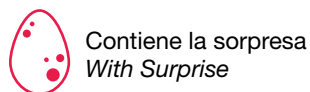
**Salt-elli Uovo Cioccolato al Latte 34%  
ricoperto di Mandorle tostate e salate**

300g - Imballo 4 pz

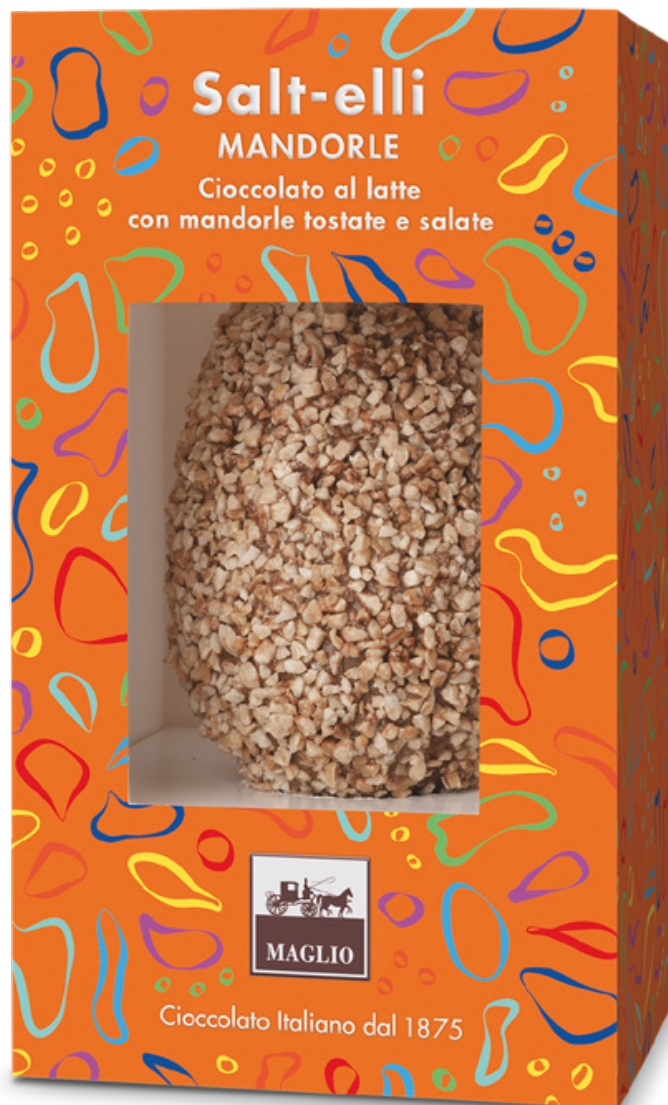
*Salt-elli Milk Chocolate Eggs with salted  
and roasted Almonds*

300g - Pack 4 pcs

cod.300708



Contiene la sorpresa  
With Surprise



Le Uova Salt-elli sono l'esaltazione tra dolce e salato.

Cioccolato Maglio ricopre il suo finissimo cioccolato al latte con frutta secca selezionata utilizzando solo pistacchi di alta qualità.

*Salt-elli Eggs are the perfect combination of sweet and salty.*

*Cioccolato Maglio covers its fine milk chocolate with selected nuts using only high-quality pistachio nuts.*

