

AUTUMN/WINTER COLLECTION 2024-2025



Cioccolato Italiano dal 1875



Cioccolato Italiano dal 1875



La Compagnia del Cioccolato è un'associazione italiana di esperti del cioccolato, che ne tutela il consumo, segnalando le eccellenze e i prodotti di qualità presenti sul territorio. Il prestigioso **Premio Tavoletta d'Oro** viene consegnato ogni anno ai migliori cioccolati italiani che si sono distinti sul mercato per qualità e caratteristiche. Per decretare i vincitori nelle diverse categorie, la **Compagnia del Cioccolato** procede ad una degustazione di prodotti. A quelli che arrivano in finale spetta la menzione di Cioccolati d'Eccellenza.

*Compagnia del Cioccolato is an Italian association of chocolate experts that promotes product excellence and quality. Each year, the prestigious **Tavoletta d'Oro Award** is presented to the best Italian chocolates distinguished on the market for quality and characteristics. Compagnia del Cioccolato proceeds to a product tasting to determine the winners in the different categories. The finalists are awarded the distinction of Chocolates of Excellence.*

**CATEGORIA LATTE MONORIGINE****SINGLE ORIGIN MILK CHOCOLATE**

Papuasia 36%

CATEGORIA FONDENTI MONORIGINE**SINGLE ORIGIN DARK CHOCOLATE**

Chumundè 85%

Caño el Tigre 80%

CATEGORIA FRUTTA RICOPERTA**FRUIT COVERED IN CHOCOLATE**

Filetti d'Arancia ricoperti
Orange peel covered

Tartufini mandorle ricoperte
Truffles almonds covered

**MIGLIOR CIOCCOLATO 100%****BEST 100% COCOA MASS**

Cuyagua 100%

CIOCCOLATO D'ORIGINE**SINGLE ORIGIN CHOCOLATE**

Cuyagua 90%

CIOCCOLATO AL LATTE AD ALTA PERCENTUALE DI CACAO D'ORIGINE**SINGLE ORIGIN MILK CHOCOLATE WITH HIGH COCOA PERCENTAGE**

Cuyagua 55%

FRUTTA RICOPERTA**FRUIT COVERED IN CHOCOLATE**

Amarene ricoperte
Sour cherry covered



Premi Tavoletta d'Oro negli anni precedenti
Tavoletta d'Oro Awards in previous years

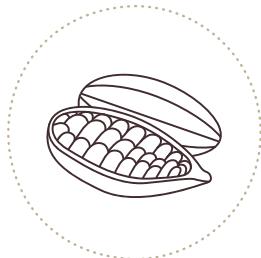
La nostra continua ricerca delle migliori materie prime è il primo passo per un Cioccolato d'eccellenza.

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.

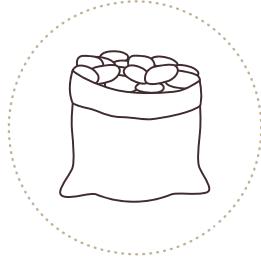
1. LA SELEZIONE DELLE FAVE | COCOA BEANS SELECTION



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



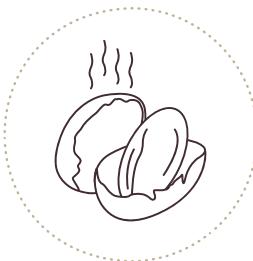
Una volta giunto in territorio italiano, il container con le fave di cacao è sottoposto ad analisi chimiche e batteriologiche dalla sanità marittima locale, la quale, dopo l'emissione del “nulla osta sanitario”, provvede a sigillare il container e autorizzarne il trasferimento a Maglie, presso il magazzino 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

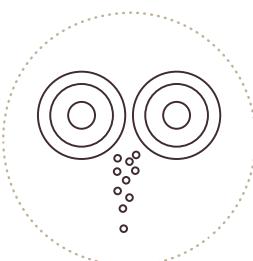


La prima fase di trasformazione del cacao in cioccolato è la **tostatura**, la più delicata. Qui entra in campo la maestria del cioccolatiere, che con esperienza e abilità determina ed esalta le caratteristiche aromatiche del cacao.

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.*

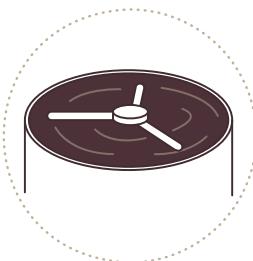
Maglio Italian Chocolate, roasts the cocoa at a low temperature in order both to preserve and to enhance all the aromatic notes present in the Criollo cocoa without losing any of its sensory properties.



4. GRANELLATURA | COCOA BREACKING

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.

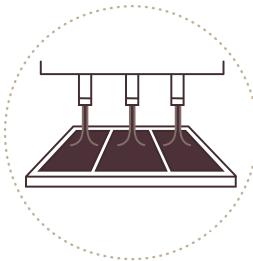
*We then proceed to the **pre-refining** of the roasted cocoa, in which three granite cylinders grind the cocoa beans to create the first cocoa mass.*



5. RAFFINAZIONE E CONCAGGIO | REFINING AND CONCHING

Massa di cacao e zucchero, gli ingredienti principali per produrre il cioccolato, vengono raffinati in un mulino a biglie. In questa fase di raffinazione si riducono le dimensioni delle particelle solide di cacao e dei cristalli di zucchero al fine di ottenere un cioccolato dalla struttura fine e delicata. Il cioccolato così ottenuto passa in una conca dove, tramite il processo di riscaldamento e aerazione, si rimuovono eventuali sentori acidi ed si esaltano le note aromatiche del cacao Criollo utilizzato.

Cocoa liquor and sugar are refined in a ball mill to obtain chocolate. This process reduces the particle size of the cocoa solids and sugar crystals, resulting in chocolate with a fine and delicate texture. Next, the chocolate arrives in a conch, heated and aerated to remove any sour hints and enhance the aromatic notes of the Criollo cocoa.



6. MODELLAGGIO | MOULDING

Il cioccolato una volta temperato, è pronto per essere modellato nei vari formati o utilizzato come ricopertura per la pralineria. Il temperaggio del cioccolato è fondamentale per avere un prodotto stabile, dall'aspetto lucido e uniforme e con il caratteristico suono di rottura “snap” netto.

Once tempered, chocolate is ready to be moulded into various shapes or used as a coating for praline making. Tempering is essential to producing stable chocolate with a glossy, uniform appearance and the characteristic distinct “snap” breaking sound.

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 lanched 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 Criolli, 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 10 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 10 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 launched 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.





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.

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.



3. UNA NUOVA SPERANZA PER IL FUTURO

NEW EXPECTATION FOR THE FUTURE

A distanza di dieci 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.

Ten 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 dolciumi, 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 riportura 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, Maurizio e Massimo 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.

Since the 1980s, the Maglio Group has been headed by Vincenzo's sons, Maurizio and Massimo, who 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 Maurizio, proseguono il percorso dell'azienda i figli Vincenzo e Matteo Maria, arrivando così alla 6ª generazione di passione per il cioccolato.

For the past few years, alongside Maurizio, his sons Vincenzo and Matteo Maria have been continuing the company's path, thus reaching the 6th generation of passion for chocolate.

1. FRUTTA RICOPERTA E PRALINE

Frutta ricoperta

Bergamotto	NOVITÀ	13
Amarene (Tavoletta d'Oro 2024)		13
Clementine		14
Limone cedrato		14
Filetti di arancia		15
Fichi al Cioccolato		15
Golosie: Albicocche, Pesche, Pere, Mandarino nano		16
Capricci: Datteri, Noci, Prugne		17
Espositori frutta flowpack		18
Astucci frutta	NOVITÀ	21
Scatole regalo frutta		24

Scatole regalo frutta ricoperta

Scatola I Dorados		27
Scatola I Winners		29
Croccantino		30
Delicatezze alla mandorla	NOVITÀ	31
Espositori Delicatezze		32
Scatole regalo Delicatezze		34

2. CIOCCOLATINI E MINI TAVOLETTE

Cioccolatini

Quadrotti alle creme		37
Espositori quadrotti alle creme		39
Boule ripiene		40
Cuoricini		41
Espositori boule e cuoricini		42
Diamanti e Grani di caffè		44
Quadrotti blend		45

Mini tavolette

Mini tavolette blend		46
Espositori cioccolatini blend		47
Mini tavolette Origine	NOVITÀ	48
Mini tavolette Criollo Venezuela		49

Espositori e sacchetti

Espositori		50
Espositori 16 buche		51
Sacchetti	NOVITÀ	52

Cioccolato della Taranta®

Espositore		55
Scatola regalo		56

Scatole regalo cioccolatini

Scatole Luxury Cooper		57
Scatole Green Glamour		60
Scatola Pure Origin		62
Scatola boules alle creme	NOVITÀ	63
Scatola cuoricini		65
Scatola cioccolatini assortiti		66

3. TAVOLETTE, LASTRE E BARRETTE

Tavolette Cacao Criollo

Tavolette Cuyagua (Tavoletta d'Oro 2023)		69
Caño el Tigre: Cacao Criollo Venezuela		70
Chuao: Cacao Criollo Venezuela		71
Porcelana: Cacao Criollo Venezuela		72
Chumundé: Cacao Criollo Ecuador		73

Tavolette Cacao Monorigine

Tavolette Origine 80g		74
Tavolette Origine 50g		77
Espositori tavolette		79
Astuccio Origine		80
Maxi Espositore		80

Tavolette Blend

Cioccolato al Latte senza Lattosio		84
------------------------------------	--	----

Tavolette senza Zuccheri

Tavolette ripiene e con granella		86
----------------------------------	--	----

Tavolette con cereali e fave di cacao		88
---------------------------------------	--	----

Cioccolato con mandorle e nocciole

Cremino classico		89
------------------	--	----

Turrons

Passione del Cioccolatiere		90
----------------------------	--	----

Invito Snack

Invito fondente		91
Invito latte		92

4. CIOCCOLATO IN ALTRI FORMATI

Creme Spalmabili

Crema spalmabile arachidi e cioccolato		97
Creme alle nocciole latte e fondente		98

I Dragées

Bon Bons, Tartufini, Chicchi di caffè	99
Scatole regalo	100
Fave di Cacao	101

Gocce di cioccolato, Granelle e Cacao

Gocce di cioccolato al latte 34%	NOVITÀ	102
Gocce di cioccolato bianco	NOVITÀ	103
Gocce di cioccolato fondente 62%	NOVITÀ	104
Gocce di cioccolato extra fondente 72%	NOVITÀ	105
Granella di fave di cacao tostate	NOVITÀ	106
Cacao in polvere	NOVITÀ	107
Espositore vetrina collezione 2024-25	NOVITÀ	108
Panettone Cuyagua 100%	NOVITÀ	109

4. MOMENTI DI DOLCEZZA**Petit Fruit**

Gelatine di frutta	111
Confezioni regalo	112

Confetture e marmellate

Confettura di fichi	NOVITÀ	114
Perata		114
Confettura di ciliegie		115
Confettura di albicocche		115
Confettura di nespole		115
Confettura di fragole		116
Marmellata di arance		116
Confettura di mele cotogne		116

Cotognata

Latte di Mandorla	118
Latte di Mandorla 1L	119
Latte di Mandorla 500ml	120
Ricette con Latte di Mandorla	121

Materiale Confezionamento

122

Totem Comunicazione

123

1. FRUTTA RICOPERTA E PRALINE



Bergamotto

Filetti di Bergamotto provenienti dalla costa orientale della Piana di Sibari, canditi, infusi in distillato di marasca e ricoperti di cioccolato fondente. L'equilibrio tra la buccia particolarmente ricca di olii essenziali e gli aromi del cioccolato fondente assicura un'esperienza sensoriale unica.

Bergamot

Candied bergamot orange peels from the northeastern part of Calabria are infused in maraschino and covered in dark chocolate. The balance between the peel, particularly rich in essential oils, and the aromas of the dark chocolate ensures a unique sensory experience.



NOVITÀ

Bergamotto

120 pz per kg ca. - Imballo 3kg

Bergamot

ca. 120 pcs/kg - Pack 3kg

cod.200417



TAVOLETTA D'ORO 2024

Amarene

Vellutata amarena in cherry, velata di finissimo cioccolato fondente. Ad ogni assaggio, la freschezza del frutto si coniuga con il calore del liquore e del cioccolato.

**Sour Cherry**

A sour cherry soaked in cherry liqueur, covered in a light layer of dark chocolate.

**Amarene**

200 pz per kg ca. - Imballo 1,5kg

Sour Cherry

ca.200 pcs/kg - Pack 1,5kg

cod.200419



Clementine

Spicchi di clementine calabresi provenienti da agricoltura biologica della piana di Sibari, infuse in distillato di marasca ed avvolte da cioccolato fondente che ne preserva gli aromi, il gusto e la delicatezza.

Clementine

Candied mandarin from organic farming (clementine) from Calabria, infused in maraschino and covered in dark chocolate that holds and preserves its aroma, its taste, its simplicity and its delicacy.



