

NOALYA[®]

CIOCCOLATO COLTIVATO



— CATALOGO —
CATALOGUE

INDICE

Index

NOALYA È	Pag. 3
Noalya is	
IL VIAGGIO	Pag. 5
The Journey	
L'ARTE DELLA TOSTATURA	Pag. 6
Roasting Art	
GRANDE CUVÉE CHARACTER	Pag. 11
Grande Cuvée Character	
ESPRIT GRAND CRU	Pag. 17
Esprit Grand Cru	
REVELATION CREATIVE	Pag. 25
Revelation Creative	
I PRALINATI	Pag. 37
Pralines	
ARTISTIC IDENTITY	Pag. 41
Artistic Identity	
TAVOLETTE GRANDE CUVÉE CHARACTER	Pag. 51
Tablets Grande Cuvée Character	
TAVOLETTE ESPRIT GRAND CRU	Pag. 55
Tablets Esprit Grand Cru	
CREME	Pag. 62
Creams	
DRAGÉES	Pag. 66
Dragées	
LE SELEZIONI	Pag. 68
The Selections	
MINI TAVOLETTE ESPRIT GRAND CRU	Pag. 70
Mini Tablets Esprit Grand Cru	
CONFEZIONI REGALO	Pag. 71
Gift Box	
LA SCUOLA DEL CIOCCOLATO NEL CUORE DELLA TOSCANA	Pag. 72
The School of Chocolate in the Heart of Tuscany	
TEAM NOALYA	Pag. 74
Team Noalya	



Alessio Tessieri nella sua piantagione.

NOALYA È

Noalya is

Noalya è un'emozione di aromi e sapori che evocano i tropici e l'equatore, racconta del sole che pervade la terra e dei profumi che quella terra, accudita e coltivata, trasferisce alle piante e al cacao. Se ne ricava uno straordinario frutto che, ricco di nutrienti benefici per l'uomo, affascina e seduce.

Noalya è il risultato di studio, conoscenza, piantagioni gestite direttamente e altre in cui, da molti anni, esiste uno strettissimo rapporto con i coltivatori che Alessio Tessieri cura personalmente. Tutto questo garantisce la correttezza del processo di lavorazione, secondo linee guida da lui definite, l'alta qualità e la tracciabilità dei semi che arrivano in fabbrica.

Noalya è l'applicazione rigorosa delle tecniche naturali di trasformazione del cacao, dall'estrazione alla tostatura realizzata con macchine all'avanguardia e in grado di rispettare le differenti proprietà organolettiche e antiossidanti del cacao, che realizza nei suoi laboratori, partendo dalle fave raccolte dalle piante.

Noalya è cioccolato coltivato perché l'apparente paradosso racconta che già tutto questo precede la lavorazione finale del cioccolato.

Noalya è Alessio Tessieri, uno dei massimi esperti di cioccolato, che nel 1997 ha iniziato il suo viaggio intorno al pianeta per selezionare le piantagioni migliori e ottenere i migliori cacao. Un viaggio che non termina mai e che gli consente di proporre una gamma di cioccolati monorigine e di elaborare una serie di blend esclusivi in grado di esaltare aromi e gusto. Ma è stato anche un viaggio che in Venezuela ha visto concretizzare il sogno di Alessio Tessieri: una sua piantagione. Nel 2001 ha acquistato il terreno e ha iniziato la selezione delle singole piante di cacao, una lunga e accurata ricerca, per coltivare le qualità di cacao criollo migliori e preferite, diventata oggi una rigogliosa piantagione, fonte importante per l'approvvigionamento di Noalya, il cioccolato coltivato.

Noalya cioccolato coltivato è anche un progetto di sartorialità in progress, basato sulla sinergia tra l'eccellenza dell'expertise **Alessio Tessieri** e la tecnica e cultura pasticceria di pastry chef d'eccezione, con la possibilità di personalizzare i prodotti: una Academy per un cioccolato su misura per i professionisti.

Noalya cioccolato coltivato è un vasto assortimento di tavolette di cioccolato bianco, al latte e fondente, dedicato a chiunque si lasci emozionare da indimenticabili sensazioni di piacere puro.