GLUTEN  
FREE

Mis. - Size

17,5 x 17,5 x 30cm

**Salt-elli Uovo Cioccolato al Latte 34%  
ricoperto di Pistacchi salati e tostati**

300g - Imballo 4 pz

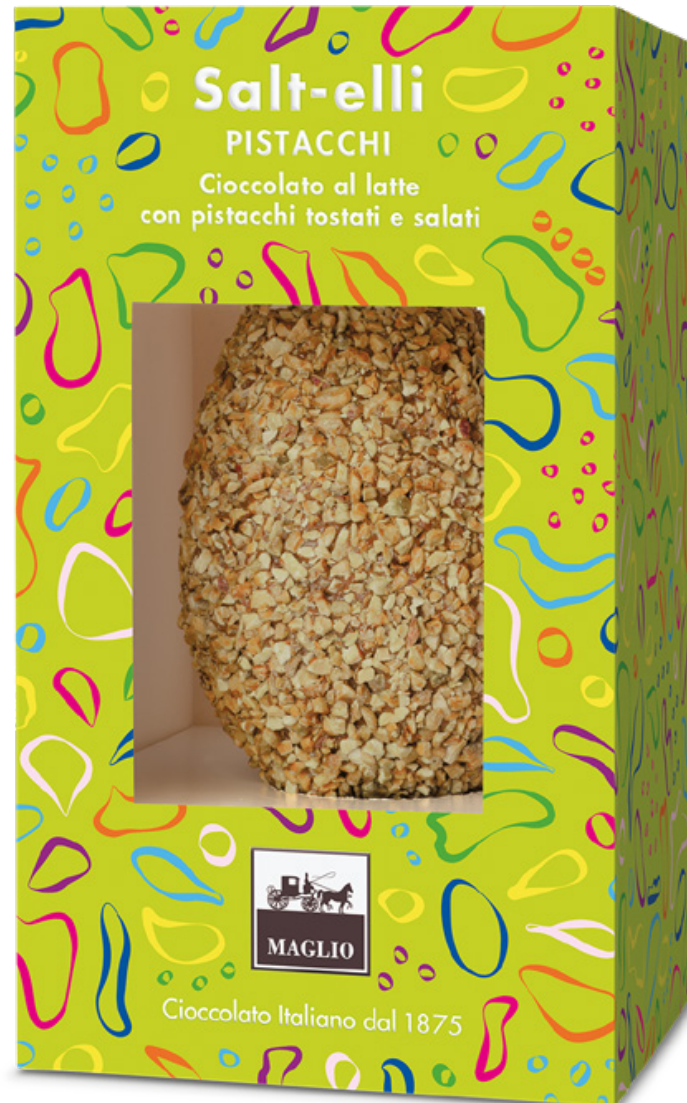
*Salt-elli Milk Chocolate Eggs with salted  
and roasted Pistachios*

300g - Pack 4 pcs

cod.300709



Contiene la sorpresa  
*With Surprise*



# Fave di Cacao

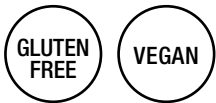
Ciocolato fondente  
con fave di cacao tostate



Ciocolato Italiano dal 1875

L'uovo Fave di cacao è l'esaltazione del fondente intenso e deciso: il cioccolato fondente al 62% è interamente ricoperto da fave di cacao venezuelano che esaltano l'aroma del cioccolato lasciando sul finale una leggera nota fresca di frutti rossi.

*The cocoa bean egg enhances the intense and decisive dark chocolate: the 62% dark chocolate is entirely covered with Venezuelan cocoa beans that enhance the aroma of the chocolate, leaving a light, fresh note of red fruits on the finish.*



Mis. - Size  
17,5 x 17,5 x 30cm

**Uovo Fondente 62% con Fave di Cacao Venezuela**

250g - Imballo 4 pz

*Dark Chocolate Eggs with Cocoa Beans*

250g - Pack 4 pcs

cod.300701



Contiene la sorpresa  
*With Surprise*







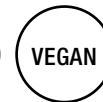


Criollo in purezza, note di panna, spezie, mandorla e nocciola. Un cioccolato Pure Origin dall'aroma intenso, con una dolcezza accattivante, che racchiude tutta la bellezza della terra di Cuyagua.

Prodotto da coltivazioni di cacao sostenibile della Comunità Campesina di Cuyagua.