Clementine

81 pz per kg ca. - Imballo 3kg

Clementine

ca.81 pcs/kg - Pack 3kg

cod.200418



Limone Cedrato

Limone di Rocca Imperiale IGP candito e infuso in distillato di limone. Le caratteristiche pedoclimatiche del territorio conferiscono a questo prodotto delle qualità organolettiche eccezionali. La buccia, particolarmente ricca in olii essenziali, si unisce in un giusto equilibrio alle sostanze aromatiche ed alla poca acidità del succo. Particolarmente morbida e friabile la scorza, simile a quella di un cedro.



Lemon Peel

Lemon of Rocca Imperiale IGP candied and infused in lemon distillate. The pedoclimatic characteristics of the territory give this product exceptional organoleptic qualities. The peel, particularly rich in essential oils, it combines in the right balance the aromatic substances and the low acidity of the juice. Particularly soft and crumbly, the peel is similar to that of a cedar.



Limone Cedrato

120 pz per kg ca. - Imballo 3kg

Lemon Peel

ca. 120 pcs/kg - Pack 3kg

cod.200435

**Filetti di Arancia**

Filetti d'arance Washington, canditi, infusi in marasca e ricoperti di cioccolato fondente.

Orange Peel

Candied Washington orange peel, infused in maraschino and covered in dark chocolate.

**Filetti di Arancia**

120 pz per kg ca. - Imballo 3kg

Orange Peel

ca. 120 pcs/kg - Pack 3kg

cod.200405

**Fichi al cioccolato**

Morbidi fichi nazionali interi farciti con buccia di limone fresco e mandorle, cotti al vapore e ricoperti di cioccolato fondente. Questo cioccolato contiene una percentuale di Grand Caraqué dal retrogusto amaro, ideale per contrastare la dolcezza del fico e regalare al prodotto un ottimo equilibrio di saperi.

Figs covered in chocolate

Soft Italian figs filled with fresh lemon peel and almonds, steamed and covered in dark chocolate containing a touch of Grand Caraqué, whose bitter aftertaste contrasts deliciously with the sweetness of the figs.

**Fichi al cioccolato**

40 pz per kg ca. - Imballo 3kg

Figs covered in chocolate

ca. 40 pcs/kg - Pack 3kg

cod.200409

FRUTTA RICOPERTA

Golosie (Albicocche, Pesche, Pere, Mandarino nano)

Spicchi di pesca, pera, albicocca e mandarino nano proveniente dalla Sicilia, messi in infusione con distillato di marasca e ricoperti di cioccolato fondente extra. Le giuste proporzioni tra gli ingredienti garantiscono alle Golosie un perfetto equilibrio tra distillato e sentori di frutta.

Golosie (Apricots, Peaches, Pears, Kumquats)

Slices of apricots, peaches, pears and kumquats from Sicily infused in maraschino and covered in dark chocolate are a perfect balance between all the ingredients.



GLUTEN
FREE

VEGAN

Albicocche

61 pz per kg ca. - Imballo 3kg

Apricots

ca.61 pcs/kg - Pack 3kg

cod.200401



GLUTEN
FREE

VEGAN

Pesche

81 pz per kg ca. - Imballo 3kg

Peaches

ca.81 pcs/kg - Pack 3kg

cod.200404



GLUTEN
FREE

VEGAN

Pere

97 pz per kg ca. - Imballo 3kg

Pears

ca.97 pcs/kg - Pack 3kg

cod.200403

**Mandarino nano**

Mandarino Nano della Sicilia, messo in infusione con distillato di marasca e ricoperto di cioccolato fondente.

Kumquat

Kumquats from Sicily infused in maraschino and covered in dark chocolate.



GLUTEN
FREE

VEGAN

Mandarino Nano

56 pz per kg ca. - Imballo 3kg

Kumquat

ca.56 pcs/kg - Pack 3kg

cod.200402

Capricci (Datteri, Noci, Prugne)

Datteri denocciolati naturali dell'Oasi di Siwa (Presidio Slow Food), farciti con crema di mandorle e pasta di pistacchio, prugne farcite con crema di mandorle e zabaione, gherigli di noce bianca farciti con crema di mandorle e pasta di noce. A ricoprire le praline, finissimo cioccolato fondente.

Capricci (Dates, Noci, Plums)

Stoned dates from Siwa Oasis (Slow Food presidium) filled with almond cream and pistachio paste; plums filled with almond cream and zabaglione; walnuts filled with almond cream and walnut paste. All covered in finest dark chocolate.

GLUTEN
FREE

**Datteri**

53 pz per kg ca. - Imballo 3kg

Dates

ca.53 pcs/kg - Pack 3kg

cod.200406

Noci

61 pz per kg ca. - Imballo 3kg

Walnuts

ca.61 pcs/kg - Pack 3kg

cod.200407

Prugne

59 pz per kg ca. - Imballo 3kg

Plums

ca.59 pcs/kg - Pack 3kg

cod.200408



TAVOLETTA D'ORO 2024

TAVOLETTA
D'ORO 2011

TAVOLETTA
D'ORO 2013

TAVOLETTA
D'ORO 2024

GLUTEN
FREE

VEGAN

Espositore Amarene incartate
(contiene 2 amarene)
60pz (14/16g cad.)
Imballo 3 espositori da 20pz cad.

Wrapped Sour Cherry Display
(contains 2 sour cherries)
60 pcs (14/16g ea.)
Pack 3 display x 20pcs ea.

cod.200127



GLUTEN
FREE

VEGAN



Espositore Clementina incartata
60 pz (12/15g cad.)
Imballo 3 espositori da 20pz cad.

Wrapped Clementina Display
60 pcs (12/15g ea.)
Pack 3 display x 20pcs ea.
cod.200128





GLUTEN FREE

VEGAN



Espositore Fichi al cioccolato incartati
60 pz (22/24g cad.)
Imballo 3 espositori da 20pz cad.

Wrapped Figs covered in chocolate Display
60 pcs (22/24g ea.)
Pack 3 display x 20pcs ea.
cod.200410



GLUTEN FREE

Espositore Dattero incartato
60 pz (16/19g cad.)
Imballo 3 espositori da 20pz cad.

Wrapped Dates Display
60 pcs (16/19g ea.)
Pack 3 display x 20pcs ea.
cod.200425



GLUTEN
FREE

VEGAN

Espositore Albicocca incartata
60 pz (13/15g cad.)
Imballo 3 espositori da 20pz cad.

Wrapped Apricot Display
60 pcs (13/15g ea.)
Pack 3 display x 20pcs ea.
cod.200129



GLUTEN
FREE

VEGAN



Espositore Mandarino Nano incartato
60 pz (14/18g cad.)
Imballo 3 espositori da 20pz cad.

Wrapped Kumquat Display
60 pcs (14/18g ea.)
Pack 3 display x 20pcs ea.
cod.200126



NOVITÀ

Mis. - Size
20x6,5x3cm

Bergamotto astuccio
70g - Imballo 6 pz
Bergamot Box
70g - Pack 6 pcs
cod.200110

GLUTEN
FREE

VEGAN

TAVOLETTA
D'ORO 2011

TAVOLETTA
D'ORO 2013


TAVOLETTA
D'ORO 2024

GLUTEN
FREE

VEGAN

TAVOLETTA D'ORO 2024

Mis. - Size
20x6,5x3cm

Amarene astuccio
80g - Imballo 6 pz
Sour Cherry Box
80g - Pack 6 pcs
cod.200113



Mis. - Size
20x6,5x3cm

Clementine astuccio
65g - Imballo 6 pz

Clementine Box
65g - Pack 6 pcs
cod.200118



Mis. - Size
20x6,5x3cm

Limone Cedrato astuccio
75g - Imballo 6 pz

Lemon Peel Box
75g - Pack 6 pcs
cod.200119





GLUTEN
FREE

VEGAN

Mis. - Size
20x6,5x3cm

Albicocche astuccio
65g - Imballo 6 pz

Apricot Box
65g - Pack 6 pcs
cod.200117



GLUTEN
FREE

VEGAN

Mis. - Size
20x6,5x3cm

Mandarino Nano astuccio
90g - Imballo 6 pz

Kumquat Box
90g - Pack 6 pcs
cod.200114





GLUTEN
FREE

VEGAN

Mis. - Size
20x6,5x3cm

Filetti di Arancia astuccio
75g - Imballo 6 pz
Orange Peel Box
75g - Pack 6 pcs
cod.200102



GLUTEN
FREE

VEGAN

Mis. - Size
28x24,5x3,5cm

Scatola Filetti di Arancia
200g - Imballo 6 pz
Orange Peel Box
200g - Pack 6 pcs
cod.200103





TAVOLETTA
d'Oro 2019



TAVOLETTA
d'Oro 2020



Mis. - Size
24x24x3,5cm

Scatola Clementine
170g - Imballo 6 pz
Clementine Box
170g - Pack 6 pcs
cod.200111



TAVOLETTA
d'Oro 2016



Mis. - Size
27x24,5x4cm

Astuccio Fichi al Cioccolato
250g - Imballo 6 pz
Figs Box
250g - Pack 6 pcs
cod.200106

SCATOLE REGALO FRUTTA



Mis. - Size
25,5x25,5x5,5cm

Scatola Capricci
350g - Imballo 5 pz
Capricci Box
350g - Pack 5 pcs
cod.200105



Mis. - Size
28x24,5x3,5cm



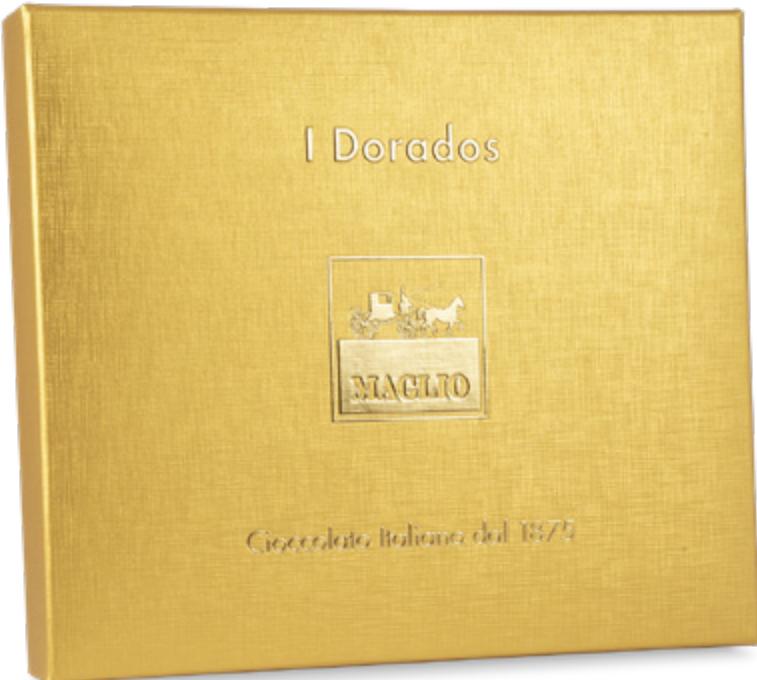
Scatola Golosie
200g - Imballo 6 pz
Golosie Box
200g - Pack 6 pcs
cod.200101



SCATOLA I DORADOS

Questa preziosa confezione racchiude Clementine, Amarene, Filetti di Arancia e di Limone, vincitori più volte, della prestigiosa "Tavoletta d'Oro" della Compagnia del Cioccolato.

This elegant box includes Clementines, Sour Cherries, Orange and Lemon Peels, winners of the "Tavoletta d'Oro" first prize of the Compagnia del Cioccolato.



TAVOLETTA D'ORO 2024



Mis. - Size
28x24,5x3,5cm



Scatola I Dorados
200g - Imballo 6pz
I Dorados - Assorted Pralines
200g - Pack 6pcs
cod.200124



Questa preziosa confezione racchiude Clementine, Amarene, Mandarini, Filetti di Arancia e Fichi, vincitori della prestigiosa "Tavoletta d'Oro" della Compagnia del Cioccolato.

This elegant box includes Clementines, Sour Cherries, Kumquat, Orange Peels and Figs winners of the "Tavoletta d'Oro" first prize of the Compagnia del Cioccolato.



TAVOLETTA D'ORO 2024



Mis. - Size
38x29x4cm



Scatola I Winners
650g - Imballo 3pz
I Winners - Assorted Pralines
650g - Pack 3pcs
cod.200125



CROCCANTINO

Ispirato alla tradizione dolciaria salentina, il croccantino Maglio, con mandorle pugliesi a pezzetti, zucchero e miele, ricoperto di finissimo cioccolato fondente.

Inspired by traditional sweet making in Salento, Maglio croccantino is made of little pieces of almonds from Apulia, sugar and honey covered in finest dark chocolate.