Noalya is an emotion of aromas and flavours that evoke the tropics and the equator, it tells of the sun that pervades the earth and the scents that the land, cared for and cultivated, transfers to plants and cocoa. The result is an extraordinary fruit that, rich in beneficial nutrients for man, fascinates and seduces.

Noalya is the result of study, knowledge, plantations managed directly and others in which the close relationship with the farmers, that Alessio Tessieri knows personally. All this guarantees the correctness of the working process, according to the guidelines defined by him, the high quality and traceability of the seeds arriving at the factory.

Noalya is the rigorous application of natural cocoa processing techniques, from extraction to roasting carried out with cutting-edge machines and able to respect the different organoleptic and antioxidant properties of cocoa, which he produces in his laboratories, starting from beans harvested from plants.

Noalya is cioccolato coltivato because the apparent paradox tells us that all this precedes the final processing of chocolate.

Noalya is Alessio Tessieri, one of the leading chocolate experts, who in 1997 began his journey around the planet to select the best plantations and get the best cocoa. A neverending journey that allows him to propose a range of mono-origin chocolates and to elaborate a series of exclusive blends able to enhance aromas and taste. But it was also a voyage in Venezuela where Alessio Tessieri's dream came true: one of his plantations. In 2001 he bought the land and began the selection of individual cocoa plants, a long and careful research, to cultivate the best and favourite criollo cocoa qualities, nowadays a flourishing plantation, an important source for the supply of Noalya, the cultivated chocolate.

Noalya cioccolato coltivato is also a project of tailoring in progress, based on the synergy between the excellence of the expertise Alessio Tessieri and the technique and pastry culture of exceptional pastry chefs, with the ability to customize products: an Academy for a chocolate tailored for professionals.

Noalya cioccolato coltivato is a vast assortment of white, milk and dark chocolate bars, dedicated to anyone who lets themselves be moved by unforgettable sensations of pure pleasure.



Cabosse di cacao Porcelana.
Cabosse of Porcelana cocoa.



Cabosse di cacao Criollo,
con le fave di cacao al suo interno.
Criollo cocoa cabosse, inside the cocoa beans.



Essiccamento al sole delle fave di cacao.
The drying in the sun of cocoa beans.

IL VIAGGIO

The Journey

Dal Sudamerica all'Africa, dai Tropici del Cancro a quello del Capricorno passando per l'Equatore. Il filo rosso delle piantagioni da cui Noalya si approvvigiona, intreccia Colombia, Guatemala, Trinidad, Ecuador, Nicaragua, Repubblica Dominicana, Jamaica, Cuba, Honduras, Grenada, Brasile, Perù, Costa Rica, Papua Nuova Guinea, Madagascar, Tanzania, Vietnam, Java e ovviamente Venezuela dove c'è la tenuta di proprietà di Alessio Tessieri.

Da qui Noalya ricava le preziose fave di cacao per trasformarlo in cioccolato di alta qualità : il Criollo Merideño, il Guasare e il bianco Porcelana. Queste rarità di cacao nobile vengono sapientemente lavorate secondo linee guida condivise con coltivatori e agronomi dei luoghi di raccolta: la fermentazione, processo di addolcimento del cacao in cui assume la bruna colorazione, l'essiccazione al sole, con la quale viene bloccato il processo di fermentazione e ridotto il contenuto di umidità e l'insacchettamento per l'invio ai porti di partenza.

Noalya garantisce così una filiera di produzione cortissima e unica: appena conclusi i processi e le lavorazioni sui luoghi di raccolta, il cacao, in sacchi di juta, inizia finalmente il viaggio dai quattro continenti allo stabilimento nel cuore della Toscana, con procedure di conservazione durante il trasferimento garantite e costantemente monitorate da Noalya per salvaguardare l'eccellenza del frutto.