*Pure Criollo, notes of cream, spices, almonds and hazelnuts. Pure Origin Chocolate, with intense aroma and magic sweetness. All of them encase beauty of Cuyagua land.*

*Made from sustainably grown cocoa of "Comunidad Campesina de Cuyagua".*



Mis. - Size  
14 x 14 x 22cm

**Cuyagua 100% Cacao Criollo - Uovo Cacao Origine Pura**

180g - Imballo 4 pz

*Cuyagua Pure Origin Chocolate Eggs*

180g - Pack 4 pcs

cod.300700



Contiene la sorpresa  
*With Surprise*



Mis. - Size  
14 x 14 x 22cm

**Cuyagua 90% Cacao Criollo -  
Uovo Cacao Origine Pura**

180g - Imballo 4 pz

*Cuyagua Pure Origin Chocolate Eggs*

180g - Pack 4 pcs

cod.300727



Contiene la sorpresa  
*With Surprise*





**TAVOLETTA D'ORO 2023**

Mis. - Size  
14 x 14 x 22cm



**Cuyagua Milk 55% Cacao Criollo -  
Uovo Cacao Origine Pura**  
180g - Imballo 4 pz  
*Cuyagua Pure Origin Chocolate Eggs*  
180g - Pack 4 pcs  
**cod.300728**



Contiene la sorpresa  
*With Surprise*





L'uovo Papuasiasia è realizzato interamente con cioccolato al latte monorigine proveniente dall'isola di Java. La particolarità di questo Cacao sono i suoi profumi dolci di panna e caramello, esaltati da pura vaniglia Bourbon del Madagascar.

*Papuasia Egg is made entirely of single-origin milk chocolate from the island of Java. The unique feature of this cacao is its sweet aromas of cream and caramel, enhanced by pure Bourbon vanilla from Madagascar.*



Mis. - Size  
17,5 x 17,5 x 30cm

**Uova Cioccolato Origine Papuasiasia**  
Latte 36% Cacao  
250g - Imballo 2 pz  
*Pure Origin Chocolate Eggs Papuasiasia*  
Milk 36% Cocoa  
250g - Pack 2 pcs  
**cod.300713**



Contiene la sorpresa  
*With Surprise*

L'uovo Africa è realizzato interamente con cioccolato fondente monorigine coltivato biologicamente nell'isola di São Tomè, nel distretto di Lembà. Africa è un cioccolato dal gusto rotondo, con sentori marcati di frutta matura e un retrogusto leggermente acidulo.

*Africa Egg is made entirely from single-origin dark chocolate organically grown on the island of São Tomé in the Lembà district. Africa is a chocolate with a rounded flavour, marked hints of ripe fruit and a slightly sour aftertaste.*



Mis. - Size  
17,5 x 17,5 x 30cm

**Uova Cioccolato Origine Africa**  
Fondente 75% Cacao  
250g - Imballo 2 pz  
*Pure Origin Chocolate Eggs Africa*  
*Dark 75% Cocoa*  
250g - Pack 2 pcs  
**cod.300718**



Contiene la sorpresa  
*With Surprise*





L'uovo Papuasias è più goloso nella sua versione ricoperta da mandorle, nocciole e pistacchi. Realizzato interamente con cioccolato al latte monorigine proveniente dall'isola di Java, la particolarità di questo Cacao sono i suoi profumi dolci di panna e caramello, esaltati da pura vaniglia Bourbon del Madagascar.