Croccantino
Incarto Bordeaux
90 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Bordeaux wrapper
ca.90 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200970

Un cuore di morbidissima crema di mandorle, in sei gusti diversi, ricoperto di cioccolato fondente. Ecco le Delicatezze, le regine di casa Maglio. L'assortimento è irresistibile: "Caffè", "Ciliegia" ferrovia al liquore, "Delizioso" con nocciole Giffoni, "Delizioso" con mandorle Genco, "Croccantino" con faldacchiera (crema a base di uova e latte fresco), "Croccante" con granella di mandorla croccante.

Six different flavours of soft almond cream covered in dark chocolate. These are Delicatezze, the queens of our range. They are irresistible: "Coffee", "Cherry" infused in liqueur, "Delizioso" with Giffoni hazelnuts, "Delizioso" with Genco almonds, "Croccantino" with egg and milk cream, "Croccante" with pieces of almond brittle.



Delizioso Mandorla
66 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Delizioso Almond
ca.66 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200415



Croccante
76 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Croccante
ca.76 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200413



Delizioso Nocciola
48 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Delizioso Nuts
ca.48 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200416



Ciliegia al liquore
40 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Cherry infused in liqueur
ca.40 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200412



Croccantino con faldacchiera
61 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Croccantino
ca.61 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200414



Caffè
53 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Coffee
ca.53 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200411

ESPOSITORI DELICATEZZE

Croccantino con Faldacchiera

Ispirato alla tradizione dolciaria salentina, il croccantino Maglio, con mandorle pugliesi a pezzetti, zucchero e miele, si sublima abbinato alla crema faldacchiera (crema a base di uova e latte fresco) e ricoperto di cioccolato fondente.

Croccantino con Faldacchiera

Inspired by traditional sweet making in Salento, Maglio croccantino is made of little pieces of almonds from Apulia, sugar and honey mixed with an egg and milk cream, all covered in dark chocolate.



Espositore Croccantino Incartato

60 pz (15/17g cad.)

Imballo 3 espositori da 20pz cad.

Wrapped Croccantino Display

60 pcs (15/17g ea.)

Pack 3 display x 20pcs ea.

cod.200426

**Ciliegia al liquore**

Ciliegia Ferrovia al liquore, avvolta in crema di mandorle e zabaione e ricoperta di cioccolato fondente.

Cherry infused in liquor

Cherry infused in liquor and filled with almond cream and zabaglione covered in dark chocolate.



GLUTEN
FREE

Espositore Ciliegia al liquore Incartata

60 pz (21/23g cad.)

Imballo 3 espositori da 20pz cad.

Wrapped Cherry infused in liquor Display

60 pcs (21/23g ea.)

Pack 3 display x 20pcs ea.

cod.200420





Mis. - Size
20x6x3cm

Delicatezze Astuccio
75g - Imballo 6 pz
Delicatezze Box
75g - Pack 6 pcs
cod.200107



Mis. - Size
33x24x4cm

Delicatezze Scatola
350g - Imballo 6 pz
Delicatezze Box
350g - Pack 6 pcs
cod.200108





Mis. - Size
38x29x4cm

Delicatezze Astuccio
650g - Imballo 3 pz
Delicatezze Box
650g - Pack 3 pcs
cod.200109



2. CIOCCOLATINI E MINI TAVOLETTE



GLUTEN
FREE

Croccantino Fondente
Incarto Royal Blue (9g)
110 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Croccantino Dark Chocolate
Blue Royal wrapper (9g)
ca.110 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200935

GLUTEN
FREE

Cremino Fondente
Incarto Arancio (9g)
110 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Dark Chocolate Cremino
Orange wrapper (9g)
ca.110 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200939

GLUTEN
FREE

Pistacchio Latte
Incarto Verde Fantasy (9g)
110 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Milk Chocolate filled with
Pistachio Cream
Green Fantasy wrapper (9g)
ca.110 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200949

GLUTEN
FREE

Croccantino Latte
Incarto Turchese (9g)
110 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Croccantino Milk Chocolate
Turquoise wrapper (9g)
ca.110 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200934

GLUTEN
FREE

Cremino Classico
Incarto Giallo (9g)
110 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Classic Cremino
Yellow wrapper (9g)
ca.110 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200938

GLUTEN
FREE

Cremino Caffè
Incarto Rosso (9g)
110pz per kg ca. - Imballo 3kg
Coffee Cremino
Red wrapper (9g)
ca. 110 pcs/kg - Pack 3kg
cod. 200943



Nocciola Fondente
Incarto Fucsia (9g)
110 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Hazelnut Dark Chocolate
Fucsia wrapper (9g)
ca. 110 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200937



Cappuccino Fondente
Incarto Lilla (9g)
110 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Cappuccino Dark Chocolate
Violet wrapper (9g)
ca. 110 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200941



Latte di Mandorla Fondente
Incarto Black (9g)
110pz per kg ca. - Imballo 3kg
Almond Cream Dark Chocolate
Black wrapper (9g)
ca. 110 pcs/kg - Pack 3kg
cod. 200944



Nocciola Latte
Incarto Rosa (9g)
110 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Hazelnut Milk Chocolate
Pink wrapper (9g)
ca. 110 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200936



Cappuccino Latte
Incarto Purple (9g)
110 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Cappuccino Milk Chocolate
Purple wrapper (9g)
ca. 110 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200940



Latte di Mandorla al Latte
Incarto Black (9g)
110pz per kg ca. - Imballo 3kg
Almond Cream Milk Chocolate
Black wrapper (9g)
ca. 110 pcs/kg - Pack 3kg
cod. 200945



GLUTEN FREE

Espositore Quadrotti alla Creme
6kg - Imballo 1 pz

Contiene:

Cremino Classico (Incarto Giallo) 1,5kg -
Latte di Mandorla Fondente (Incarto Black)
 1,5kg - **Cappuccino Latte** (Incarto Purple)
 1,5kg - **Nocciola Fondente** (Incarto Fucsia)
 1,5kg

Assorted Cream Chocolate Display
6kg - Pack 1 pc

Contains:

Classic Cremino (Yellow wrapper) 1,5kg -
Almond Cream Dark Chocolate (Black
wrapper) 1,5kg - **Cappuccino Milk Chocolate**
(Purple wrapper) 1,5kg - **Hazelnuts Dark
Chocolate** (Fucsia wrapper) 1,5kg

cod.200981

GLUTEN FREE

Espositore Quadrotti alle Creme
6kg - Imballo 1 pz

Contiene:

Croccantino Latte (Incarto Turchese) 1,5kg -
Cremino Fondente (Incarto Arancio) 1,5kg -
Latte di Mandorla al Latte (Incarto Black)
 1,5kg - **Cappuccino Fondente** (Incarto Lilla)
 1,5kg

Assorted Cream Chocolate Display
6kg - Pack 1 pc

Contains:

Croccantino Milk Chocolate (Turquoise
wrapper) 1,5kg - **Dark Chocolate Cremino**
(Orange wrapper) 1,5kg - **Almond Cream
Milk Chocolate** (Black wrapper) 1,5kg -
Cappuccino Dark Chocolate (Violet wrapper)
1,5kg

cod.200982

GLUTEN FREE

Espositore Quadrotti alle Creme
6kg - Imballo 1 pz

Contiene:

Nocciola Latte (Incarto Rosa) 1,5kg -
Croccantino Fondente (Incarto Royal Blue)
 1,5kg - **Pistacchio Latte** (Incarto Verde
Fantasy) 1,5kg - **Cremino Caffè Fondente**
(Incarto Rosso) 1,5kg

Assorted Cream Chocolate Display
6kg - Pack 1 pc

Contains:

Hazelnuts Milk Chocolate (Pink wrapper)
 1,5kg - **Croccantino Dark Chocolate** (Blue
Royal wrapper) 1,5kg - **Pistachio Milk
Chocolate** (Green Fantasy wrapper) 1,5kg -
Coffee Cremino (Red wrapper) 1,5kg

cod.200988



GLUTEN
FREE

Boule Latte ripieno Pistacchio

Incarto Verde
80 pz per kg ca. - Imballo 3kg
*Milk Chocolate filled with
Pistachio Cream (Green
wrapper)*
ca.80 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200964

GLUTEN
FREE

Boule Latte ripieno Nocciola

Incarto Giallo
80 pz per kg ca. - Imballo 3kg
*Milk Chocolate filled with
Hazelnut Cream (Yellow
wrapper)*
ca.80 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200965

GLUTEN
FREE

**Boule Fondente ripieno Latte
di Mandorla**

Incarto Rosa
80 pz per kg ca. - Imballo 3kg
*Dark Chocolate filled with
Almond Milk (Pink wrapper)*
ca.80 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200968



GLUTEN
FREE

Boule Fondente ripieno Caffè

Incarto Marrone
80 pz per kg ca. - Imballo 3kg
*Dark Chocolate filled with
Coffee Cream (Brown wrapper)*
ca.80 pcs/kg - Pack 3kg
cod. 200967

GLUTEN
FREE



Boule Fondente ripieno Nocciola

Incarto Rosso
80 pz per kg ca. - Imballo 3kg
*Dark Chocolate filled with
Hazelnut Cream (Red wrapper)*
ca.80 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200966



Cuoricini Crema Gianduja Latte
Incarto Oro
110 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Milk Chocolate Little Hearts filled with gianduja cream
Gold wrapper
ca.110 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200951



Cuoricini Crema Pistacchio Latte
Incarto Verde
110 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Milk Chocolate Little Hearts filled with pistachio cream
Green wrapper
ca.110 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200951.1



Cuoricini Crema Gianduja Extra Bitter
Incarto Fucsia
110 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Extra Bitter Chocolate Little Hearts filled with gianduja cream
Fuchsia wrapper
ca.110 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200952



Cuoricini Crema Gianduja Fondente
Incarto Rosso
110 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Dark Chocolate Little Hearts filled with gianduja cream
Red wrapper
ca.110 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200950



Espositore Boule Assortite

4kg - Imballo 1 pz

Contiene:

Boule Pistacchio Latte 2kg - Boule Nocciola Fondente 2kg

Assorted Boule Display

4kg - Pack 1 pc

Contains:

Milk Chocolate Boule with Pistachio Cream 2kg - Dark Chocolate Boule with Hazelnut Cream 2kg

cod.200989



Espositore Boule Assortite

4kg - Imballo 1 pz

Contiene:

Boule Nocciola Latte 2kg - Boule Nocciola Fondente 2kg

Assorted Boule Display

4kg - Pack 1 pc

Contains:

Milk Chocolate Boule with Hazelnut Cream 2kg - Dark Chocolate Boule with Hazelnut Cream 2kg

cod.200983



Espositore Boule Assortite

4kg - Imballo 1 pz

Contiene:

Boule Nocciola Fondente 2kg - Boule Latte di Mandorla Fondente 2kg

Assorted Boule Display

4kg - Pack 1 pc

Contains:

Dark Chocolate Boule with Hazelnut Cream 2kg - Dark Chocolate Boule with Almond Milk 2kg

cod.200984



GLUTEN
FREE

Espositore Boule Assortite
4kg - Imballo 1 pz

Contiene:
Boule Nocciola Latte 2kg - Boule Caffè
Fondente 2kg

Assorted Boule Display
4kg - Pack 1 pc

Contains:
Milk Chocolate Boule with Hazelnut Cream
2kg - **Dark Chocolate Boule with Coffee**
Cream 2kg
cod.200990



GLUTEN
FREE

Espositore Cuoricini Gianduja
6kg - Imballo 1 pz

Contiene:
Fondente (Incanto Rosso) 1,5kg - **Latte** (Incanto Oro) 1,5kg - **Extra Bitter** (Incanto Fucsia) 1,5kg - **Pistacchio latte** (Incanto Verde) 1,5kg

Little Hearts filled with gianduia cream Display
6kg - Pack 1 pc

Contains:
Dark (Red wrapper) 1,5kg - **Milk** (Gold wrapper) 1,5kg - **Extra Bitter** (Fuchsia wrapper) 1,5kg - **Pistachio milk** (Green wrapper) 1,5kg
cod.200980



Diamanti al latte ripieni Gianduja

Incarto Oro, Arancio, Marrone
100 pz per kg ca. - Imballo 3kg

*Milk chocolate filled with gianduja cream
Gold, Orange, Brown wrapper
ca. 100 pcs/kg - Pack 3kg*

cod.200955



Diamanti fondente ripieni Gianduja

Incarto Fucsia, Argento, Blu
100 pz per kg ca. - Imballo 3kg

*Dark chocolate filled with gianduja cream
Fucsia, Silver, Blue wrapper
ca. 100 pcs/kg - Pack 3kg*

cod.200956



Grani fondente ripieni di Crema Caffè

Incarto Verde e Rosso
100 pz per kg ca. - Imballo 3kg

*Coffee Beans shaped dark chocolate filled
with Coffee Cream
Green and Red wrapper
ca. 100 pcs/kg - Pack 3kg*

cod.200961



Grani al latte ripieni di Crema Caffè

Incarto Rosa e Oro
100 pz per kg ca. - Imballo 3kg

*Coffee Beans shaped milk chocolate filled
with Coffee Cream
Pink and Gold wrapper
ca. 100 pcs/kg - Pack 3kg*

cod.200960



GLUTEN FREE

Milk 34% Cacao
 Cioccolatino Duro (9g)
 110 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Milk Chocolate 34% Cocoa
Chocolate without filling (9g)
 ca.110 pcs/kg - Pack 3kg
 cod.200931