From South America to Africa, from the Tropics of Cancer to that of Capricorn through the Equator. The red line of the plantations where Noalya has been supplied, intertwines Colombia, Guatemala, Trinidad, Ecuador, Nicaragua, Dominican Republic, Jamaica, Cuba, Honduras, Grenada, Brazil, Perù, Costa Rica, Papua New Guinea, Madagascar, Tanzania, Vietnam, Java and of course Venezuela, where the estate owned by Alessio Tessieri is located.

From here, Noalya obtains the precious cocoa beans to transform it into a high quality chocolate: the Criollo Merideño, the Guasare and the white Porcelana. These rarities of noble cocoa are expertly worked according to guidelines shared with farmers and agronomists of the places of harvest: the fermentation, cocoa softening process in which the brown color takes over, the drying in the sun, with which the process of fermentation and reduced moisture content and bagging for sending to the ports of departure.

Noalya guarantees a production chain that is very short and unique: as soon as the processes on the collection sites have been completed, cocoa, in jute bags, finally begins the journey from the four continents to the plant in the heart of Tuscany, with conservation procedures during the transfer guaranteed and constantly monitored by Noalya to safeguard the excellence of the fruit.

L'ARTE DELLA TOSTATURA

Roasting Art

Dopo il lungo viaggio affrontato dal cacao, Noalya inizia il processo di produzione del cioccolato. La conoscenza del processo e la lunga esperienza acquisita, hanno consentito ad Alessio Tessieri di selezionare in giro per il mondo anche le apparecchiature più adatte per le varie fasi di lavorazione.

Dopo un'attenta e accurata pulizia, i semi di cacao vengono tostati. **L'arte della tostatura** è uno dei segreti di Noalya che custodisce con cura per garantire la costante qualità del cioccolato. Già nella fase di fermentazione e di essiccazione al sole avviene il primo fondamentale sviluppo aromatico, che dona al cacao il suo tipico e inconfondibile bouquet. Con questo successivo trattamento termico si sviluppano ulteriori aromi, unici e particolari, che solo il personale esperto di Noalya e gli storici tostini, modificati e arricchiti con le moderne tecnologie, riescono a esaltare.

Questa delicata lavorazione viene personalizzata con temperature diverse per ogni tipologia di cacao, per fare in modo che durante la tostatura i vari tipi di semi sprigionino al meglio le proprie caratteristiche aromatiche: dagli intensi sentori di frutta rossa, alle dolci note di frutta secca, attraverso i piacevoli ricordi della torrefazione con i retrogusti di tabacco e finali elegantemente speziati.

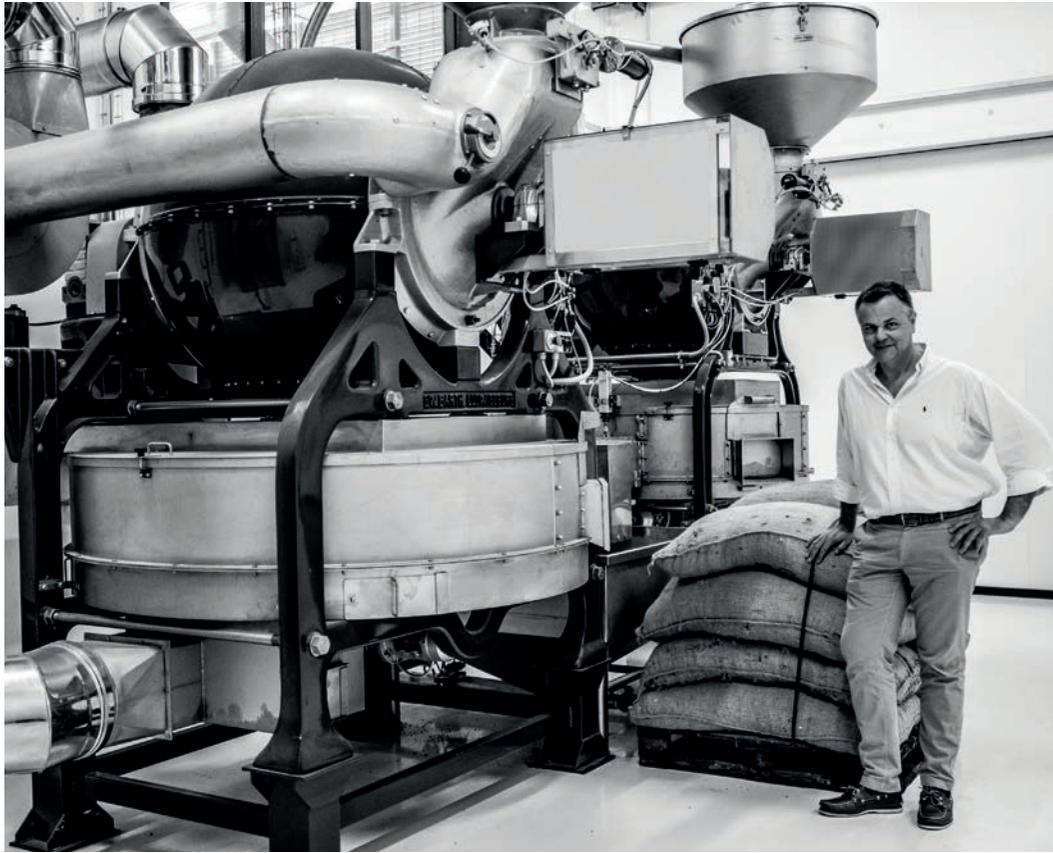
La costante degustazione del prodotto nei passaggi successivi al processo, fino alla realizzazione del liquore, consente di decidere la percentuale di cacao più adatta per esaltare profumi e gusto, selezionare le qualità per la realizzazione dei blend e applicare il grande bagaglio di esperienza per facilitare il lavoro degli chef che utilizzano **Noalya cioccolato coltivato**.

