

CATALOGO PRODOTTI



Nusante
CIOCCOLATO



Classe superiore



I FRUTTI DEL BOSCO



CASTAGNA GIGANTE

(100 g circa)
Marzapane e cioccolato fondente
COD. 01 001



CALDARROSTA
Marzapane e
cioccolato fondente
COD. 01 002



MARRONE
Marzapane con cacao/rhum e
cioccolato fondente
COD. 01 003



PORCINO LATTE
Marzapane e
cioccolato latte
COD. 01 004



PORCINO FONDENTE
Marzapane e
cioccolato fondente
COD. 01 005

LA FRUTTA AL LIQUORE



**GRAFFIONE
BIANCO**

Ciliegia intera denocciolata e liquore al maraschino

COD. 02 006

**GRAFFIONE
FONDENTE**

Ciliegia intera denocciolata e liquore al maraschino

COD. 02 005

**GRAFFIONE
AL LATTE**

Ciliegia intera denocciolata e liquore al maraschino

COD. 02 004

**CILIEGIA
AL LATTE**

Ciliegia intera con nocciolo e liquore al maraschino

COD. 02 001

**CILIEGIA
FONDENTE**

Ciliegia intera con nocciolo e liquore al maraschino

COD. 02 002

**CILIEGIA
BIANCA**

Ciliegia intera con nocciolo e liquore al maraschino

COD. 02 003



BOERO AL LATTE

Ciliegia intera con nocciolo e liquore al maraschino

COD. 02 007



BOERO FONDENTE

Ciliegia intera con nocciolo e liquore al maraschino

COD. 02 008



UVA AL COGNAC

Acino d'uva con liquore al cognac pezzatura irregolare

COD. 02 009

LE PRALINE



KILT
*Crema nocciola e
riso croccante*
COD. 02 050



AVOLA
*Pasta di mandorla
profumata al maraschino*
COD. 02 100



CAFFÉ
Pasta cremino al caffè
COD. 02 051



PAVÉ
Crema gianduia al cacao
COD. 02 101



PISTACCHIO
Marzapane e crema pistacchio
COD. 02 102



TRIS LATTE
Nocciole Piemonte I.G.P.
COD. 02 052



COINTREAU
*Marzapane e arancio candito
profumato al cointreau*
COD. 02 103



SPAGNOLA
Crema alla noce
COD. 02 053



LATTE DOR
Crema al latte mou
COD. 02 054



PEPERONCINO
Pasta cacao con peperoncino
COD. 02 104



NOCCIOLA LATTE
Crema alla nocciola
COD. 02 055



FONDENTE DOR
Crema cacao
COD. 02 105



MENTA
Crema fondente alla menta
COD. 02 106



BIANCO DOR
Crema panna bianca
COD. 02 056



TRIS FONDENTE
Nocciole Piemonte I.G.P.
COD. 02 107



SULTANO
*Gianduia e uvetta
alla grappa*
COD. 02 057



BOULE LATTE
Crema gianduia e riso croccante

COD. 02 251



BOULE BIANCA
Crema al cocco e maraschino

COD. 02 250



BOULE FONDENTE
Crema fondente e nocciole

COD. 02 252



CURAÇAO
Crema al curaçao

COD. 02 150



MANDORLA
Crema di mandorle

COD. 02 200



UVA AMERICANA
Crema all'uva fragola

COD. 02 151



MARASCHINO
Crema al maraschino

COD. 02 201



BANANA
Fondente cotto alla banana

COD. 02 202



NOCE
Gianduia alla noce

COD. 02 152



NOCCIOLA FONDENTE
Crema cacao e nocciole

COD. 02 203



CASTAGNA
Pasta di marroni

COD. 02 204



AMARETTO
Crema all'amaretto

COD. 02 153



RHUM
Crema al rhum

COD. 02 205



WHISKY
Crema al whisky

COD. 02 154



FRAGOLA
Fondente cotto alla fragola

COD. 02 206

LE SPECIALITÀ



ARANCINO FONDENTE

*Scorza d'arancia candita
ricoperta di cioccolato*

COD. 02 300



ARANCINO LATTE

*Scorza d'arancia candita
ricoperta di cioccolato*

COD. 02 301



LIMONCINO FONDENTE

*Scorza di limone candita
ricoperta di cioccolato*

COD. 02 302



CREMINO CLASSICO

COD. 02 350



CREMINO FONDENTE

COD. 02 351



CREMINO CAFFÈ

COD. 02 352



GRANELLATO GIANDUIA