*Papuasias Egg is more delicious in its version covered with almonds, hazelnuts and pistachios. Made entirely of single-origin milk chocolate from the island of Java, the unique feature of this cocoa is its sweet aromas of cream and caramel, enhanced by pure Bourbon vanilla from Madagascar.*



Mis. - Size  
17,5 x 17,5 x 30cm

**Uovo Cioccolato Origine Papuasias rivestito con Mandorle Nocciole e Pistacchi**

Latte 36% Cacao  
300g - Imballo 2 pz

*Papuasias coated with Almonds, Hazelnuts and Pistachios*

*Milk 36% Cocoa*  
*300g - Pack 2 pcs*

**cod.300726**



Contiene la sorpresa  
*With Surprise*





Mis. - Size  
20 x 20 x 32cm

**Uovo Cioccolato Origine Papuasias rivestito con Mandorle Nocciole e Pistacchi**

Latte 36% Cacao  
450g - Imballo 2 pz

*Papuasias coated with Almonds, Hazelnuts and Pistachios*

*Milk 36% Cocoa  
450g - Pack 2 pcs*

**cod.300715**



Contiene la sorpresa  
*With Surprise*

L'uovo Africa è più goloso nella sua versione ricoperta da mandorle, nocciole e pistacchi. Realizzato interamente con cioccolato fondente monorigine coltivato biologicamente nell'isola di São Tomé, presenta un gusto rotondo, con sentori marcati di frutta matura e un leggero retrogusto acidulo.

*Africa Egg is more delicious in its version covered with almonds, hazelnuts and pistachios. Made entirely from single-origin dark chocolate organically grown on the island of São Tomé, it has a rounded flavour with marked hints of ripe fruit and a slightly sour aftertaste.*



Mis. - Size  
17,5 x 17,5 x 30cm

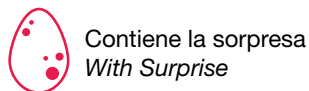
**Uovo Cioccolato Origine Africa rivestito con Mandorle Nocciole e Pistacchi**

Fondente 75% Cacao  
300g - Imballo 2 pz

*Africa coated with Almonds, Hazelnuts and Pistachios*

*Dark 75% Cocoa*  
300g - Pack 2 pcs

**cod.300716**





Mis. - Size  
20 x 20 x 32cm

**Uovo Cioccolato Origine Africa rivestito con Mandorle Nocciole e Pistacchi**

Fondente 75% Cacao

450g - Imballo 2 pz

*Africa coated with Almonds, Hazelnuts and Pistachios*

Dark 75% Cocoa

450g - Pack 2 pcs

cod.300717



Contiene la sorpresa  
*With Surprise*



LACTOSE FREE

GLUTEN  
FREE**Linea Tropical Garden (Lactose Free)**

Cioccolato al Latte senza Lattosio 38%  
*Milk Chocolate Lactose Free 38%*

180g Imballo 4 pz - Pack 4 pcs **cod.300550**

250g Imballo 3 pz - Pack 3 pcs **cod.300551**

400g Imballo 3 pz - Pack 3 pcs **cod.300552**



Contengono la sorpresa  
*With Surprise*





**Uova Linea Nymph Giallo/Blu**

Latte 34% - Milk 34%

180g Imballo 4 pz - Pack 4 pcs **cod.300620**

250g Imballo 3 pz - Pack 3 pcs **cod.300621**

400g Imballo 3 pz - Pack 3 pcs **cod.300622**



Contengono la sorpresa  
*With Surprise*



**Uova Linea Nymph Verde/Arancio**

Fondente 62% - Dark 62%

180g Imballo 4 pz - Pack 4 pcs **cod.300625**250g Imballo 3 pz - Pack 3 pcs **cod.300626**400g Imballo 3 pz - Pack 3 pcs **cod.300627**Contengono la sorpresa  
*With Surprise*