GLUTEN FREE

Extra Bitter 72% Cacao
 Cioccolatino Duro (9g)
 110 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Extra Bitter Chocolate 72% Cocoa
Chocolate without filling (9g)
 ca.110 pcs/kg - Pack 3kg
 cod.200933



GLUTEN FREE

Bitter 62% Cacao
 Cioccolatino Duro (9g)
 110 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Bitter Chocolate 62% Cocoa
Chocolate without filling (9g)
 ca.110 pcs/kg - Pack 3kg
 cod.200932



GLUTEN FREE

Extra Bitter 82% Cacao
 Cioccolatino Duro (9g)
 110 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Extra Bitter Chocolate 82% Cocoa
Chocolate without filling (9g)
 ca.110 pcs/kg - Pack 3kg
 cod.200942



Milk 34% Cacao
Mini Tavolette Blend (6g)
150 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Milk Chocolate 34% Cocoa
Mini Blend Bars (6g)
ca.150 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200928



Extra Bitter 72% Cacao
Mini Tavolette Blend (6g)
150 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Extra Bitter Chocolate 72% Cocoa
Mini Blend Bars (6g)
ca.150 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200930



Bitter 62% Cacao
Mini Tavolette Blend (6g)
150 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Bitter Chocolate 62% Cocoa
Mini Blend Bars (6g)
ca.150 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200929



Extra Bitter 82% Cacao
Mini Tavolette Blend (6g)
150 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Extra Bitter Chocolate 82% Cocoa
Mini Blend Bars (6g)
ca.150 pcs/kg - Pack 3kg
cod.200926

GLUTEN
FREE**Espositore Quadrotti Blend**

6kg - Imballo 1 pz

Contiene:

Milk 34% cacao 1,5kg - Bitter 62% cacao 1,5kg
 - Extra Bitter 72% cacao 1,5kg - Extra Bitter
 82% cacao 1,5kg

Assorted Chocolate without filling

6kg - Pack 1 pc

Contains:

Milk Chocolate 34% cocoa 1,5kg - Dark
 Chocolate 62% cocoa 1,5kg - Extra Bitter
 Chocolate 72% 1,5kg - Extra Bitter Chocolate
 82% 1,5kg

cod.200987GLUTEN
FREE**Espositore Mini Tavolette 6g**

6kg - Imballo 1 pz

Contiene:

Milk 34% cacao 1,5kg - Bitter 62% cacao
 1,5kg - Extra Bitter 72% cacao 1,5kg - Extra
 Bitter 82% cacao 1,5kg

Mini Bars 6g Display

6kg - Pack 1 pc

Contains:

Milk Chocolate 34% cocoa 1,5kg - Dark
 Chocolate 62% cocoa 1,5kg - Extra Bitter
 Chocolate 72% cocoa 1,5kg - Extra Bitter
 Chocolate 82% cocoa 1,5kg

cod.200979



VEGAN

Carenero El Clavo 72% cacao
 Mini Tavolette Origine (6g)
 150 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Single Origin Mini Bars (6g)
 ca.150 pcs/kg - Pack 3kg
 cod.200923



VEGAN

Cuba 70% cacao
 Mini Tavolette Origine (6g)
 150 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Single Origin Mini Bars (6g)
 ca.150 pcs/kg - Pack 3kg
 cod.200903



VEGAN

Tingo Maria 65% cacao
 Mini Tavolette Origine (6g)
 150 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Single Origin Mini Bars (6g)
 ca.150 pcs/kg - Pack 3kg
 cod.200907



VEGAN

Africa 75% cacao
 Mini Tavolette Origine (6g)
 150 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Single Origin Mini Bars (6g)
 ca.150 pcs/kg - Pack 3kg
 cod.200905



VEGAN

Ecuador 72% cacao
 Mini Tavolette Origine (6g)
 150 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Single Origin Mini Bars (6g)
 ca.150 pcs/kg - Pack 3kg
 cod.200904



Papuaasia Milk 36% cacao
 Mini Tavolette Origine (6g)
 150 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Single Origin Mini Bars (6g)
 ca.150 pcs/kg - Pack 3kg
 cod.200902



Cartone Assortito Mini Tavolette Origine Assortite (6g)
 150 pz per kg ca. - Imballo 3kg

Assorted Single Origin Mini Bars (6g)
 ca.150 pcs/kg - Pack 3kg

cod.200927



TAVOLETTA D'ORO 2018



TAVOLETTA D'ORO 2024

Cuyagua 100% cacao
 Mini Tavolette Origine (6g)
 150 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Single Origin Mini Bars (6g)
 ca. 150 pcs/kg - Pack 3kg
 cod.200920



TAVOLETTA D'ORO 2020



TAVOLETTA D'ORO 2024

Cuyagua 90% cacao
 Mini Tavolette Origine (6g)
 150 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Single Origin Mini Bars (6g)
 ca. 150 pcs/kg - Pack 3kg
 cod.200921



TAVOLETTA D'ORO 2021

TAVOLETTA D'ORO 2023



TAVOLETTA D'ORO 2024

Cuyagua Milk 55% cacao
 Mini Tavolette Origine (6g)
 150 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Single Origin Mini Bars (6g)
 ca. 150 pcs/kg - Pack 3kg
 cod.200925



Caño el Trigre 80% cacao
 Mini Tavolette Origine (6g)
 150 pz per kg ca. - Imballo 3kg
Single Origin Mini Bars (6g)
 ca. 150 pcs/kg - Pack 3kg
 cod.200915

Chuao 75% cacao
 Mini Tavolette Origine (6g)
 150pz per kg ca. - Imballo 3kg
Single Origin Mini Bars (6g)
 ca. 150 pcs/kg - Pack 3kg
 cod.200911

Porcelana 75% cacao
 Mini Tavolette Origine (6g)
 150pz per kg ca. - Imballo 3kg
Single Origin Mini Bars (6g)
 ca. 150 pcs/kg - Pack 3Kg
 cod.200910



Cartone assortito minitavolette Criollo Origine Venezuela (6g)
 150 pz per kg ca. - Imballo 3kg

Cocoa Criollo Mini Bars (6g)
 ca. 150 pcs/kg - Pack 3kg

cod.200909

**GLUTEN
FREE****Espositore cioccolatini sfusi**

Espositore per la vendita dei cioccolatini sfusi. Tutti i nostri cioccolatini e mini tavolette verranno consegnati in questi pratici display da 1,5kg ciascuno, fornendo in questo modo un valido strumento per l'esposizione e la vendita del prodotto.

Display for sale of loose chocolates.

All our chocolates and mini bars will be delivered in these practical 1,5kg each display, thus providing a valid tool for displaying and selling the product.



L'immagine è al solo scopo illustrativo.

GLUTEN
FREE

ESPOSITORE 16 BUCHE DA 24 kg

Mis. - Size
61x47,5x132cm

Espositore Cioccolatini assortiti

Assorted Chocolates

cod.200991

ESPOSITORE 16 BUCHE DA 48 kg

Mis. - Size
61x47,5x132cm

Espositore Cioccolatini assortiti

Assorted Chocolates

cod.200992





Mis. - Size
4x8x24cm

Sacchetto Cuoricini Ripieni Fondenti
(Incarto rosso)
200g - Imballo 6 pz
Dark Little Hearts, Little Bags Red
wrapper
200g - Pack 6 pcs
cod.200824



Mis. - Size
4,5x6x18cm

Sacchetto Quadrotti alle Creme
Assortiti
200g - Imballo 6 pz
Assorted Cream Chocolate Little Bags
200g - Pack 6 pcs
cod.200822



Mis. - Size
4x8x24cm

Sacchetto Boules Assortite

200g - Imballo 6 pz

Contiene: Latte di Mandorla Fondente,
Pistacchio Latte, Caffè Fondente,
Gianduia Latte, Gianduia Fondente

Assorted Cream Chocolate Little Bags
200g - Pack 6 pcs

Contains: Dark Chocolate with Almond Milk, Milk Chocolate with Pistachio, Dark Chocolate with Coffee, Milk Chocolate with Hazelnuts cream, Dark Chocolate with Hazelnuts cream.

cod. 200834



Mis. - Size
4x8x24cm

Sacchetto Mini Tavolette Assortite

200g - Imballo 6 pz

Assorted Mini Bars Little Bags
200g - Pack 6 pcs

cod.200823





NOVITÀ



Mis. - Size
4x8x24cm

Sacchetto Mini Tavolette Origine
200g - Imballo 6 pz

Assorted Single Origin Mini Bars Little Bags
200g - Pack 6 pcs
cod. 200820



Mis. - Size
4x8x24cm

Sacchetto mini tavolette Criollo Origine Venezuela

(Cuyagua 100%, Cuyagua 90%,
Cuyagua Milk 55%, Cano el Tigre 80%,
Chuao 75%, Porcelana 75%)
200g - Imballo 6 pz

Assorted Cacao Criollo Mini Bars Little Bags
200g - Pack 6 pcs
cod. 200826

“La pizzica” ha origini molto antiche che sembrano risalire ai culti dionisiaci dell’Antica Grecia, molto presenti in alcune aree del Salento. Nella vita dei campi era facile essere punti da ragni e secondo la credenza contadina, per scacciare il male di cui la persona era colpita, era necessario danzare e muoversi a tempo di musica. Il suono del tamburello conferiva al ballo un ritmo sostenuto con lo scopo di esorcizzare, attraverso la danza sfrenata, tale stato di malessere e far guarire la persona colpita. Nel rituale terapeutico del tarantismo per stimolare la vittima del morso si utilizzavano nastri e fazzoletti colorati per stimolare la vista. Da qui il nome “pizzica tarantata” dove per taranta si intende semplicemente “tarantola”, il ragno.

Oggi conosciamo “la pizzica” come un ballo vivace, che si svolge in coppia o in cerchio e prevede dei ruoli, dei passi e dei codici tipici della danza. Il ballo è accompagnato dalla musica e dalle grida che si scatenano dalla *ronda*, ossia quel tipico cerchio, composto da musicisti, aspiranti ballerini o curiosi, che si forma spontaneamente intorno a coloro che ballano la pizzica.

Negli ultimi anni al fianco della pizzica tradizionale, si è sviluppata una neo-pizzica, molto in voga soprattutto tra i più giovani.



Cioccolato fondente 62% cacao min. ripieno di una morbida crema alla mandorla.

Dark chocolate 62% min cocoa filled with a delicious almond cream.



Espositore Cioccolato della Taranta®
50 pz (12,5g cad.) - Imballo 2 pz
Peso totale 625g

Cioccolato della Taranta® Display
50 pcs (12,5g ea.) - Pack 2 pcs
weight display 625g
cod.200973



SCATOLA REGALO

The origins of the “Pizzica” seem to date back to cults of Dionysus which came from Greece to Salento and were made their own by the local people. Working in the countryside was easy to get stung by poisonous spiders whose stings sometimes caused the victim to faint or fall into a state of shock from which only music could rouse them. The victim would dance and musicians play until the effects of the poison disappeared. The frantic dancing aimed to exorcise any feelings of discomfort and heal the victim.

Nowadays Pizzica” is known as a lively dance for couples. It was widespread until the last war but now lives on mostly in the memory of the older inhabitants of Salento. During “Pizzica” festivals drummers and other musicians play and crowds gather in the square, which becomes dancefloor all night long.

Over the past fifteen years or so, some musicians and dancers have created a sort of ‘neo-pizzica which differs somewhat from the traditional version. This new version has had great success among young people especially at concerts or dances taking place on summer evenings.



Mis. - Size
20x12,6x4,5cm

Scatola Cioccolato della Taranta®
150g - Imballo 6 pz
Taranta® Chocolate Box
150g - Pack 6 pcs
cod.200986



LUXURY COPPER

Nelle Scatole "Luxury Copper" è racchiusa una selezione di cioccolatini e praline, incartati e nudi, tra cui Diamanti, Cioccolatini alle Creme, Foglie e Grani di Caffè.

The "Luxury Copper" Gift Box contains a selection of chocolates and pralines, wrapped and loose: Diamonds, Cream Chocolates, Leaves and Coffee Beans



GLUTEN
FREE

Mis. - Size
29x27x3cm

Cioccolatini e Praline Assortiti
340g - Imballo 5 pz

Assorted Chocolates and Pralines
340g - Pack 5 pcs

cod.200875





GLUTEN
FREE

Mis. - Size
25x23x3cm

Cioccolatini e Praline Assortiti
230g - Imballo 5 pz
Assorted Chocolates and Pralines
230g - Pack 5 pcs
cod.200874



GLUTEN
FREE

Mis. - Size
21x17x3cm

Cioccolatini e Praline Assortiti
130g - Imballo 6 pz
Assorted Chocolates and Pralines
130g - Pack 6 pcs
cod.200873



Nelle scatole Green Glamour si trova un invitante assortimento di Diamanti, Grani di Caffè, Mini Tavolette Origine e Blend da 6g, Cuoricini, Cioccolatini duri e alle creme.