Pasta gianduia con nocciole

COD. 02 400



GRANELLATO FONDENTE

Fondente tenero con nocciole

COD. 02 401



GRANELLATO BIANCO

Cremino bianco con nocciole

COD. 02 402



SORRENTO

*Crema alla vaniglia
e decoro mezza noce*

COD. 02 108



BOCCONCINO PRESSATA

Frutta secca e crema gianduia

COD. 02 109



TARTUFO PRALINATO

*Crema gianduia
al cacao e nocciole*

COD. 02 110



PANNOCCIA MAIS

*Sfoglia di mais e
cioccolato latte*

COD. 02 155



CABOSSIDE

Grué di cacao e cioccolato bianco

COD. 02 156



FOGLIA MENTA

*Cioccolato fondente
aromatizzato alla menta*

COD. 02 207



CROCCHETTA BIANCA

Riso Croccante e cioccolato bianco

COD. 02 600



CROCCHETTA LATTE

Riso Croccante e cioccolato latte

COD. 02 601



CROCCHETTA FONDENTE

Riso Croccante e cioccolato fondente

COD. 02 602



**CIALDINA FRUTTA
CIOCCOLATO LATTE**

COD. 02 610



**CIALDINA FRUTTA
CIOCCOLATO FONDENTE**

COD. 02 611



**CIALDINA FRUTTA
CIOCCOLATO BIANCO**

COD. 02 612



**TARTINA FONDENTE
NOCCIOLA E ZENZERO**

COD. 02 620



**TARTINA BIANCA
MANDORLA E PEPERONCINO**

COD. 02 621



**TARTINA LATTE GRUÉ
DI CACAO E CANNELLA**

COD. 02 622

LE CONFEZIONI DI PRALINE



SCATOLA PRALINE A VISTA

- 1 - COD. 02 901 - 235 G - CM 16,5 X 16,5
- 2 - COD. 02 902 - 360 G - CM 26,5 X 17,2
- 3 - COD. 02 903 - 490 G - CM 31,6 X 19,8
- 4 - COD. 02 904 - 635 G - CM 39,8 X 19,8
- 5 - COD. 02 905 - 860 G - CM 39,8 X 25,0



- 1 - COD. 02 920 - 180 G - CM 23,5 X 14,5
- 2 - COD. 02 921 - 360 G - CM 30 X 20
- 3 - COD. 02 922 - 490 G - CM 35 X 23
- 4 - COD. 02 923 - 600 G - CM 43 X 23

SCATOLA REGALO PRALINE ASSORTITE



SCATOLA IN METALLO - PRALINE ASSORTITE

COD. 02 980 - 270 G - CM 19,8 X 15,7



I MARRONS GLACÈS



1 - COD. 09 021 - 240 G CM 30 X 20
2 - COD. 09 022 - 300 G CM 35,3 X 23

SCATOLA MARRONS GLACÈS



BALLOTIN MARRONS GLACÈS ROTTAMI

COD. 09 010 - 250 G CM 13,5 X 9 X 5,5



BALLOTIN MARRONS GLACÈS ROTTAMI

COD. 09 011 - 450 G CM 17 X 11 X 7



MARRONS GLACÈS

COD. 09 001 - CALIBRO 20 G COD. 09 002 - CALIBRO 25 G



MARRONS GLACÈS ROTTAMI SFUSI

COD. 09 005

I LIQUORINI



SCATOLA IN METALLO LIQUORINI

Assortimento 4 gusti liquorini

COD. 02 986 - 215 G. CM 19,8X15,7



SCATOLA IN METALLO LIQUORINI

Assortimento 4 gusti liquorini

COD. 02 985 - 160 G. CM 17X13

LIQUORINI ASSORTITI SFUSI



RHUM



COGNAC



MARASCHINO



CURAÇÃO

COD. 02 500

LA PRESSATA GENOVESE

La Pressata genovese è una ricetta esclusiva Musante. Nata da una felice intuizione, ha richiesto anni di prove e modifiche per ottenere l'armonia perfetta del gusto e della morbidezza. Un sapore da scoprire ad ogni morso, con il gusto deciso della frutta secca, l'aroma delicato della pasta nocciola e la morbidezza della crema gianduia, il tutto ricoperto da un sottile strato di cioccolato fondente. Una specialità che sorprende sempre, come l'unione perfetta tra i suoi sapori e la qualità della lavorazione artigianale.



1 - COD. 04 001 - BARRETTA 130 G

2 - COD. 04 002 - BARRETTA 300 G

3 - COD. 04 003 - CUPOLOTTO 300 G

4 - COD. 04 050 - TRANCIO 1,4 KG

Ricetta esclusiva Musante. Una sapiente miscela di frutta secca, pasta nocciola e crema gianduia ricoperto da cioccolato fondente.