After the long journey of cocoa, Noalya begins the chocolate production process. The knowledge of the process and the long experience gained have allowed Alessio Tessieri to select around the world also the most suitable equipment for the various processing stages.

After careful cleaning, the cocoa beans are toasted. **The art of roasting** is one of the secrets of Noalya that carefully guards to ensure the constant quality of chocolate. At first in the fermentation and drying phase in the sun take place and develop the first fundamental aromatic, that gives the cocoa its typical and unmistakable bouquet. With this subsequent heat treatment, further unique and particular aromas are developed, which only the expert staff of Noalya and the historical machines, modified and enriched with modern technologies, are able to exalt.

This delicate process is customized with different temperatures for each type of cocoa, to ensure that during roasting, the various types of seeds give off their own aromatic characteristics: from the intense scents of red fruit, to the sweet notes of dried fruit, through the pleasant memories of roasting with tobacco aftertastes and elegantly spicy endings.

The constant tasting of the product in the steps following the process, up to the creation of the liqueur, allows us to decide the most suitable percentage of cocoa to enhance aromas and taste, select the qualities for the creation of blends and apply the great experience to facilitate the work of chefs using **Noalya cioccolato coltivato**.



Alessio Tessieri, due storiche macchine per la produzione del cioccolato: in alto un tostino per il cacao e al lato uno per la frutta secca.

Alessio Tessieri, two historical machines to produce chocolate: up, for cocoa beans and on the left, for dried fruit.





NOALYA[®]

CIOCCOLATO COLTIVATO

EMOZIONI DEL MESTIERE

Work Emotions

Un vasto assortimento di cacao: blend, cru, creme e pralinati, espressamente dedicati ai professionisti del cioccolato per dare carattere ed eccellenza alla loro creatività.

A wide range of cocoa: blend, cru, creams and pralinés, expressly dedicated to chocolate professionals to give character and excellence to their creativity.

NOALYA

NOALYA

NOALYA

NOALYA

NOALYA

GRANDE CUVÉE CHARACTER

Grande Cuvée Character

L'ARTE DEL BLENDING, LA PASSIONE E LA PAZIENZA LAVORANO UNITI IN PERFETTA ARMONIA PER OTTENERE I BLEND DI CACAO CHE ESALTANO IL MIGLIOR EQUILIBRIO DEGLI AROMI E DEI SAPORI, CREANDO CIOCCOLATI DAL GUSTO UNICO.