Mis. - Size
38x28x4cm

Cioccolatini Assortiti
400g - Imballo 5 pz
Assorted Chocolates
400g - Pack 5 pcs
cod.200860



Green Glamour boxes contain an attractive selection of chocolates: Diamonds, coffee pralines and 6g Single Origin and Blend Mini Bars, assorted Cream Chocolates, Chocolate little hearts.



Mis. - Size
27x20x3,5cm

Cioccolatini Assortiti
150g - Imballo 6 pz
Assorted Chocolates
150g - Pack 6 pcs
cod.200859





Mis. - Size
25x17x6cm

Scatola Pure Origin
300g - Imballo 3 pz

*Gift Box with assorted
Single Origin Mini Bars*
300g - Pack 3 pcs

Contiene/ Contains:
Africa, Tingo Maria, Ecuador,
Cuyagua 100%, Cuba
cod.200831

GLUTEN FREE

VEGAN

Questa confezione è realizzata con carta Fedrigoni certificata FSC.
This packaging is made with Fedrigoni paper FSC certified.



Nella Scatola "Boules alle creme" è racchiusa una selezione di sfere di cioccolato latte e fondente ripiene di creme al pistacchio, nocciola, mandorla e caffè.

The "Cream Boules" Box contains a selection of milk and dark chocolate spheres filled with pistachio, hazelnut, almond and coffee creams.



Mis. - Size
28x24,5x3,5cm

Scatola Boules alle creme gusti e colori assortiti
350g - Imballo 6 pz

Boule Gift Box assorted colours
350g - Pack 6 pcs
cod.200871



Scatola fresca e giovanile, con all'interno un assortimento di Cuoricini latte e fondenti dal goloso ripieno di crema Gianduja, incartati con colori assortiti.

Fresh and youthful box, for every special day. It contains an assortment of milk and dark little hearts filled with delicious Gianduja cream. Assorted colours.



Mis. - Size
16,5x16,5x4cm

**Scatola Cuoricini Gianduja Latte e Fondenti
colori assortiti**

85g - Imballo 8 pz

*Little Hearts Gianduja Milk and Dark
Assorted colours*

85g - Pack 8 pcs

cod.200870



SCATOLE CIOCCOLATINI ASSORTITI

Scatola Cioccolatini alle Creme

La scatola contiene Cioccolatini alle Creme: Croccantino latte e fondente, Cremini Classici e fondenti, Nocciola latte e fondente, Cappuccino latte e fondente, Pistacchio latte.

Chocolate Cream Box

The box contains Cream Chocolates: milk and dark Croccantino, classic and dark Cremini, milk and dark Hazelnuts, milk and dark Cappuccino, milk Pistachio.



Mis. - Size
20x20x4cm

Scatola Cioccolatini alle Creme
135g - Imballo 4 pz

Chocolate Cream Box
135g - Pack 4 pcs

cod.200866

GLUTEN
FREE

Scatola Cremini & Diamanti

La scatola contiene Cremini Classici e fondenti, Grani di Caffè latte e fondente, Diamanti latte e fondente ripieni di granella di nocciola.

Cremini & Diamanti Box

The box contains classic and dark Cremini, milk and dark Coffee Beans, milk and dark Diamonds filled with ground hazelnuts.



Mis. - Size
19x19x3,5 cm

Scatola Cremini & Diamanti
115g - Imballo 4 pz

Cremini & Diamanti Box
115g - Pack 4 pcs

cod.200867

GLUTEN
FREE

Scatola Mini Tavolette Blend

La scatola contiene Mini Tavolette Milk 34% cacao, Bitter 62% cacao, Extra Bitter 72% cacao, Extra Bitter 82% cacao.

Assorted Chocolates Box

The box contains mini bars Milk 34% cocoa, Bitter 62% cocoa, Extra Bitter 72% cocoa, Extra Bitter 82% cocoa.



GLUTEN FREE

Mis. - Size
21x19x3,5 cm

Scatola Mini Tavolette Blend
110g - Imballo 4 pz

Assorted Chocolates Box

110g - Pack 4 pcs

cod.200865

Scatola Mini Tavolette Origine

Nelle mini tavolette Origine, il cacao utilizzato da Maglio per ogni referenza è monorigine, ossia proveniente da una singola piantagione che, per condizioni territoriali e climatiche esprime caratteristiche assolutamente uniche rispetto alle altre.

Assorted Single Origin Mini Bars

In the Single Origin Mini Bars the cocoa used by Maglio is single origin: that is, it comes from a single plantation which, for environmental and climatic conditions, has absolutely unique characteristics.



Mis. - Size
21x19x3,5 cm

GLUTEN FREE

Scatola Mini Tavolette Origine
110g - Imballo 4 pz

Assorted Single Origin Mini Bars
110g - Pack 4 pcs

Contiene/ Contains:

Cuyagua 90%, Caño el Tigre, Ecuador, Africa, Tingo Maria, Papuasia

cod.200869

3. TAVOLETTE, LASTRE E BARRETTE



Prodotto da coltivazioni di cacao sostenibile della Comunità Campesina di Cuyagua.
Made from sustainably grown cocoa of "Comunidad Campesina de Cuyagua".

MASSA DI CACAO CUYAGUA 100%

Criollo in purezza, note di panna, spezie, mandorla e nocciola. Un criollo eccezionale, unico al mondo.

Pure Criollo, notes of cream, spices, almonds and hazelnuts. An exceptional criollo, unique in the world.

CUYAGUA 90% - VENEZUELA

Criollo in purezza con un leggero sentore di confettura di ciliegia, gusto intenso e dal retrogusto fruttato.

Pure Criollo with a slight hint of cherry jam, intense flavour and fruity aftertaste.

CUYAGUA 55% - VENEZUELA

Cacao Criollo dal bouquet molto intenso e ricco di aromi, fresco al palato con note di panna.

Criollo Cocoa with a very intense bouquet and rich in aromas, fresh on the palate with hints of cream.



TAVOLETTA D'ORO 2018

TAVOLETTA D'ORO 2024

TAVOLETTA D'ORO 2022

Cuyagua 100% Cacao Criollo
Tavoletta Origine (60g)
Imballo 12 pz
Origin Bars (60g)
Pack 12 pcs
cod.200707



TAVOLETTA D'ORO 2021

TAVOLETTA D'ORO 2023

TAVOLETTA D'ORO 2024

Cuyagua Milk Cacao Criollo 55% cacao min.
Tavoletta Origine (60g)
Imballo 12 pz
Origin Bars (60g)
Pack 12 pcs
cod.200711

TAVOLETTA D'ORO 2020



TAVOLETTA D'ORO 2024

Cuyagua Cacao Criollo 90% cacao min.
Tavoletta Origine (60g)
Imballo 12 pz
Origin Bars (60g)
Pack 12 pcs
cod.200710



CACAO CRIOLLO VENEZUELA CAÑO EL TIGRE

La nostra continua ricerca del miglior cacao del mondo, ci ha portato a scoprire questi eccezionali tesori ancestrali. Nel luogo in cui ha origine il cacao scopriamo un patrimonio genetico di assoluto valore. E' qui, in Venezuela, che abbiamo selezionato per voi il cacao più antico del mondo recuperando le piantagioni e sostenendo le popolazioni indigene. Grazie alla collaborazione degli amici agronomi dell'Università di Merida, abbiamo riportato alla luce il Boccadillo, Guasare, Guasare Inia Merida, Benavide, Novillera, Hernandez Inia Merida, tutti cacao ancestrali quasi perduti.

Thanks to our continuous research for the best cocoa in the world, we have discovered some exceptional ancestral criollo cocoa. In the place where cocoa is born, Venezuela, we discover an extraordinary genetic heritage of absolute value. Starting from here we have selected for you, the oldest cocoa in the world recovering the cocoa plantation and supporting the indigenous populations. Thanks to the contribution of the agronomist friends of the University of Merida, we have brought back to light Boccadillo, Guasare, Guasare Inia Merida, Benavide, Novillera, Hernandez Inia Merida, all of these are ancestral criollo cocoa almost lost.



"Un'apertura delicata e dolce con, in evidenza, tutte le note caratteristiche del criollo: panna, latte e un sentore di frutta secca.

Un grande cioccolato caldo e rotondo dove in maniera equilibrata si dipanano il miele, il "sabor de panela" (zucchero che si ottiene spremendo le canne e concentrando il succo per evaporazione dell'acqua), la marmellata di platano maturo e una frutta non citrica.

Un cioccolato molto gradevole con una piacevole e lunga persistenza".

"Sweet and delicate is its first aroma, all the known characteristics of criollo: cream, milk and hints of dried fruit.

An intense chocolate, its warm and round taste perfectly balanced release as aftertaste notes of honey, "sabor de panela", ripe banana jam and a non-citric fruit. A very pleasant chocolate with a lovely and long persistence".



Caño el Tigre Cacao Criollo 80% cacao min

Tavoletta Origine (60g)
Imballo 12 pz

Origin Bars (60g)
Pack 12 pcs
cod.200712

Dalla storica piantagione di Chuao nello stato di Aragua, in Venezuela, abbiamo selezionato un cacao proveniente da una parcella della piantagione di Chuao, nella parte alta, dove è maggiormente presente questo cacao Criollo in purezza. Le piante sono molto curate e il sottobosco ben pulito. Ci accompagnano nella parte alta della piantagione dove è facile ammirare piante di Criollo Chuao dai colori tipici del verde con striature rossicce. Un cacao di straordinaria qualità.

In the state of Aragua, in Venezuela, from the historical Chuao cocoa plantation, we have selected a premium cocoa coming from the high part of Chuao plantation where it is greater pure. This is well kept and underwood clean. They lead us in a high part of plantation where Chuao Criollo cocoa grows. Its typical fruits of green color with red nuance, makes Chuao a Criollo Cocoa of extraordinary quality.



“Un cioccolato con una lieve e costante acidità che si evolve in note di frutti rossi e prugne con un evidente sentore di miele e fichi”.

“A chocolate with a slight and long acidity, which becomes red fruits and plums flavour with sweet aroma of fig honey as aftertaste.



**Chuao Cacao Criollo
75% cacao min**

Tavoletta Origine (60g)
Imballo 12 pz

*Origin Bars (60g)
Pack 12 pcs
cod. 200716*

CACAO CRIOLLO VENEZUELA PORCELANA

La nostra continua ricerca del miglior cacao del mondo, ci ha portato a scoprire questi eccezionali tesori ancestrali. Nel luogo in cui ha origine il cacao scopriamo un patrimonio genetico di assoluto valore. È qui, in Venezuela, che abbiamo selezionato per voi il cacao più antico del mondo recuperando le piantagioni e sostenendo le popolazioni indigene.

Grazie alla collaborazione degli amici agronomi dell'Università di Merida, abbiamo riportato alla luce il Porcelana.

Thanks to our continuous research for the best cocoa in the world, we have discovered some exceptional ancestral criollo cocoa. In the place where cocoa is born, Venezuela, we discover an extraordinary genetic heritage of absolute value. Starting from here we have selected for you, the oldest cocoa in the world recovering the cocoa plantation and supporting the indigenous populations.

Thanks to the contribution of the agronomist friends of the University of Merida, we have brought back to light Porcelana.



"Un cioccolato chiaro dai profumi e sapori del latte, panna, noci, e frutta secca, collegate da una nota di legno con una piacevole acidità". Questo Cacao è uno dei più rari e preziosi del mondo.

"A fine Criollo chocolate with the aromas and flavours of milk, nuts, and dried fruit, balanced by a note of wood with a pleasant acidity". This Criollo Cocoa is one of the rarest and most precious in the world.

**Porcelana Cacao Criollo
75% cacao min**

Tavoletta Origine (60g)
Imballo 12 pz

Origin Bars (60g)
Pack 12 pcs
cod. 200715

Il nostro viaggio comincia nella regione di Esmeraldas, a nord del Paese, che detiene il 96% delle varietà autoctone del cacao dell'Ecuador. Nella terra dei Chachi Cayapas, nella parte nord di Esmeraldas, cresce un Criollo di eccezionale colore Bianco. I suoi sentori primari di fiori e frutta secca conferiscono al cioccolato delle sfumature rubino dal gusto persistente.

In the northern part of Ecuador is located Esmeraldas region, opposite to Pacific Ocean, bordering Colombia. More than 96% of Ecuadorian cocoa genetic code is held by Esmeraldas. In the land of the Chachi Cayapas, in the northern part of Esmeraldas, a rare white Criollo grows. Its primary flavours of flowers and dried fruit give the chocolate ruby hues and a longlasting taste.