I PANI DA TAGLIO



GIANDUIA CON NOCCIOLE Kg. 1,5
Pregiato gianduia con nocciole Piemonte I.G.P

COD. 04 281



CREMONE Kg. 1.5
Pasta cremino racchiusa da due strati di pregiato gianduia

COD. 04 231

LE CREME



CREMA GIANDUIA

Con nocciole Piemonte I.G.P.

COD. 04 100 - VASO 300 G

COD. 04 101 - VASO 600 G



CREMA FONDENTE

Miscela di pregiati cacao

COD. 04 150 - VASO 300 G

COD. 04 151 - VASO 600 G

LE TORTE DI NOCCIOLE



TORTA NOCCIOLE CIOCCOLATO BIANCO

Con nocciole Piemonte I.G.P.

COD. 04 400 - 250 G - Ø CM 18



TORTA NOCCIOLE CIOCCOLATO FONDENTE

Con nocciole Piemonte I.G.P.

COD. 04 402 - 250 G - Ø CM 18

TORTA NOCCIOLE CIOCCOLATO LATTE

Con nocciole Piemonte I.G.P.

COD. 04 401 - 250 G - Ø CM 18

TORTA CONFEZIONATA





Novità

FIALA CON BICCHIERINI CIOCC.

Grappa - Rhum - Liquore al caffè

COD. 03 100 - CM 23 X 6 X 3

I BICCHIERINI, LE TAZZINE, I CUCCHIAINI



SCATOLA BICCHIERINI ASSORTITI 32 PZ.

COD. 03 088 - CM 32,8 X 17,9



SCATOLA BICCHIERINI 16 PZ.

CM 32,8 X 9,7

COD. 03 081 - CIOCCOLATO FONDENTE

COD. 03 082 - CIOCCOLATO LATTE

COD. 03 083 - CIOCCOLATO BIANCO

COD. 03 084 - ASSORTITI



**SCATOLA BICCHIERINI
FONDENTI 8 PZ.**

COD. 03 080 - CM 16,4 X 9,7



SCATOLA CUCCHIAINI 12 PZ.

CM 19,7 X 11,4

COD. 03 085 - CIOCCOLATO FONDENTE

COD. 03 086 - CIOCCOLATO LATTE

COD. 03 087 - ASSORTITI



TAZZINE

COD. 03 070 - CIOCCOLATO FONDENTE

COD. 03 071 - CIOCCOLATO AL LATTE

COD. 03 072 - CIOCCOLATO BIANCO

Ø CM 5 X CM 3 H



BICCHIERINI

COD. 03 060 - CIOCCOLATO FONDENTE

COD. 03 061 - CIOCCOLATO LATTE

COD. 03 062 - CIOCCOLATO BIANCO

Ø CM 3,4 X CM 3,4 H



CUCCHIAINI

COD. 03 075 - CIOCCOLATO FONDENTE

COD. 03 076 - CIOCCOLATO AL LATTE

COD. 03 077 - CIOCCOLATO BIANCO

CM 11,5 X 2,5

I CIOCCOLATINI



FANTASIA CIOCCOLATO AL LATTE

COD. 03 200

FANTASIA CIOCCOLATO FONDENTE

COD. 03 250



FANTASIA CACAO 70%

COD. 03 270



GIANDUIOTTI

COD. 03 150

CREMINO FONDENTE

COD. 03 285



CREMINO CAFFÈ

COD. 03 280



CREMINO CLASSICO

COD. 03 275



DRAGÈES



DRAGÈES NOCCIOLA

Con nocciole Piemonte I.G.P.

COD. 04 800 - CIOCCOLATO LATTE
COD. 04 801 - CIOCCOLATO FONDENTE
COD. 04 802 - CIOCCOLATO BIANCO



DRAGÈES UVETTA

COD. 04 805 - CIOCCOLATO LATTE
COD. 04 806 - CIOCCOLATO FONDENTE



DRAGÈES CEREALI

COD. 04 807 - CIOCCOLATO LATTE
COD. 04 808 - CIOCCOLATO FONDENTE



DRAGÈES CAFFÈ

COD. 04 810 - CIOCCOLATO FONDENTE



NOCCIOLINA INCARTATA

Con nocciole Piemonte I.G.P.

COD. 03 500 - CIOCCOLATO LATTE
COD. 03 501 - CIOCCOLATO FONDENTE



CHICCO DI CAFFÈ INCARTATO

COD. 03 510 - CIOCCOLATO FONDENTE

TARTUFATI



MARDORLA TARTUFATA

COD. 04 818 - CIOCCOLATO FONDENTE



NOCE TARTUFATA

COD. 04 819 - CIOCCOLATO FONDENTE



ZENZERO TARTUFATO

COD. 04 820 - CIOCCOLATO FONDENTE



FAVE DI CACAO TARTUFATE

COD. 04 830 - CIOCCOLATO FONDENTE



CRI-CRI

Con nocciole Piemonte I.G.P.