GLUTEN  
FREE

### Uova Linea Nuvola Multicolor

Latte 34% - Milk 34%

250g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300561**

400g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300562**

600g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300563**

800g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300564**

1000g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300565**



Contengono la sorpresa  
*With Surprise*

GLUTEN  
FREE

VEGAN

Fondente 62% - Dark 62%

250g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300566**

400g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300567**

600g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300568**

800g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300569**

1000g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300570**



Contengono la sorpresa  
*With Surprise*



### Uova Linea Nuvola Blue

Latte 34% - Milk 34%

250g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300510**

400g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300511**

600g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300512**

800g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300513**

1000g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300514**



Contengono la sorpresa  
*With Surprise*



Fondente 62% - Dark 62%

250g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300515**

400g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300516**

600g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300517**

800g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300518**

1000g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300519**



Contengono la sorpresa  
*With Surprise*



GLUTEN  
FREE

### Uova Linea Nuvola Giallo

Latte 34% - Milk 34%

250g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300500**

400g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300501**

600g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300502**

800g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300503**

1000g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300504**



Contengono la sorpresa  
*With Surprise*

GLUTEN  
FREE

VEGAN

Fondente 62% - Dark 62%

250g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300505**

400g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300506**

600g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300507**

800g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300508**

1000g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300509**



Contengono la sorpresa  
*With Surprise*

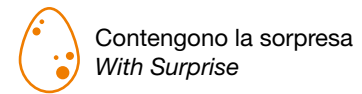




**Uova Linea Loghi Maglio**

Latte 34% - Milk 34%

- 180g Imballo 4 pz - Pack 4 pcs **cod.300571**
- 250g Imballo 3 pz - Pack 3 pcs **cod.300572**
- 400g Imballo 3 pz - Pack 3 pcs **cod.300573**
- 600g Imballo 2 pz - Pack 2 pcs **cod.300574**
- 800g Imballo 2 pz - Pack 2 pcs **cod.300575**
- 1000g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300576**

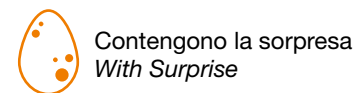


Fondente 62% - Dark 62%

- 180g Imballo 4 pz - Pack 4 pcs **cod.300577**
- 250g Imballo 3 pz - Pack 3 pcs **cod.300578**
- 400g Imballo 3 pz - Pack 3 pcs **cod.300579**
- 600g Imballo 2 pz - Pack 2 pcs **cod.300580**
- 800g Imballo 2 pz - Pack 2 pcs **cod.300581**
- 1000g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300582**

Extra Fondente 72% - Extra Dark 72%

- 180g Imballo 4 pz - Pack 4 pcs **cod.300583**
- 250g Imballo 3 pz - Pack 3 pcs **cod.300584**
- 400g Imballo 3 pz - Pack 3 pcs **cod.300585**
- 600g Imballo 2 pz - Pack 2 pcs **cod.300586**
- 800g Imballo 2 pz - Pack 2 pcs **cod.300587**
- 1000g Imballo 1 pz - Pack 1 pc **cod.300588**



Il colore dei nastri è assortito e può variare rispetto alla foto.

*Fantasies of ribbons are assorted and may differ from the picture.*



## UOVA IN ALLUMINIO PLISSÉ

---



Le uova contengono la sorpresa.  
Dai 100g in su sono fornite di supporto e collarino.

*The eggs contain the surprise.  
Starting from 100g they are supplied with base and ingredients list.*



---

**Uova in Alluminio Plissé**  
Da confezionare a cura del cliente  
*Tinfoil Wrapper Eggs*  
*To be packaged by customer*



La Colomba Origine è realizzata con materie prime altamente selezionate: prodotta con lievito madre, burro 100% naturale, uova fresche e vaniglia bourbon del Madagascar; arricchita da pezzetti di massa di Cacao Criollo Cuyagua 100% e succose scorzette di Arancia candite, entrambi premiati con il prestigioso premio Tavoletta d'Oro della Compagnia del Cioccolato.