"Note intense di panna seguite da un gusto deciso di cacao, con sfumature aromatiche di frutta secca, nocciole e noci, con un lieve retrogusto acidulo, nel finale, che richiama i frutti rossi (ribes e mirtilli)".

"Intense creamy aromas followed by a strong taste of cocoa. Aromatic nuances of dried fruit, hazelnuts and walnuts. Slighty acid aftertaste which remind currants and blueberries taste".

GLUTEN FREE

Cartone Assortito 30 tavolette Origine Criollo

(Cuyagua 90%, Cano el Tigre, Chuao, Porcelana, Chumundé) - 6 pz per referenza

30 Assorted Origin Criollo

(Cuyagua 90%, Cano el Tigre, Chuao, Porcelana, Chumundé) - 6 pcs for each item

cod.200710.A

GLUTEN
FREE

VEGAN

Chumundé Cacao Criollo
85% cacao min

Tavoletta Origine (60g)
Imballo 12 pz

Origin Bars (60g)
Pack 12 pcs

cod. 200714



Nelle tavolette Origine, il cacao utilizzato da Maglio per ogni referenza è monorigine, ossia proveniente da una singola piantagione che, per condizioni territoriali e climatiche esprime caratteristiche assolutamente uniche rispetto alle altre.



Tingo Maria 65% cacao
Tavoletta Origine (80g)
Imballo 24 pz
Origin Bars (80g)
Pack 24 pcs
cod.200705



Equador 72% cacao
Tavoletta Origine (80g)
Imballo 24 pz
Origin Bars (80g)
Pack 24 pcs
cod.200706



Africa 75% cacao
Tavoletta Origine (80g)
Imballo 24 pz
Origin Bars (80g)
Pack 24 pcs
cod.200703

TAVOLETTE CACAO MONORIGINE 80G

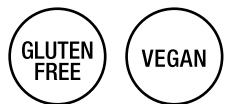
In the Origin Bars the cocoa used by Maglio is single origin: that is, it comes from a single plantation which, for environmental and climatic conditions, has absolutely unique characteristics.



Papuasia 36% cacao
Tavoletta Origine (80g)
Imballo 24 pz
Origin Bars (80g)
Pack 24 pcs
cod.200742



Cuba 70% cacao
Tavoletta Origine (80g)
Imballo 24 pz
Origin Bars (80g)
Pack 24 pcs
cod.200702



Carenero El Clavo 72% cacao
Tavoletta Origine (80g)
Imballo 24 pz
Origin Bars (80g)
Pack 24 pcs
cod.200700

Il cioccolato Maglio è realizzato solo con cacao proveniente da coltivazioni di cacao sostenibile. Questa confezione è realizzata con carta Fedrigoni certificata FSC.



TAVOLETTA
D'ORO 2020

Papuasia 36% cacao
Tavoletta Origine (50g)
Imballo 24 pz
Origin Bars (50g)
Pack 24 pcs
cod.200732



Cuba 70% cacao
Tavoletta Origine (50g)
Imballo 24 pz
Origin Bars (50g)
Pack 24 pcs
cod.200734



Carenero 72% cacao
Tavoletta Origine (50g)
Imballo 24 pz
Origin Bars (50g)
Pack 24 pcs
cod.200745

TAVOLETTE MONORIGINE 50G

Maglio chocolate is made only with cocoa from sustainably grown cocoa. This packaging is made with Fedrigoni paper FSC certified.



Tingo Maria 65% cacao
Tavoletta Origine (50g)
Imballo 24 pz
Origin Bars (50g)
Pack 24 pcs
cod.200737

Equador 72% cacao
Tavoletta Origine (50g)
Imballo 24 pz
Origin Bars (50g)
Pack 24 pcs
cod.200733

Africa 75% cacao
Tavoletta Origine (50g)
Imballo 24 pz
Origin Bars (50g)
Pack 24 pcs
cod.200731



GLUTEN
FREE

Espositore Tavolette

60 Tavolette Origine Assortite (80g)
Imballo 1 pz

*60 Assorted Origin Bars (80g) Display
Pack 1 pc*

Contiene 10 pz per referenza
Contains 10 pcs of each item

cod.200708



GLUTEN
FREE

Espositore Tavolette Origine 50g

72 tavolette - Imballo 1 pz

*Origin Bars 50g Display
72 bars - Pack 1 pc*

Contiene 12 pz per referenza
Contains 12 pcs of each item
cod.200738



GLUTEN
FREE

Mis. - Size
24x8x4cm

Astuccio 6 tavolette Origine 50g cad.
Confezione 6 tavolette - Imballo 6 pz
6 single Origin Bars Box (50g ea.)
Box 6 bars - Pack 6 pcs

Contiene/ Contains:
Carenero El Clavo, Cuba, Tingo Maria,
Africa, Ecuador, Papuasia.

cod.200832

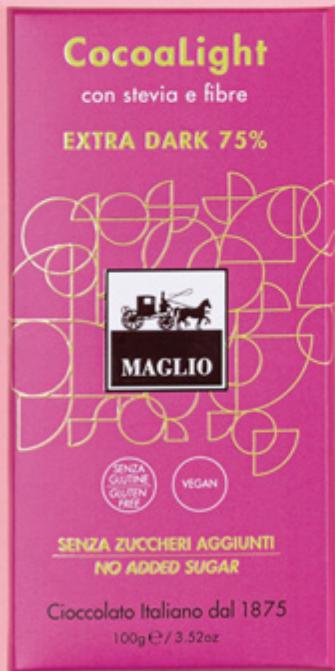


Maxi Espositore

90 Tavolette Assortite Blend, Ripiene,
Origine e CocoaLight (80/100g)
Imballo 1 pz

Assorted Display

with 90 Blend, Filled, Origin and
CocoaLight Bars (80/100g) - Pack 1 pc
cod.200709





GLUTEN
FREE

Milk 34% Cacao
Tavoletta Blend (100g)
Imballo 24 pz
*Milk Chocolate 34% Cocoa
Blend Bars (100g)
Pack 24 pcs*
cod.200750



GLUTEN
FREE VEGAN

Bitter 62% Cacao
Tavoletta Blend (100g)
Imballo 24 pz
*Bitter Chocolate 62% Cocoa
Blend Bars (100g)
Pack 24 pcs*
cod.200751

Questa confezione è realizzata con carta Fedrigoni certificata FSC.
This packaging is made with Fedrigoni paper FSC certified.



Extra Bitter 72% Cacao

Tavoletta Blend (100g)

Imballo 24 pz

*Extra Bitter Chocolate 72%
Cocoa - Blend Bars (100g)
Pack 24 pcs*

cod.200752

**Extra Bitter
82%**



Extra Bitter 82% Cacao

Tavoletta Blend (100g)

Imballo 24 pz

*Extra Bitter Chocolate 82%
Cocoa - Blend Bars (100g)
Pack 24 pcs*

cod.200749



**Cartone Assortito 48 tavolette 100g
12 pz per referenza**

**48 Assorted 100g Bars
12 pcs for each item** cod.200748

CIOCCOLATO AL LATTE SENZA LATTOSIO

LACTOSE FREE

Un cioccolato nato dall'unione di pregiate miscele di cacao con latte senza lattosio. Dal gusto dolce e delicato questo cioccolato è pensato per gli intolleranti al lattosio che da oggi non dovranno più rinunciare al loro cioccolato preferito!

A chocolate born from the union of fine cocoa blend with lactose-free milk. With a sweet and delicate taste, this chocolate is thought for lactose intolerant that, from today, will no longer have to give up their favorite chocolate!



GLUTEN
FREE

Milk 38% cacao

Tavoletta latte senza lattosio (100g)
Imballo 24 pz

*Milk Chocolate 38% Cocoa
Lactose free chocolate Bars (100g)
Pack 24 pcs*

cod.200762

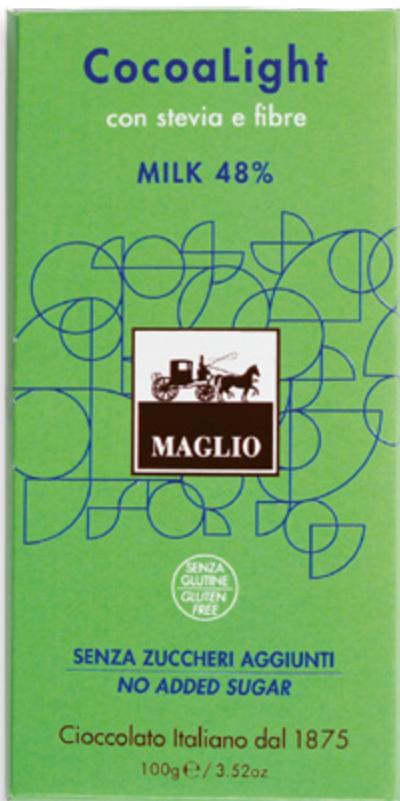
GLUTEN
FREE

Cartone Assortito 36 tavolette Cocoa Light & Senza Lattosio
12 pz per referenza

36 Assorted 100g Cocoa Light & Lactos Free Bars
12 pcs for each item
cod.200759

CocoaLight è la meravigliosa unione di pregiate miscele di cacao Criollo e Forastero con le dolci note dell'estratto di Stevia, piccola pianta che nasce nelle umide foreste del sud America, dal forte potere dolcificante. La Stevia conferisce al prodotto un gusto centinaia di volte più dolce del saccarosio rendendo il cioccolato minore in zuccheri e molto aromatico al palato. Cocoalight non contiene zuccheri aggiunti ma è ricco di fibre alimentari quali destrina, Inulina e Oligofruttosio.

When the cocoa fruit and Stevia first met, they knew they were made for each other. Cocoalight is a perfect combination between highest variety of Criollo and delicious flavours of Stevia extract. Stevia is a small plant that grows in the rainforests of South America and is several hundred times sweeter than sugar, making the chocolate more aromatic and at the same time cut down on sugars. Cocoalight does not contain added sugar but rather is rich of dietary fiber like Dextrin, Inulin and Oligofructose.



Milk 48% cacao

Tavoletta Cocoalight (100g) - Imballo 24 pz
Milk Chocolate 48% Cocoa
 Cocoalight Bars (100g) - Pack 24 pcs
 cod.200756



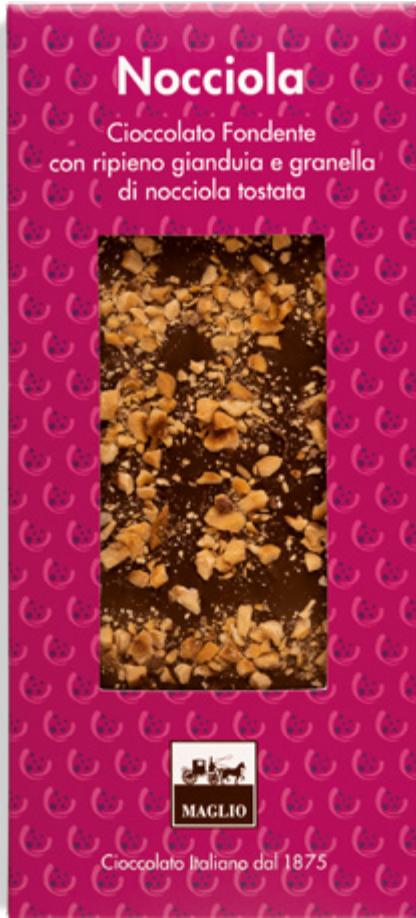
Bitter 75% cacao

Tavoletta Cocoalight (100g) - Imballo 24 pz
Bitter Chocolate 75% Cocoa
 Cocoalight Bars (100g) - Pack 24 pcs
 cod.200757



GLUTEN
FREE

Tavoletta al Latte con ripieno e granella di Nocciola (95g)
Imballo 20 pz
Milk Chocolate Bar filled with creamy and chopped Hazelnut (95g)
Pack 20 pcs
cod.200723



GLUTEN
FREE

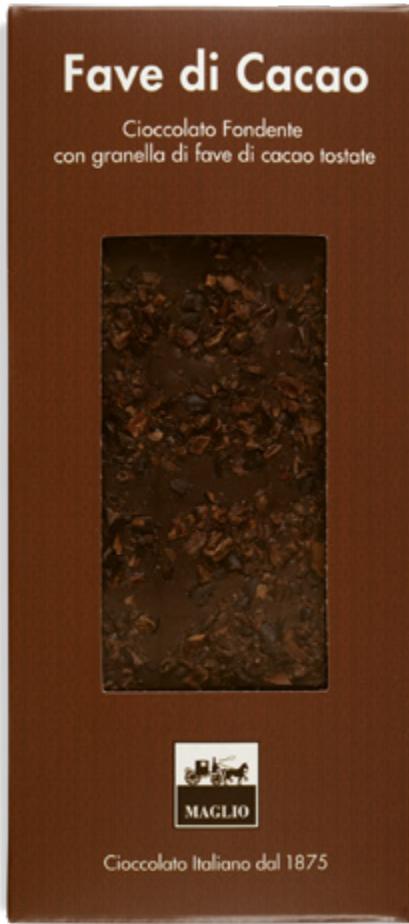
Tavoletta Fondente con ripieno e granella di Nocciola (95g)
Imballo 20 pz
Dark Chocolate Bar filled with creamy and chopped Hazelnut (95g)
Pack 20 pcs
cod.200724



Tavoletta al Latte con ripieno e granella di
Pistacchio (95g)
Imballo 20 pz
*Milk Chocolate Bar filled with creamy and
chopped Pistachio (95g)*
Pack 20 pcs
cod.200725



Tavoletta Fondente con ripieno e granella di
Caffè (95g)
Imballo 20 pz
*Dark Chocolate Bar filled with creamy and
chopped coffee (95g)*
Pack 20 pcs
cod.200726



Tavoletta Fondente con Fave di Cacao (95g)
Imballo 20 pz
Dark Chocolate Bar with Cocoa Beans (95g)
Pack 20 pcs
cod.200722



Tavoletta al Latte ai Multicereali (95g)
Imballo 20 pz
Milk Chocolate Bar with Cereals (95g)
Pack 20 pcs
cod.200720

CIOCCOLATO CON MANDORLE E NOCCIOLE

Mandorle pugliesi e nocciole Giffoni tostate sono il cuore di questa golosa tavoletta, da gustare nelle versioni latte e fondente.
Toasted almonds from Apulia and Giffoni hazelnuts are the heart of this tasty bar: two kind of flavours, milk and dark chocolate.