COD. 03 550



INCARTATI



LE TAVOLETTE ASTUCCIATE



con
Espositore

MORETTO – 50 G

COD. 05 600 - CACAO 70%
COD. 05 601 - CACAO 84%
COD. 05 602 - CACAO 100%

QUADRATE – 50 G

COD. 05 620 - FONDENTE CON NOCCIOLE
COD. 05 621 - LATTE CON CON NOCCIOLE
COD. 05 622 - GIANDUIA CON NOCCIOLE

SPEZIATE – 50 G

COD. 05 630 - PEPERONCINO CACAO 70%
COD. 05 631 - ZENZERO CACAO 70%
COD. 05 632 - CANNELLA CACAO 70%

LE TAVOLETTE BELLA VISTA



TAVOLETTA BELLA VISTA LATTE
grué di cacao e cannella

COD. 05 702 - 100 G



TAVOLETTA BELLA VISTA FONDENTE
nocciola e zenzero

COD. 05 701 - 100 G



TAVOLETTA BELLA VISTA BIANCA
mandorla e peperoncino

COD. 05 700 - 100 G



LE TAVOLETTE DI ORIGINE

Ghana

Portato in Ghana dal Brasile nel 1879, il Forastero, unito ad una varietà squisita di Tinitario, dà a questo importante cioccolato al latte un aroma distintivo con un fresco tocco di acidità. Un delicato blend tra candore e delicatezza, rivela aromi di nocciola e, all'assaggio, note di caramello.



TAVOLETTA ORIGINE GHANA

latte 50 g - cacao 40%

COD. 05 800



Mexico

Coltivato per la prima volta nel terreno lussureggiante della regione di Tabasco, gli Aztechi credevano che il cacao fosse un dono degli dei. Cioccolato di delicata prelibatezza, è stato forgiato con un blend raffinato di aromatici Criollo e Forastero. Dolce e amaro allo stesso tempo, leggermente acidulo, la sua fragranza rivela deliziose note di liquirizia.



TAVOLETTA ORIGINE MEXICO

fondente 50 g - cacao 66%

COD. 05 801



Madagascar

Il Madagascar, fiore all'occhiello tra le isole che si affacciano sulla costa orientale dell'Africa, è conosciuto in particolare per la sua straordinaria vaniglia. Ma in questa terra esotica crescono anche superbe coltivazioni di cacao, principalmente di Forastero, ma non mancano anche la varietà di Criollo e Tinitario. Le migliori fave di cacao crescono nella regione nord-ovest di Ambanja e si caratterizzano per l'aroma delicato, fruttato e speziato.



TAVOLETTA ORIGINE CUBA

fondente 50 g - cacao 70%

COD. 05 804

TAVOLETTA ORIGINE MADAGASCAR

fondente 50 g - cacao 66%

COD. 05 802

Cuba

Cuba è conosciuta per essere la terra del miglior tabacco del mondo e anche la culla di un robusto e sorprendente Tinitario che cresce a nord del tropico del cancro. È questo Tinitario che dona all'Origine Cuba la sua corposità e il suo gusto persistente. È caratterizzato inoltre per i profumi di pepe, tabacco e aromi fruttati.



Sao Tomé

L'isola di Sao Tomé ha una lunga tradizione per quanto riguarda il cacao africano. Il cacao è stato introdotto dal Brasile nel 1822. Qui si produce un cacao veramente scuro e intenso. Il cacao Sao Tomé conserva ancora l'originale qualità di quello brasiliano ma è meno pungente.

La presenza dei geni del Forastero fa sì che le fave siano veramente grandi e rossastre, una volta raccolte, vengono fatte fermentare molto lentamente per produrre un cacao veramente sopraffino.



TAVOLETTA ORIGINE SÃO TOMÉ

fondente 50 g - cacao 70%

COD. 05 803



Venezuela

Il carattere pungente dell'Origine Venezuela è il risultato di un blend armonioso di profumatissimi Criollo e Tunitario cresciuti nella famosa regione Carenero Superior e di Rio Caribe. Entrambi profumati e fruttati con una punta di amaro danno vita ad un cioccolato di unica e rara qualità.

TAVOLETTA ORIGINE VENEZUELA

fondente 50 g - cacao 72%

COD. 05 805

Tanzania

Da questa terra eccezionale non possono che avere origine fave di cacao eccezionali: qui crescono le varietà di Criollo e Tunitario, rare perché la produzione è talmente limitata che rappresenta una bassissima percentuale di quella mondiale. La terra fertile di questo paese dà vita all'Origine Tanzania, un cioccolato di copertura fondente intenso e delicato allo stesso tempo, speziato e fruttato, caratterizzato da leggere note acidule.