*The Origin Colomba is made with high quality of raw materials: produced with natural leaven, 100% fresh butter, fresh eggs and Bourbon vanilla from Madagascar. It is filled with pieces of Criollo Cuyagua cocoa mass 100% and juicy Washington orange peel. Both awarded with prestigious "Golden Bar" of Compagnia del Cioccolato.*

**Colomba Cioccolato Cuyagua 100% e Arancia candita**

1Kg - Imballo 6 pz

*Colomba filled with Cuyagua 100% mass cocoa and candied orange peel*  
1 Kg - Pack 6 pcs

**cod. 200338**









Contengono la sorpresa  
*With Surprise*

GLUTEN  
FREE

**Ovetti Cioccolato al Latte 34%**  
25g - Imballo 10 pz  
*34% Milk Chocolate Little Eggs*  
25g - Pack 10 pcs  
**cod.300534**

GLUTEN  
FREE

VEGAN

**Ovetti Cioccolato Fondente 62%**  
25g - Imballo 10 pz  
*62% Dark Chocolate Little Eggs*  
25g - Pack 10 pcs  
**cod.300535**



L'uovo Maglio for kids di Cioccolato Maglio è tutto un divertimento!

Il cellophane che ricopre l'uovo nasconde un gioco che i più piccoli potranno divertirsi a fare: il gioco "cerca" nell'uovo bambina ha come tema i coniglietti nascosti. Il divertimento continua con l'uovo Pupi & Pupe, decorato con una dolce bambolina dal vestito colorato, e l'uovo Sorpresa.

*The Chocolate Egg Maglio for kids is all about fun!*

*The cellophane covering the egg hides a game that the little ones will enjoy playing: the 'search' game in the kids' egg has a hidden bunny theme. The fun continues with the Pupi & Pupe egg, decorated with a sweet little doll in a colourful dress, and the Surprise egg.*





GLUTEN  
FREE

**Uova Cioccolato Latte 34%**  
*Milk Chocolate Eggs*

180g Imballo 3 pz - Pack 3 pcs **cod.300536**  
250g Imballo 3 pz - Pack 3 pcs **cod.300538**  
400g Imballo 3 pz - Pack 3 pcs **cod.300540**



Contengono la sorpresa  
*With Surprise*

GLUTEN  
FREE

VEGAN

**Uova Cioccolato Fondente 62%**  
*Dark Chocolate Eggs*

180g Imballo 3 pz - Pack 3 pcs **cod.300537**  
250g Imballo 3 pz - Pack 3 pcs **cod.300539**  
400g Imballo 3 pz - Pack 3 pcs **cod. 300541**



Contengono la sorpresa  
*With Surprise*



QUANTITÀ LIMITATE

GLUTEN  
FREE

**Uova Cioccolato Latte 34% + Bambola**  
*Milk Chocolate Eggs + Doll*

250g - Imballo 3 pz - Pack 3 pcs  
 cod.300538.1



Contengono la sorpresa  
*With Surprise*

GLUTEN  
FREE

VEGAN

**Uova Cioccolato Fondente 62% + Bambola**  
*Dark Chocolate Eggs + Doll*

250g - Imballo 3 pz - Pack 3 pcs  
 cod.300539.1



Contengono la sorpresa  
*With Surprise*

Altezza bambola: 30cm circa  
*Doll size: approx. h 30cm*

Le bambole sono assortite e casuali.  
 Solo i bambini, al momento dell'acquisto,  
 potranno scegliere la loro Pupi & Pupe,  
 tra quelle disponibili.

*The dolls are randomly assorted.  
 Only children can choose their Pupi &  
 Pupe dolls from those available at the  
 time of purchase.*

L'uovo Maglio for kids di Cioccolato Maglio è tutto un divertimento!

Il cellophane che ricopre l'uovo nasconde un gioco che i più piccoli potranno divertirsi a fare: il gioco "cerca" nell'uovo bambino ha come tema le uova di dinosauro. Il divertimento continua con l'uovo Pupi & Pupe, decorato con un tenero peluche del mondo animale, e l'uovo Sorpresa.