Ogni cioccolato Grande Cuvée Character ha un numero che lo identifica. Quel numero rappresenta la lunga serie di test per ottenere la migliore miscela tra quantità e origine del cacao utilizzato. Abbiamo perciò denominato ogni blend con il numero della degustazione che è risultata la più equilibrata, la più riuscita per esaltare aromi e sapori desiderati, dai più delicati ai più intensi, con una progressione della percentuale di cacao che va dal 60 all'85% nei fondenti e dal 39 al 41% nei cioccolati al latte.

THE ART OF BLENDING, PASSION AND PATIENCE WORK IN THE PERFECT HARMONY TO OBTAIN THE CACAO BLENDS THAT EXALT THE BEST BALANCE OF AROMAS AND FLAVOURS, CREATING CHOCOLATE WITH A UNIQUE TASTE.

Each Grande Cuvée Character chocolate has a number that identifies it. That number represents the long series of tests to obtain the best mixture of quantity and origin of the cocoa used. We therefore called each blend with the tasting number that was the most balanced, the most successful to enhance the desired aromas and flavours, from the most delicate to the most intense, with a progression of the percentage of cocoa ranging from 60 to 85% in the dark and from 39 to 41% in milk chocolate.

GRANDE CUVÉE CHARACTER



CIOCCOLATO
EXTRA FONDENTE

EXTRA DARK
CHOCOLATE



60

302 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 60%

Un cioccolato dai sentori di mandorla e nocciola tostata, albicocca secca e dattero con accenni di spezie dolci, noce moscata e cannella.

302 EXTRA DARK CHOCOLATE 60%

Dark chocolate with hints of almond and roasted hazelnut, dried apricot and date with final notes of sweet spices, nutmeg and cinnamon.



61

303 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 61%

Ciocolato con particolari note di nocciola e mandorla caramellata, spezie dolci con delicati sentori di the sul finale.

303 EXTRA DARK CHOCOLATE 61%

Chocolate with special notes of hazelnut and caramelized almond, sweet spices with delicate hints of tea.



66

304 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 66%

Ciocolato dotato di una grande complessità aromatica, dalle eleganti note di frutti rossi, prugna e lampone e leggere sfumature di spezie, pepe nero e caffè dolce tostato.

304 EXTRA DARK CHOCOLATE 66%

Chocolate with a great aromatic complexity, with elegant notes of red fruits, plum and raspberry and light nuances of spices, black pepper and sweet roasted coffee.



67

305 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 67%

Complesso e avvolgente, con note di frutta secca, pistacchio tostato e delicati sentori di crosta di pane caldo.

305 EXTRA DARK CHOCOLATE 67%

Enveloping chocolate, with notes of dried fruit, roasted pistachio and delicate hints of hot bread crust.



70

307 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 70%

Un blend di spiccata personalità dalle note di lampone e melograno in ingresso, con un finale di spezie, noce moscata e tabacco biondo.

307 EXTRA DARK CHOCOLATE 70%

A blend of strong personality with initials notes of raspberry and pomegranate, final hints of spices, nutmeg and blond tobacco.



85

309 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 85%

Sapore intenso, avvolgente con vivaci note di mora, accenni di liquirizia ed un particolare finale di caffè e tabacco.

309 EXTRA DARK CHOCOLATE 85%

Intense flavour, with notes of blackberry, hints of licorice, coffee and tobacco.



39

202 CIOCCOLATO AL LATTE 39%
Cioccolato di fine cremosità dal gusto fresco di note floreali di vaniglia.

202 MILK CHOCOLATE 39%
Fine creamy chocolate with a fresh taste of floral vanilla notes.

GRANDE CUVÉE CHARACTER



CIOCCOLATO
AL LATTE

MILK
CHOCOLATE



40

203 CIOCCOLATO AL LATTE 40%
Setoso e morbido con sentori di latte di mandorla tostato e caramello.

203 MILK CHOCOLATE 40%
Silky and soft with hints of toasted almond milk and caramel.



41

204 CIOCCOLATO AL LATTE 41%
Morbido e cremoso dal gusto deciso, con note di vaniglia e burro salato.

204 MILK CHOCOLATE 41%
Soft and creamy, strong taste with notes of vanilla and salted butter.

GRANDE CUVÉE CHARACTER



CIOCCOLATO
EXTRA FONDENTE

CIOCCOLATO
AL LATTE

EXTRA DARK
CHOCOLATE

MILK
CHOCOLATE



60

302 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 60%

Un cioccolato dai sentori di mandorla e nocciola tostata, albicocca secca e dattero con accenni di spezie dolci, noce moscata e cannella.