TAVOLETTA ORIGINE TANZANIA

fondente 50 g - cacao 75%

COD. 05 806

con
Espositore

LE TAVOLETTE



TAVOLETTA CIOCCOLATO AL LATTE

100 g

COD. 05 110



TAVOLETTA CIOCCOLATO BIANCO

100 g

COD. 05 010



TAVOLETTA CIOCCOLATO FONDENTE

100 g

COD. 05 210

con
Espositore

IL CIOCCOLATO SENZA ZUCCHERO



IL FRUTTOSIO

Il Fruttosio è un prodotto naturale presente nella frutta e nel miele. Viene utilizzato in sostituzione del saccarosio (zucchero) per via del suo basso indice glicemico e per il suo elevato potere dolcificante. È particolarmente indicato per chi segue un'alimentazione sana e naturale e per chi desidera mantenere un basso livello di zuccheri nel sangue. Il Fruttosio esalta il gusto dei prodotti in cui è contenuto.

DOLCIFICATO
CON
FRUTTOSIO

TAVOLETTA FONDENTE AL FRUTTOSIO

100 g - dolcificato con fruttosio - cacao 75%

COD. 05 900



IL MALTITOLO

Il Maltitolo è derivato dal Maltosio. E' naturalmente presente nel miele e in alcuni vegetali tra cui cipolle, carciofi, funghi ecc. Viene utilizzato come dolcificante, dato che ha il 75% della dolcezza e circa metà calorie (2,1 per grammo) del saccarosio. Il maltitolo viene assorbito lentamente dall'organismo e non favorisce la carie.

DOLCIFICATO
CON
MALTITOLO

TAVOLETTA LATTE SENZA ZUCCHERO

100 g

COD. 05 911



TAVOLETTA FONDENTE SENZA ZUCCHERO

100 g

COD. 05 921

con
Espositore

IL CIOCCOLATO SENZA ZUCCHERO

**DOLCIFICATO
CON
MALTITOLO**



**FANTASIA FONDENTE
SENZA ZUCCHERO**

COD. 05 980

IL MALTITOLO

Il Maltitolo è derivato dal Maltosio. E' naturalmente presente nel miele e in alcuni vegetali tra cui cipolle, carciofi, funghi ecc. Viene utilizzato come dolcificante, dato che ha il 75% della dolcezza e circa metà calorie (2,1 per grammo) del saccarosio. Il maltitolo viene assorbito lentamente dall'organismo e non favorisce la carie.



**FANTASIA LATTE
SENZA ZUCCHERO**

COD. 05 970



**TAVOLETTA LATTE
SENZA ZUCCHERO**

50 G. - COD. 05 910

**DOLCIFICATO
CON
MALTITOLO**



**TAVOLETTA FONDENTE
SENZA ZUCCHERO**

50 G. - COD. 05 920

con
Espositore



**BORSETTA DELIZIE LATTE
SENZA ZUCCHERO**

100 G - COD. 05 950



**BORSETTA DELIZIE FONDENTI
SENZA ZUCCHERO**

100 G - COD. 05 951



**BORSETTA DRAGÈES FONDENTI
SENZA ZUCCHERO**

con nocciole Piemonte I.G.P.
100 G - COD. 05 952



**BORSETTA AMBROSIANI LATTE
SENZA ZUCCHERO**

con nocciole Piemonte I.G.P.
100 G - COD. 05 953



**BORSETTA AMBROSIANI FONDENTI
SENZA ZUCCHERO**

con nocciole Piemonte I.G.P.
100 G - COD. 05 954

**DOLCIFICATO
CON
MALTITOLO**

con
Espositore

HALLOWEEN



ZUCCHETTE DI MARZAPANE SFUSE

COD. 01 100 - ZUCCA PICCOLA (18 G. CIRCA)
 COD. 01 110 - ZUCCA MEDIA (35 G. CIRCA)
 COD. 01 120 - ZUCCA GRANDE (55 G. CIRCA)

ZUCCA GRANDE CONFEZIONATA

COD. 01 125 55 G CIRCA

FIGURINE CIOCCOLATO HALLOWEEN ASS.