Cioccolato con Mandorle e Nocciole latte
34% cacao
Tavoletta (300g) - Imballo 8 pz
Milk Chocolate bar (34% cocoa) with Almonds and Hazelnuts
Bars (300g) - Pack 8 pcs
cod.200760

GLUTEN FREE

Cioccolato con Mandorle e Nocciole fondente
62% cacao
Tavoletta (300g) - Imballo 8 pz
Dark Chocolate bar (62% cocoa) with Almonds and Hazelnuts
Bars (300g) - Pack 8 pcs
cod.200761

VEGAN

CREMINO CLASICO

Maglio declina il Cremino classico, di solo cioccolato al latte e pura pasta di nocciola, in due ricche varianti: al latte e fondente. Ad accomunare queste due varianti è l'aggiunta di mandorle "Filippo Ceo" e nocciole "Giffoni" intere. Il cioccolato Maglio è realizzato solo con cacao proveniente da coltivazioni di cacao sostenibile.

Maglio declines the classic Cremino, made only with milk chocolate and pure hazelnut paste, in two rich versions: milk and dark chocolate. Whole "Filippo Ceo" almonds and "Giffoni" hazelnuts, emphasize the delicious taste of chocolate. Maglio Chocolate is made only with cocoa from sustainably grown cocoa.



Cremino Classico
280g - Imballo 8 pz
Classic Cremino
280g - Pack 8 pcs
cod.200774



**Torrone Morbido di Cioccolato
al Latte con Mandorle &
Nocciole**

280g - Imballo 8 pz

*Soft Milk Chocolate Nougat
with Almonds and Hazelnuts*
280g - Pack 8 pcs

cod.200770



**Torrone Morbido di Cioccolato
Fondente con Mandorle &
Nocciole**

280g - Imballo 8 pz

*Soft Dark Chocolate Nougat
with Almonds and Hazelnuts*
280g - Pack 8 pcs

cod.200772



PASSIONE DEL CIOCCOLATIERE

La Passione del Cioccolatiere è una lastra di cioccolato fondente e al latte, ricoperta di pistacchi, mandorle e nocciole, velati di zucchero a velo e cannella: una vera magia per il palato! Il cioccolato Maglio è realizzato solo con cacao proveniente da coltivazioni di cacao sostenibile.

Passione del Cioccolatieri is a chocolate slab, in dark and milk chocolate, covered in pistachios, almonds and hazelnuts, lightly sprinkled with sugar and cinnamon: a simply amazing slab! Maglio Chocolate is made only with cocoa from sustainably grown cocoa.



Mis. - Size
20x20x2cm

Passione del Cioccolatieri Fondente
350g - Imballo 6 pz
Dark Chocolate
350g - Pack 6 pcs
cod.200775.1



Passione del Cioccolatieri Latte
350g - Imballo 6 pz
Milk Chocolate
350g - Pack 6 pcs
cod.200775.2



INVITO FONDENTE

Invito è in due varianti: puro cioccolato al latte con un cuore di crema al caramello e riso soffiato, crema di cioccolato alla nocciola e paillettes di biscotto, ricoperta di cioccolato fondente. Per un inebriente dopocena, un delicato risveglio mattutino, un gustoso intermezzo pomeridiano. Invito è una pausa di sapore e gusto.

There are two types of Invito: milk chocolate with a heart of caramel cream and puffed rice, and hazelnut cream and cookie covered in dark chocolate. For an intoxicating after dinner sweet, a gentle awakening, a tasty break in the afternoon. Invito gives you a moment of flavour.



Invito Fondente Nocciola e Biscotto

(20g) - Imballo 96 pz

*Dark Chocolate with Hazelnut and Cookie
(20g) - Pack 96pcs*

cod.200790

**Invito Latte Caramello e Riso Soffiato**

(20g) - Imballo 96 pz

*Milk Chocolate with Caramel and Puffed Rice
(20g) - Pack 96pcs*

cod.200791

Cartone Assortito 96 pz Invito Latte e Fondente

Contiene 48 pz per referenza:

Invito Latte Caramello e Riso Soffiato

Invito Fondente Nocciole e Biscotto

Assorted Snack Bars Display 96 pcs

Contains 48 pcs for each item:

*Milk Chocolate with Caramel and Puffed Rice**Dark Chocolate with Hazelnut and Cookie*

cod.200790.A

4. CIOCCOLATO IN ALTRI FORMATI





Cioccopeanuts: la nuova crema spalmabile Maglio, dall'irresistibile mix dolce-salato. Golosa e vellutata è il risultato del perfetto connubio tra il cioccolato fondente e le arachidi salate. Le arachidi, ricche in proteine e sali minerali unite al cioccolato fondente, preziosa fonte di antiossidanti, rendono questa crema spalmabile adatta all'alimentazione degli sportivi.

Cioccopeanuts: the new Maglio spreadable cream, with an compelling sweet-salty mix. Delicious and tasty thanks of perfect combination of dark chocolate and salted peanuts. Peanuts are rich in protein and mineral salts and combined with dark chocolate, a high source of antioxidants, make this spreadable cream suitable for sports nutrition.



Cioccopeanuts vasetto

(220g) - Imballo 6 pz

*Cioccopeanuts glass pot
(220g) - Pack 6 pcs*

cod.200776



Le creme spalmabili Amore di Nonna contengono il 45% di pasta di nocciole Giffoni IGP. Il gusto delle creme è deciso ma gradevole e al palato risultano setose e vellutate. Non contiene olio di palma e altri oli vegetali.

Amore di Nonna hazelnut spread contains 45% Giffoni IGP hazelnut paste. Does not contain palm oil and any other vegetable oil.



Amore di Nonna Latte vasetto
(220g) - Imballo 6 pz
Amore di Nonna Milk glass pot
(220g) - Pack 6 pcs
cod.200777.1



Amore di Nonna Fondente vasetto
(220g) - Imballo 6 pz
Amore di Nonna Bitter glass pot
(220g) - Pack 6 pcs
cod.200779.1

**Bon Bons**

Bon Bons con mandorle pugliesi Genco e nocciole intere campane Giffoni, ricoperte di finissimo cioccolato al latte, fondente e bianco.

Genco almonds from Apulia and whole Giffoni hazelnuts from Campania covered in the finest milk, dark and white chocolate.

GLUTEN
FREE

Bon Bons sfusi

Latte, Fondente, Bianco - Imballo 3kg

Loose Bon Bons

Milk, Dark, White - Pack 3kg

cod.200600

**Tartufini**

Nei Tartufini le mandorle sono le Rachela, varietà autoctona pugliese, che vengono pralinate con zucchero, prima di essere ricoperte di cioccolato fondente al 62% di cacao e, infine, avvolte in cacao amaro.

Sugar-coated "Rachela" almonds, from Apulia, covered in 62% dark chocolate and finally sprinkled with cocoa powder.

GLUTEN
FREE

Tartufini sfusi

Imballo 3kg

Loose Truffles

Pack 3kg

cod.200604

VEGAN

**Chicchi di Caffè**

I Chicchi di Caffè sono il riuscito connubio tra chicchi di caffè selezionati e un cioccolato dal gusto unico.

Coffee Beans are specially selected and are covered in dark chocolate.

GLUTEN
FREE

Chicchi di Caffè sfusi

Imballo 3kg

Loose Coffee Beans

Pack 3kg

cod.200602



Mis. - Size
18x12x6cm

Astuccio Bon Bons
Astuccio 150g - Imballo 8 pz
Bon Bons Box
150g Box - Pack 8 pcs
cod.200610



Mis. - Size
18x12x6cm

Astuccio Tartufini
Astuccio 150g - Imballo 8 pz
Truffles Box
150g Box - Pack 8 pcs
cod.200605



Mis. - Size
18x12x6cm

Astuccio Chicchi di Caffè
Astuccio 150g - Imballo 8 pz
Coffee Beans Box
150g Box - Pack 8 pcs
cod.200608



Mis. - Size
16x8x6cm

Scatola legno Tartufini
200g - Imballo 8 pz
Wooden Box Tartufini
200g - Pack 8 pcs
cod.200606

Fave di cacao

Fave di Cacao naturali tostate, provenienti da selezionate piantagioni di Carenero e Ecuador. Note aromatiche tipiche delle piantagioni di cui portano il nome. Ottime in abbinamento a distillati e ridotte in granella utilizzabili anche in cucina e pasticceria.

Natural toasted cocoa beans from selected plantation of Carenero and Ecuador. Excellent either to taste with distillates or chopped for cooking.



Fave di Cacao

Sacchetto Juta 100g - 2 varietà
Carenero, Ecuador

Imballo 12 pz (6 sacchetti per gusto)

Cocoa Beans

Jute bag 100g - 2 varieties
Carenero, Ecuador

Pack 12 pcs (6 pcs for each flavour)

cod.200786





Mis. - Size
10x24x4cm

Gocce di cioccolato al latte 34%
200g - Imballo 6 pz
34% milk chocolate drops
200g - Pack 6 pcs
cod.200883





GLUTEN
FREE

Mis. - Size
10x24x4cm

Gocce di cioccolato bianco
200g - Imballo 6 pz
White chocolate drops
200g - Pack 6 pcs
cod.200880





Mis. - Size
10x24x4cm

Gocce di cioccolato fondente 62%
200g - Imballo 6 pz
62% dark chocolate drops
200g - Pack 6 pcs
cod.200882





Mis. - Size
10x24x4cm

Gocce di cioccolato extra fondente 72%
200g - Imballo 6 pz
72% dark chocolate drops
200g - Pack 6 pcs
cod.200881





Mis. - Size
10x24x4cm

Granella di fave di cacao tostate
200g - Imballo 6 pz
Roasted cocoa nibs
200g - Pack 6 pcs
cod.200884





Mis. - Size
10x24x4cm

Cacao amaro in polvere

24-26% materia grassa
200g - Imballo 6 pz

Cocoa powder

24-26% fat
200g - Pack 6 pcs

cod.200885





Mis. - Size: 58x40x170cm

Imballo 1pz - Pack 1pc

cod.200198

Contiene/ Contains:

Scat. Cioccolatini alle Creme 135g (cod.200866)	4pz - 4pcs
<i>Chocolate Cream Box 135g</i>	
Scatola Mini Tavolette Origine 110g (cod.200869)	4pz - 4pcs
<i>Assorted Single Origin Mini Bars Box 110g</i>	
Tav. CocoaLight Fondente 100g (cod. 200757)	12pz - 12pcs
<i>Bitter Chocolate 75% Cocoa Cocoalight Bar 100g</i>	
Tav. CocoaLight al Latte 100g (cod. 200756)	12pz - 12pcs
<i>Milk Chocolate 75% Cocoa Cocoalight Bar 100g</i>	
Tav. Ciocc. al Latte senza Lattosio 100g (cod. 200762)	12pz - 12pcs
<i>Milk Chocolate 38% Cocoa Lactose free Bar 100g</i>	
Tav. Ciocc. al Latte ripieno Pistacchio 95g (cod. 200725)	10pz - 10pcs
<i>Milk Chocolate Bar filled with Pistachio 95g</i>	
Tav. Ciocc. Fondente rip. Nocciole 95g (cod. 200724)	10pz - 10pcs
<i>Dark Chocolate Bar filled with Hazelnut 95g</i>	
Tav. Milk 34% 100g (cod. 200750)	12pz - 12pcs
<i>Milk Chocolate 34% Cocoa Bar 100g</i>	
Tav. Bitter 62% 100g (cod. 200751)	12pz - 12pcs
<i>Bitter Chocolate 62% Cocoa Bar 100g</i>	
Invito Latte Caramello e Riso Soffiato (cod.200791)	48pz - 48pcs
<i>Invito Milk Chocolate with Caramel and Puffed Rice</i>	
Invito Fondente Nocciole e Biscotto (cod.200790)	48pz - 48pcs
<i>Invito Dark Chocolate with Hazelnut and Cookie</i>	
Cioccopeanuts vasetto 220g (cod.200776)	6pz - 6pcs
<i>Cioccopeanuts glass pot 220g</i>	
Amore di Nonna Latte vasetto 220g (cod.200777.1)	6pz - 6pcs
<i>Amore di Nonna Milk glass pot 220g</i>	
Amore di Nonna Fondente vasetto 220g (cod.200779.1)	6pz - 6pcs
<i>Amore di Nonna Dark glass pot 220g</i>	
Clementine astuccio 65g (cod. 200118)	6pz - 6pcs
<i>Clementine Box 65g</i>	
Limone Cedrato astuccio 75g (cod. 200119)	6pz - 6pcs
<i>Lemon Peel Box 75g</i>	
Filetti di Arancia astuccio 75g (cod. 200102)	6pz - 6pcs
<i>Orange Peel Box 75g</i>	
Amarene astuccio 80g (cod. 200113)	6pz - 6pcs
<i>Sour Cherry Box 80g</i>	
Mandarino Nano incartato (cod. 200126)	40pz - 40pcs
<i>Wrapped Kumquat</i>	
Fico ricoperto incartato (cod. 200410)	40pz - 40pcs
<i>Wrapped Figs covered in chocolate</i>	

Il Panettone Origine è realizzato con materie prime altamente selezionate: prodotto con lievito madre, burro 100% naturale, uova fresche e vaniglia bourbon del Madagascar; arricchito da pezzetti di massa di Cacao Criollo Cuyagua 100% e succose scorzetze di Arancia Washington candite, entrambi premiati con il prestigioso premio Tavoletta d'Oro della Compagnia del Cioccolato.

The Origin Panettone 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 Tavoletta d'Oro Award of Compagnia del Cioccolato.

Mis. - Size: 24x24x15cm

Panettone Cioccolato Cuyagua 100% e Arancia candita
1Kg - Imballo 6 pz

*Panettone filled with Cuyagua 100% mass cocoa and candied orange peel
1 Kg - Pack 6 pcs
cod. 200332.1*



5. MOMENTI DI DOLCEZZA



Le Gelatine di Frutta Maglio contengono il 40% di frutta fresca colata a mano con la sola aggiunta di pectina di frutta. A sottolineare la genuinità del prodotto è anche il colore delle gelatine che è solo quello della frutta contenuta. Il gusto fa la differenza!

Maglio Petit Fruit contains 40% of fresh fruit, filtered by hand with only addition of fresh pectin. The quality of our petit fruit is emphasized by their colour which is exactly the same of the fruit contained in it.



Petit Fruit Incartate 9g
Gusto Fragola
110 pz per kg ca. - Imballo 2kg
Petit Fruit Wrapped 9g
Strawberry
110 pcs/Kg - Pack 2kg
cod.200312



Petit Fruit Incartate 9g
Gusto Arancia
110 pz per kg ca. - Imballo 2kg
Petit Fruit Wrapped 9g
Orange
110 pcs/Kg - Pack 2kg
cod.200313



Petit Fruit Incartate 9g
Gusto Lampone
110 pz per kg ca. - Imballo 2kg
Petit Fruit Wrapped 9g
Raspberry
110 pcs/Kg - Pack 2kg
cod.200314



Petit Fruit Incartate 9g
Gusto Amarena
110 pz per kg ca. - Imballo 2kg
Petit Fruit Wrapped 9g
Sour Cherry
110 pcs/Kg - Pack 2kg
cod.200310



Petit Fruit Incartate 9g
Gusto Cottognata
110 pz per kg ca. - Imballo 2kg
Petit Fruit Wrapped 9g
Quince Jam
110 pcs/Kg - Pack 2kg
cod.200311



Petit Fruit Incartate 9g
Gusto Albicocca
110 pz per kg ca. - Imballo 2kg
Petit Fruit Wrapped 9g
Apricot
110 pcs/Kg - Pack 2kg
cod.200315



Mis. - Size
18,5x18,5x3cm

Petit Fruit scatola
175g - Imballo 8 pz
Petit Fruit Box
175g - Pack 8 pcs
cod.200306



Mis. - Size
25,5x7cm

Tubo Esagonale Petit Fruit
250g - Imballo 9 pz
Hexagonal Tube
250g - Pack 9 pcs
cod.200307



Mis. - Size
4x8x24cm

Sacchetto Petit Fruit Incartate 9g
200g - Imballo 8 pz
Little Bags Wrapped Petit Fruit 9g
200g - Pack 8 pcs
cod.200305



Mis. - Size
9x9x9cm

Petit Fruit astuccio
100g - Imballo 10 pz
Petit Fruit Box
100g - Pack 10 pcs
cod.200308



Per realizzare le nostre confetture e marmellate, utilizziamo la frutta fresca di stagione per cui in determinati periodi dell'anno, alcuni gusti potrebbero non essere disponibili. Le percentuali di frutta sono molto elevate e garantiscono l'alta genuinità del prodotto.



GLUTEN FREE

VEGAN



GLUTEN FREE

VEGAN

NOVITÀ

Confettura di Fichi

Vasetto da 340g - Imballo 6 pz

Figs Jam

340g Pot - Pack 6 pcs

Per 100g: 135g frutta utilizzata, 60g zuccheri totali
For 100g: fruit used 135g, 60g total sugars

cod.300860.1**Perata confettura di pere a pezzetti**

Vasetto da 340g - Imballo 6 pz

Pear Jam

340g Pot - Pack 6 pcs

Per 100g: 150g frutta utilizzata, 60g zuccheri totali
For 100g: fruit used 150g, 60g total sugars

cod.300851.1

Our marmalades and jams are made only using seasonal fresh fruits therefore, in certain period of the year, some flavors could be not available. They contain a high percentage of fruit that ensure the very high quality of the product.



GLUTEN FREE

VEGAN



GLUTEN FREE

VEGAN



GLUTEN FREE

VEGAN

Ciliegie Ferrovia confettura extra Ferrovia
Vasetto da 340g - Imballo 6 pz

*"Ferrovia" Cherry Extra Jam
340g Pot - Pack 6 pcs*

Per 100g: 175g frutta utilizzata, 60g zuccheri totali
For 100g: fruit used 175g, 60g total sugars

cod.300853.1

Albicocche confettura extra
Vasetto da 340g - Imballo 6 pz

*Apricot jam
340g Pot - Pack 6 pcs*

Per 100g: 105g frutta utilizzata, 62g zuccheri totali
For 100g: fruit used 105g, 62g total sugars

cod.300855.1

Nespole confettura extra
Vasetto da 340g - Imballo 6 pz

*Medlar Extra Jam
340g Pot - Pack 6 pcs*

Per 100g: 160g frutta utilizzata, 63g zuccheri totali
For 100g: fruit used 160g, 63g total sugars

cod.300857.1



GLUTEN
FREE

VEGAN



GLUTEN
FREE

VEGAN



GLUTEN
FREE

VEGAN

Fragole confettura extra

Vasetto da 340g - Imballo 6 pz

Strawberry Extra Jam

340g Pot - Pack 6 pcs

Per 100g: 116g frutta utilizzata, 50g zuccheri totali
For 100g: fruit used 116g, 50g total sugars

cod.300859.1

Arance marmellata

Vasetto da 340g - Imballo 6 pz

Orange Marmelade

340g Pot - Pack 6 pcs

Per 100g: 85g frutta utilizzata, 57g zuccheri totali
For 100g: fruit used 85g, 57g total sugars

cod.300861.1

Mele Cotogne confettura

Vasetto da 340g - Imballo 6 pz

Quince jam

340g Pot - Pack 6 pcs

Per 100g: 91g frutta utilizzata, 58g zuccheri totali
For 100g: fruit used 91, 58g total sugars

cod.300863

Composta da mele cotogne, zucchero e buccia di limone, la cotognata Maglio si presenta piuttosto solida, data la particolare concentrazione di pectine naturali nel frutto. Il metodo di lavorazione è molto accurato e la cottura avviene a bagnomaria a bassa temperatura, al fine di esaltare le qualità organolettiche e i principi attivi della frutta. Questo prodotto si gusta sul pane e in abbinamento a formaggi freschi e stagionati e a buoni vini da dessert.

The delicious Maglio Quince Jam is made with quince, sugar and lemon peel. Maglio Quince Jam is quite solid thanks to the high percentage of natural pectin contained in the fruit. The processing method is very accurate and cooking takes place in a "bain-marie" at a low temperature in order to enhance the organoleptic qualities and the ingredients of the fruit. Maglio Quince Jam can be tasted on bread, with fresh and aged cheese and good dessert wines.



Mis. - Size
16,3x11x4,2cm

Cotognata in astuccio 340g
Frutta utilizzata 90g, zuccheri totali 72g
Imballo 4 pz
Quince jam box 340g
Fruit used 90g, total sugars 72g
Pack 4 pcs
cod.200536



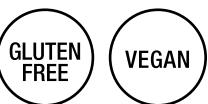
Mis. - Size
13,5x5,5x3cm

Cotognata in astuccio 90g
Frutta utilizzata 90g, zuccheri totali 72g
Imballo 8 pz
Quince jam box 90g
Fruit used 90g, total sugars 72g
Pack 8 pcs
cod.200537



ALTISSIMA
PERCENTUALE
DI MANDORLE

Il Latte di Mandorla Maglio è un prodotto assolutamente naturale. È ottenuto dalla spremitura a mano di mandorle baresi in teli di lino. Solo mandorle, acqua e zucchero compongono il latte di mandorla Maglio che, pasteurizzato, viene imbottigliato senza l'aggiunta di alcun conservante.

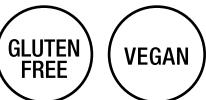


Latte di Mandorla
1Lt - Imballo 6pz
Almond Milk
1Lt - Pack 6pcs
cod.300885





Maglio almond milk is a natural and handmade product. It is made by hand-squeezing Apulian almonds in linen cloths. Only almond, sugar and water are the ingredients of Maglio Almond Milk, which is pasteurized and bottled without adding any other preservatives.



Latte di Mandorla
500ml - Imballo 6pz
Almond Milk
500ml - Pack 6pcs
cod.300886



Bevanda Dissetante

1 parte di Latte di Mandorla Maglio diluito in
3 parti di acqua fredda

Mescolare e servire con ghiaccio.

San Nicola Drink

1cl di Latte di Mandorla Maglio
1 caffè espresso bollente
4 cubetti di ghiaccio

Versare in un tumbler dei cubetti di ghiaccio,
una piccola quantità di latte di mandorla,
1 espresso bollente. Agitare bene e servire
subito.

Mandorla Drink

Latte di Mandorla Maglio diluito in acqua
Succo d'ananas
Rum (poco)

Shakerare il tutto e servire.

Long Drink

Latte di Mandorla Maglio diluito in acqua
Purea di frutta fresca
Ghiaccio trito
Martini Bianco (per purea di frutta chiara),
Martini Rosè (per purea di frutta scura)
Gin

Shakerare il tutto e servire.

Puglia Agri - Long Drink

1cl Latte di Mandorla Maglio
4cl di prime uve bianche
2cl di prime arance
2cl di vincotto primitivo
2cl centrifuga di barattiere
2cl di centrifuga di carote
1cl di centrifuga di rapanello
2cl di frullato di melone bianco
4cl di frullato di percoche di canosa

Mescolare e servire.

Puglia Colada - Long Drink

3cl di Latte di Mandorla Maglio
6cl Rum "Cubaney" 3 años
2cl "Vincotto Primitivo Agrodolce"
9cl di frullato di percoche di Canosa

Mescolare e servire.

Notti Magliesi - Long Drink

1cl di Latte di Mandorla Maglio
4cl di vodka
14cl di melone bianco frullato
0,5cl di vincotto di primitivo

Mescolare e servire.

Estate Salentina - Medium Drink

1cl di Latte di Mandorla Maglio
3cl Prime Uve
1cl di prime arance
6cl di fragole fresche frullate

Mescolare e servire.





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



120 CM

46 CM

Maglio Arte Dolciaria srl

Via V.Zara, 2
73024 Maglie (Le) Italy
Tel: +39 0836 427444
maglio@cioccolatomaglio.it

www.cioccolatomaglio.it



ART DIRECTOR
Benedetta Maglio

PROGETTO GRAFICO
Benedetta Maglio

FOTOGRAFIA
Madarò Adp
Carmen Mitrotta

STAMPA
Sprint S.r.l.

145

1875 - 2020



IMPRESA STORICA D'ITALIA