302 EXTRA DARK CHOCOLATE 60%

Dark chocolate with hints of almond and roasted hazelnut, dried apricot and date with final notes of sweet spices, nutmeg and cinnamon.



61

303 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 61%

Ciocolato con particolari note di nocciola e mandorla caramellata, spezie dolci con delicati sentori di the sul finale.

303 EXTRA DARK CHOCOLATE 61%

Chocolate with special notes of hazelnut and caramelized almond, sweet spices with delicate hints of tea.



66

304 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 66%

Ciocolato dotato di una grande complessità aromatica, dalle eleganti note di frutti rossi, prugna e lampone e leggere sfumature di spezie, pepe nero e caffè dolce tostato.

304 EXTRA DARK CHOCOLATE 66%

Chocolate with a great aromatic complexity, with elegant notes of red fruits, plum and raspberry and light nuances of spices, black pepper and sweet roasted coffee..



67

305 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 67%

Complesso e avvolgente, con note di frutta secca, pistacchio tostato e delicati sentori di crosta di pane caldo.

305 EXTRA DARK CHOCOLATE 67%

Enveloping chocolate, with notes of dried fruit, roasted pistachio and delicate hints of hot bread crust.



70

307 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 70%

Un blend di spiccata personalità dalle note di lampone e melograno in ingresso, con un finale di spezie, noce moscata e tabacco biondo.

307 EXTRA DARK CHOCOLATE 70%

A blend of strong personality with initials notes of raspberry and pomegranate, final hints of spices, nutmeg and blond tobacco.



85

309 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 85%

Sapore intenso, avvolgente con vivaci note di mora, accenni di liquirizia ed un particolare finale di caffè e tabacco.

309 EXTRA DARK CHOCOLATE 85%

Intense flavour, with notes of blackberry, hints of licorice, coffee and tobacco.



39

202 CIOCCOLATO AL LATTE 39%

Ciocolato di fine cremosità dal gusto fresco di note floreali di vaniglia.

202 MILK CHOCOLATE 39%

Fine creamy chocolate with a fresh taste of floral vanilla notes.



40

203 CIOCCOLATO AL LATTE 40%

Setoso e morbido con sentori di latte di mandorla tostato e caramello.

203 MILK CHOCOLATE 40%

Silky and soft with hints of toasted almond milk and caramel.



41

204 CIOCCOLATO AL LATTE 41%

Morbido e cremoso dal gusto deciso, con note di vaniglia e burro salato.

204 MILK CHOCOLATE 41%

Soft and creamy, strong taste with notes of vanilla and salted butter.