COD. 03 325 4/5 CM 6 G CIRCA



STREGA

80 g - cm 11 x 7

COD. 15 750 - CIOCCOLATO FONDENTE
 COD. 15 350 - CIOCCOLATO LATTE



FANTASMA CIOCCOLATO BIANCO

100 g

COD. 15 050 - CM 11X9

Novità



PIPISTRELLO
75 g - cm 12 x 6

COD. 15 353 - CIOCCOLATO LATTE
COD. 15 753 - CIOCCOLATO FONDENTE



CAPELLO STREGA
45g - cm 7 x 6

COD. 15 354 - CIOCCOLATO LATTE
COD. 15 754 - CIOCCOLATO FONDENTE

FANTASMINO
115 g - cm 8 x 8
COD. 15 055



STREGA SU ZUCCA
170g - cm 7 x 9

COD. 15 351 - CIOCCOLATO LATTE
COD. 15 751 - CIOCCOLATO FONDENTE



TESCHIO CAPPUCCIO
120 g - cm 6 x 8

COD. 15 352 - CIOCCOLATO LATTE
COD. 15 752 - CIOCCOLATO FONDENTE



LE GELATINE



GELATINA DI FRUTTA DOPPIA

COD. 06 020



GELATINA FRAGOLINE DI BOSCO

COD. 06 005



GELATINA DI FRUTTA SEMPLICE

COD. 06 001



GELATINA RIVIERA

5 gusti assortiti Senza coloranti né conservanti

COD. 06 100



FONDANTS

5 gusti assortiti Senza coloranti né conservanti

COD. 07 001



GINEVRINE PROFUMATE

COD. 07 300



GINEVRONI PROFUMATI

COD. 07 320



SCATOLA GELATINA VISTA

- 2 - COD. 06 402 - 300 G CM 25 X 15
- 3 - COD. 06 403 - 440 G CM 29,5 X 17,5
- 4 - COD. 06 404 - 525 G CM 20,5 X 31,5
- 5 - COD. 06 405 - 725 G CM 34 X 23,5
- 6 - COD. 06 406 - 900 G CM 28 X 40,5



**SCATOLA GELATINA
RIVIERA 270g**
COD. 06 503 - 21,5 X 15



**SCATOLA GELATINA
RIVIERA 200g**
COD. 06 502 - CM 15 X 15



**SCATOLA GELATINA
RIVIERA 95g**
COD. 06 501 - CM 14,5 X 8,5

SCENETTE ATTREZZI



SCENETTA ATTREZZI N°1

330g - Ø CM 18

COD. 15 440



SCENETTA ATTREZZI N°2

360g - CM 23,5 X 9

COD. 15 441

SCENETTA ATTREZZI N°3

400g - CM 23,5 X 9

COD. 15 442

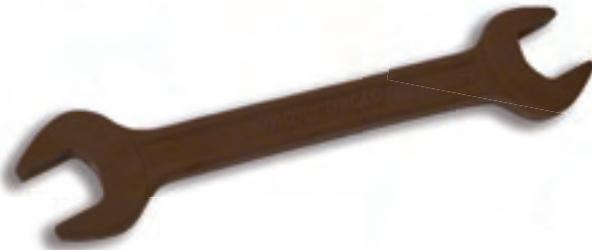


SCENETTA ATTREZZI N°4

180g - CM 16 X 8

COD. 15 443







ATTREZZI CIOCCOLATO LATTE ASS.

COD. 15 435

ATTREZZI CIOCCOLATO FONDENTE ASS.

COD. 15 436

ATTREZZI CONFEZIONATI



**ATTREZZI CIOCCOLATO
CONFEZIONATI ASSORTITI**
COD. 15 450





SOGGETTI FANTASIA

con
Espositore



CELLULARE

60 g - CM 12,5 X 4,5

COD. 15 500 - CIOCCOLATO FONDENTE

COD. 15 100 - CIOCCOLATO LATTE

COD. 15 065 - CIOCCOLATO BIANCO



SCENETTA RISOTTO ALLA MARINARA

350 g - cm 11 x 18

COD. 15 813



SCENETTA PENTOLA CECI

350 g - cm 11 x 18

COD. 15 812





CAFFETTIERA
160 g - cm 15 x 13

COD. 15 105 - CIOCCOLATO LATTE
COD. 15 505 - CIOCCOLATO FONDENTE

Novità



SCENETTA CAFFETTIERA BISCOTTI
400 g - cm 16,5 x 16 x 12
COD. 15 816



SCENETTA CAFFETTIERA
300 g - cm 16,5 x 16 x 12
COD. 15 802



LECCA-LECCA CIOCCOLATO



**LECCA - LECCA
STELLINE CIOCCOLATO ASS.**
22 g
COD. 15 430

**LECCA - LECCA
PIEDI CIOCCOLATO ASS.**
20 g
COD. 15 431



**LECCA - LECCA
PRIMAVERA CIOCCOLATO ASS.**
22 g
COD. 15 432

con
Espositore

GIOCHI



DAMA CIOCCOLATO

350 g - CM 26,5 X 17

COD. 15 490



DOMINO

320 g - CM 25X9

COD. 15 540 - CIOCCOLATO FONDENTE

COD. 15 190 - CIOCCOLATO LATTE

COD. 15 060 - CIOCCOLATO BIANCO



CARTE DA GIOCO CIOCCOLATO

195 g - CM 17,5 X 8

(4 SEMI)

COD. 15 590

NATALE



PRESEPE CIOCCOLATO CASETTA

500 g - cm 15 x 18 x 18

COD. 15 610



PALLINE DI NATALE ASS.