*The Chocolate Egg Maglio for kids is all about fun!*

*The cellophane covering the egg hides a game that the little ones will enjoy playing: the 'search' game in the kids' egg has a dinosaur egg theme. The fun continues with the Puppies & Dolls egg and the Surprise egg, decorated with a cuddly plush from the animal world.*





GLUTEN  
FREE

**Uova Cioccolato Latte 34%**  
*Milk Chocolate Eggs*

180g Imballo 3 pz - Pack 3 pcs **cod.300530**  
250g Imballo 3 pz - Pack 3 pcs **cod.300532**  
400g Imballo 3 pz - Pack 3 pcs **cod.300542**



Contengono la sorpresa  
*With Surprise*

GLUTEN  
FREE

VEGAN

**Uova Cioccolato Fondente 62%**  
*Dark Chocolate Eggs*

180g Imballo 3 pz - Pack 3 pcs **cod.300531**  
250g Imballo 3 pz - Pack 3 pcs **cod.300533**  
400g Imballo 3 pz - Pack 3 pcs **cod. 300543**



Contengono la sorpresa  
*With Surprise*





QUANTITÀ LIMITATE

GLUTEN  
FREE

**Uova Cioccolato Latte 34% + Peluche**  
*Milk Chocolate Eggs + Peluche*

250g - Imballo 3 pz - Pack 3 pcs  
 cod.300532.1



Contengono la sorpresa  
*With Surprise*

GLUTEN  
FREE

VEGAN

**Uova Cioccolato Fondente 62% + Peluche**  
*Dark Chocolate Eggs + Peluche*

250g - Imballo 3 pz - Pack 3 pcs  
 cod.300533.1



Contengono la sorpresa  
*With Surprise*

Altezza peluche: 20cm circa  
*Peluche size: approx. h 20cm*

I peluche sono assortiti e casuali.  
 Solo i bambini, al momento dell'acquisto,  
 potranno scegliere i loro Pupi & Pupe,  
 tra quelle disponibili.

*The plush toys are randomly assorted.  
 Only children can choose their own Pupi  
 & Pupe from those available at the time  
 of purchase.*



120 CM

46 CM



Kit n°10 sacchetti piccoli trasparenti con marchio Maglio <i>Small transparent bags with logo</i>	Mis. 4,5x6x18cm	<b>cod.211030</b>
Kit n°5 sacchetti grandi trasparenti con marchio Maglio <i>Large transparent bags with logo</i>	Mis. 4x8x24cm	<b>cod.211031</b>
Kit n°3 shoppers grande in carta con marchio Maglio <i>Large paper shoppers with logo</i>	Mis. 41+12+12x40cm	<b>cod.211034</b>
Kit n°5 shoppers medie in carta con marchio Maglio <i>Medium paper shoppers with logo</i>	Mis. 32+20+20x32cm	<b>cod.211033</b>
Kit n°5 shoppers piccole in carta con marchio Maglio <i>Small paper shoppers with logo</i>	Mis. 18+8+8x24cm	<b>cod.211039</b>
Kit n°5 ballotines piccole in cartoncino con marchio Maglio <i>Small ballotines with logo</i>	Mis. 13x6,5x5,3cm	<b>cod.211035</b>
Kit n°5 ballotines grandi in cartoncino con marchio Maglio <i>Large ballotines with logo</i>	Mis. 15,5x7,7x6,3cm	<b>cod.211036</b>

---

Maglio Arte Dolciaria srl  
Via V.Zara, 2  
73024 Maglie (Le) Italy  
Tel: +39 0836 427444  
Fax: +39 0836 483620  
maglio@cioccolatomaglio.it

[www.cioccolatomaglio.it](http://www.cioccolatomaglio.it)  
[shop.cioccolatomaglio.it](http://shop.cioccolatomaglio.it)

 @cioccolatomaglio

 @maglio choc

 @cioccolatomaglio

**PROGETTAZIONE E GRAFICA**

Benedetta Maglio

**FOTOGRAFIA**

Madaro Adp

**STAMPA**

Sprint



145

---

1875 - 2020



IMPRESA STORICA D'ITALIA