Nome	%min. cacao	Ingredienti	Ganache	Mousse & Semifreddi	Copertura	Modellaggio	Gelati & Sorbetti	Salse	Creme	Bevande al cioccolato	Decorazioni	Scadenza	Art.	Confezione
302 Ciocolato extra fondente 60%	60%	Zucchero 38,1% Grassi 38,8%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	302S1 302S3 302B1	1 Kg 3 Kg Barra 1 kg
303 Ciocolato extra fondente 61%	61%	Zucchero 37% Grassi 39%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	303S1 303S3 303B1	1 Kg 3 Kg Barra 1 kg
304 Ciocolato extra fondente 66%	66%	Zucchero 34% Grassi 41%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	304S1 304S3 304B1	1 Kg 3 Kg Barra 1 kg
305 Ciocolato extra fondente 67%	67%	Zucchero 33,5% Grassi 41,5%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	305S1 305S3 305B1	1 Kg 3 Kg Barra 1 kg
307 Ciocolato extra fondente 70%	70%	Zucchero 28,5% Grassi 42,3%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	307S1 307S3 307B1	1 Kg 3 Kg Barra 1 kg
309 Ciocolato extra fondente 85%	85%	Zucchero 13,3% Grassi 48,2%	◆	◆			◆		◆	◆		18 mesi	309S1 309S3 309B1	1 Kg 3 Kg Barra 1 kg
202 Ciocolato al latte 39%	39%	Zucchero 39,5% Grassi 41,2% Latte 18%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	14 mesi	202S1 202S3 202B1	1 Kg 3 Kg Barra 1 kg
203 Ciocolato al latte 40%	40%	Zucchero 39% Grassi 41,8% Latte 23%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	14 mesi	203S1 203S3 203B1	1 Kg 3 Kg Barra 1 kg
204 Ciocolato al latte 41%	41%	Zucchero 38% Grassi 42% Latte 24%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	14 mesi	204S1 204S3 204B1	1 Kg 3 Kg Barra 1 kg



ESPRIT GRAND CRU

Esprit Grand Cru

IL CIOCCOLATO DAI QUATTRO CONTINENTI AL SERVIZIO DELL'ALTA PASTICCERIA. LO SPIRITO E L'ESCLUSIVITÀ DELLE MONORIGINI PER PERSONALIZZARE OGNI CREAZIONE.

La lunga ricerca delle migliori piantagioni nel mondo, ha condotto alla selezione accurata di semi di cacao, da trasformare in cioccolato per pasticceri e chef che vogliono realizzare prodotti dallo spirito esclusivo, ricchi dei sapori e degli aromi delle terre di provenienza. Alessio Tessieri, con sapienza e pazienza, ha poi dosato le percentuali di cacao, tempi e temperature di tostatura, per ottenere cioccolati fondenti dal gusto unico e inconfondibile.

In catalogo anche una varietà al latte proveniente dall'isola di Java e quattro paste di cacao monorigine al 100% (Venezuela, Ecuador, Madagascar e Repubblica Dominicana) per creazioni personalizzate e dessert.

CHOCOLATE FROM THE FOUR CONTINENTS AT THE SERVICE OF THE HIGH PASTRY. THE SPIRIT AND THE EXCLUSIVITY OF THE MONO-ORIGINS TO CUSTOMIZE EVERY CREATION.

The long search for the best plantations in the world, has led to the careful selection of cocoa beans, to be transformed into chocolate for confectioners and chefs who want to create products with an exclusive spirit, rich in flavours and aromas of the lands of origin. Alessio Tessieri, with his know-how and patience, has dosed the cocoa percentage, roasting times and temperatures, to obtain dark chocolate with a unique and unmistakable taste. The catalog also includes a milk variety from the island of Java and four 100% mono-origin cocoa pastes (Venezuela, Ecuador, Madagascar and the Dominican Republic) for personalized creations and desserts.

ESPRIT GRAND CRU



CIOCCOLATO
EXTRA FONDENTE

EXTRA DARK
CHOCOLATE



PERÙ



65

336 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 65%

Cioccolato molto aromatico, che rilascia sentori di frutti rossi maturi, prugna secca e spezie, pepe nero e cardamomo.

336 EXTRA DARK CHOCOLATE 65%
Very aromatic chocolate, that releases hints of ripe red fruits, dried plums and spices, black pepper and cardamom.

BRASILE



65

338 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 65%

Un cacao unico, fruttato con note di scorza di pompelmo candita, mandorla scura tostata e radice di liquirizia.

338 EXTRA DARK CHOCOLATE 65%
A unique cocoa, fruity with notes of candied grapefruit rind, roasted almond and licorice root.

GUATEMALA



65

340 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 65%

Un cioccolato che coniuga forza ed eleganza, con delicate note speziate di pepe e noce moscata, un dolce finale di fico secco e mandorla pralinata.

340 EXTRA DARK CHOCOLATE 65%
A chocolate that combines strength and elegance, with delicate spicy notes of pepper and nutmeg, sweet final of dried fig and pralined almond.