20 g - cm 4,5 / 5,5

COD. 15 401

Novità



SCENETTA BABBO SLITTA

320 g - cm 17,5 x 12

COD. 15 814



BABBO NATALE KLAUS

120 g - cm 16,5

COD. 15 325 - CIOCCOLATO LATTE

COD. 15 725 - CIOCCOLATO FONDENTE



SEGNA POSTO NATALE ASS.

6 SOGGETTI 50 g - cm 11 x 4

COD. 15 815



BABBO NATALE CON DONI

120 g - cm 16 x 9,5

COD. 15 330 - CIOCCOLATO LATTE

COD. 15 730 - CIOCCOLATO FONDENTE



ZOO CIOCCOLATO

Novità



CANE

80 g - cm 11 x 10,5

COD. 15 160 - CIOCCOLATO LATTE
COD. 15 560 - CIOCCOLATO FONDENTE



PINGUINO

80 g - cm 10,3 x 7

COD. 15 167 - CIOCCOLATO LATTE
COD. 15 567 - CIOCCOLATO FONDENTE



SCOIATTOLO

100 g - cm 15 x 10,5

COD. 15 182 - CIOCCOLATO LATTE
COD. 15 582 - CIOCCOLATO FONDENTE



GATTO

80 g - cm 10,5 x 5,5

COD. 15 165 - CIOCCOLATO LATTE
COD. 15 565 - CIOCCOLATO FONDENTE



TARTARUGA

80 g - cm 12,5 x 5,5

COD. 15 175 - CIOCCOLATO LATTE
COD. 15 575 - CIOCCOLATO FONDENTE



CIVETTA

230 g - cm 17 x 10

COD. 15 180 - CIOCCOLATO LATTE
COD. 15 580 - CIOCCOLATO FONDENTE



EPIFANIA



BEFANA PEPPINA
120 g - cm 16 x 7,5

COD. 15 360 - CIOCCOLATO LATTE
COD. 15 760 - CIOCCOLATO FONDENTE



BEFANA PEPPA
300 g - cm 23 x 12

COD. 15 370 - CIOCCOLATO LATTE
COD. 15 770 - CIOCCOLATO FONDENTE



SCENETTA BEFANA PAIOLO
300 g - cm 17,5 x 12 x 12

COD. 15 808



CARBONE NERO
COD. 17 001

FORMAGGIO BIANCO
COD. 17 003

BRACE ROSSA
COD. 17 004

POLENTA GIALLA
COD. 17 002



MONETE DI CIOCCOLATO
COD. 17 500



LIMONCINI SACCHETTO

70 g - cm 9 x 13,5

COD. 10 146



ARANCINI SACCHETTO

70 g - cm 9 x 13,5

COD. 10 145

SFOGLIETTE CACAO 70%

56 g - cm 5,5 x 5,5 x 5

COD. 10 121



SFOGLIETTE CACAO 70%

26 g - cm 4,5 x 4,5 x 4

COD. 10 120



AUTUNNO DI MARZAPANE

176 g - cm 16,5 x 8,5

COD. 10 160



Novità



TAVOLETTINE ASSORTITE

103g - cm 6,5 x 10 x 4

COD. 10 125



GELATINA FRUTTA ASTUCCIO

224g - cm 6 x 15 x 4

COD. 10 151



GELATINA FRUTTA ASTUCCIO

114g - cm 6 x 8 x 4

COD. 10 150





GELEÈS ALLA ROSA
85 g - cm 8x8x4
RICOPERTE DI CIOCCOLATO FONDATE
COD. 10 165

GELEÈS AL GELSOMINO
85 g - cm 8x8x4
RICOPERTE DI CIOCCOLATO FONDATE
COD. 10 166



GELEÈS AL LIMONE
85 g - cm 8x8x4
RICOPERTE DI CIOCCOLATO FONDATE
COD. 10 167



Novità



LANGUE DE CHAT COFANETTO
ROSA / VIOLA / MENTA
34g - cm 4,5 x 7,5 x 5,5
COD. 10 101





**DRAGEÈS ASSORTITI
SACCHETTO**
72 g - cm 9x13,5
COD. 10 132



**DRAGEÈS ASSORTITI
GEMMA**
44 g - cm 5,5 x 5,5 x 5,5
COD. 10 130



**DRAGEÈS ASSORTITI
SACCHETTO**
40 g - cm 7x8
COD. 10 131

CROCCHETTE ASTUCCIO
60 g - cm 4 x 24x 4
COD. 10 141



CROCCHETTE ASTUCCIO
40 g - cm 4x 16 x 3
COD. 10 140

Novità



TARTUFI SCATOLINA
108 g - cm 9 x 14 x 4
COD. 10 115

TARTUFI ASTUCCIO
72 g - cm 4 x 16 x 3
COD. 10 111

TARTUFI ASTUCCIO
108 g - cm 4 x 24 x 4
COD. 10 112



TARTUFI ASTUCCIO
36 g - cm 4 x 8 x 3
COD. 10 110

DRAGÈES AL LIQUORE

Novità

DRAGÈE AL LIQUORE GRAPPA 28°

COD. 04 840



DRAGÈE AL LIQUORE LIMONCELLO 28°

COD. 04 850



DRAGÈE AL LIQUORE SAMBUCA 28°

COD. 04 870



DRAGÈE AL LIQUORE MANDARINO 28°

COD. 04 860



CONFFETTI DI NATALE AL ROSOLIO E CIOCCOLATO

COD. 04 880



FRUTTA DI MARZAPANE



**FRUTTA DI MARZAPANE
MIGNON 15G**
COD. 08 001



**FRUTTA DI MARZAPANE
PICCOLA 30/60G**
COD. 08 003



Novità

IL CIOCCOLATO DELLA TRADIZIONE

Musante
CIOCCOLATO



Azienda Produttrice dalla Qualità Certificata

*Da oltre 40 anni il cioccolato è la nostra grande passione.
La scelta accurata delle materie prime, la lavorazione artigianale giornaliera,
l'equilibrio delle ricette e la sapienza nella scelta degli ingredienti
sono il frutto della professionalità e della ricerca dell'eccellenza.
Nel corso del tempo abbiamo scoperto i segreti della lavorazione,
e abbiamo creato linee e prodotti nuovi sempre genuini e di alta qualità.*

*Dalle praline confezionate artigianalmente ai boeri,
dalle figure di cioccolato alle uova pasquali decorate,
dalle creme spalmabili fino alla "Pressata Genovese",
una ricetta originale ispirata al Pandolce Genovese,
dolce tipico della nostra città.*

*Il Cioccolato Musante continua la tradizione
del grande cioccolato del Genovesato con passione e creatività.*

Una dolcezza che conquista dal primo assaggio.

Musante & Liotta snc

via Pillea, 16 - 16153 Genova - Italia
tel. 010 614 31 98 - fax 010 653 34 96

www.musante-cioccolato.com
info@musante-cioccolato.com



Annotata nell'Albo delle Imprese Artigiane
"Artigiani In Liguria - Cioccolato - Classe superiore CI/001"

PRODOTTI PERSONALIZZATI - ANONIMI

IL CIOCCOLATO SENZA ZUCCHERO

IL MALTITOLO

Il Maltitolo è derivato dal Maltosio. E' naturalmente presente nel miele e in alcuni vegetali tra cui cipolle, carciofi, funghi ecc. Viene utilizzato come dolcificante, dato che ha il 75% della dolcezza e circa metà calorie (2,1 per grammo) del saccarosio. Il maltitolo viene assorbito lentamente dall'organismo e non favorisce la carie.

TAVOLETTA LATTE SENZA ZUCCHERO

100 g

COD. 05 911



TAVOLETTA FONDENTE SENZA ZUCCHERO

100 g

COD. 05 921



I CIOCCOLATINI



TAVOLETTINE CIOCCOLATO

6g - CM 4 X 3

COD. 03 290 - CIOCCOLATO LATTE
 COD. 03 291 - CIOCCOLATO FONDENTE
 COD. 03 292 - CIOCCOLATO BIANCO



FANTASIA CIOCCOLATO AL LATTE

COD. 03 200



FANTASIA CIOCCOLATO FONDENTE

COD. 03 250

I CREMINI



CREMINO FONDENTE

COD. 03 285

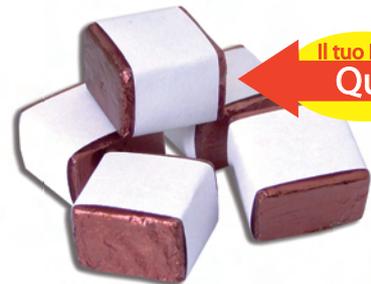


Il tuo Logo
Qui



CREMINO CAFFÈ

COD. 03 280



Il tuo Logo
Qui



CREMINO CLASSICO

COD. 03 275



Il tuo Logo
Qui

LE TAVOLETTE



TAVOLETTA CIOCCOLATO AL LATTE

100 g

COD. 05 110



TAVOLETTA CIOCCOLATO BIANCO

100 g

COD. 05 010

TAVOLETTA CIOCCOLATO FONDENTE

100 g

COD. 05 210