TRINIDAD



66

335 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 66%

Trinidad, un cacao tipicamente dolce, con morbide note di frutta secca tostata, con il gusto di biscotto e di caldarroste.

335 EXTRA DARK CHOCOLATE 66%
Trinidad, a typically cocoa with soft notes of toasted dried fruit, biscuits and roasted chestnuts.

NICARAGUA



66

342 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 66%

Le sfumature di noce fresca in guscio, piccole bacche rosse, spezie dolci e un gran finale di caffè tostato, rendono questo cioccolato deciso e elegante.

342 EXTRA DARK CHOCOLATE 66%
Chocolate with aromatic notes of fresh walnut, small red berries, sweet spices and roasted coffee. A very elegant chocolate.

ECUADOR



67

332 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 67%

Cioccolato dal gusto intenso di frutta secca, molto deciso con sentori di caffè tostato e sfumature di spezie, pepe verde e cumino nero.

332 EXTRA DARK CHOCOLATE 67%
Chocolate with an intense taste of dried fruit, hints of roasted coffee and nuances of spices, green pepper and black cumin.

COLOMBIA



68

333 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%

Elegante cioccolato con note di fico secco e noce, leggeri sentori di spezie dolci, paprika e cannella con il ricordo della crosta del pane appena sfornato.

333 EXTRA DARK CHOCOLATE 68%

Elegant chocolate with notes of dried fig and walnut, hints of sweet spices, paprika, cinnamon and final flavour of baked bread crust.

TANZANIA



70

347 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 70%

Intenso cioccolato dai sentori di ciliegia rossa matura, mora e mirtillo, con un carattere dolce, ma deciso.

347 EXTRA DARK CHOCOLATE 70%

Intense chocolate with hints of ripe red cherry, blackberry and blueberry. Strong character.



ESPRIT GRAND CRU



CIOCCOLATO
EXTRA FONDENTE

EXTRA DARK
CHOCOLATE



PAPUA NEW GUINEA



70

345 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 70%

Eleganza e raffinatezza con uno spiccato sentore di bacche rosse, goji, corbezzolo e uvetta, estremamente morbido, con un finale di avvolgente speziatura.

345 EXTRA DARK CHOCOLATE 70%

Elegant chocolate with hints of red berries, goji, arbutus and raisins, extremely soft, with final notes of spices.

MADAGASCAR



70

330 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 70%

L'inconfondibile cacao Madagascar, con note fruttate di prugna e mora in un dolce finale di liquirizia e pepe rosa.

330 EXTRA DARK CHOCOLATE 70%

The unmistakable Madagascar cocoa, fruity notes of plum and blackberry with final hints of licorice and pink pepper.

VIETNAM



70

353 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 70%

Un cacao aromatico con una esplosione di frutti gialli, maracuja e mango, delicate note di pesca sul finale.

353 EXTRA DARK CHOCOLATE 70%

An aromatic cocoa with an explosion of yellow fruits, maracuja, mango and final notes of peach.

HONDURAS



70

343 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 70%

Il risultato di un cacao di notevole complessità, dalle fresche note di frutti gialli, phisalys e albicocca, con un piacevole retrogusto di fico secco e uva passa.

343 EXTRA DARK CHOCOLATE 70%

Chocolate with fresh notes of yellow fruits, phisalys and apricot, with a pleasant aftertaste of dried fig and raisins.

GRENADA



71

337 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 71%

Un intenso cioccolato ricco di note di uvetta e datteri, fuse con sentori di frutta secca caramellata e un gradevole finale elegantemente speziato.

337 EXTRA DARK CHOCOLATE 71%

Intense chocolate with notes of raisins and dates, hints of caramelized dried fruit and spices.

VENEZUELA



72

334 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 72%

Ciocolato dalle note di fiori bianchi e vaniglia, gusto dolce e avvolgente di frutta secca, mandorle e nocchie tostate con delicata speziatura di cannella sul finale.

334 EXTRA DARK CHOCOLATE 72%

Chocolate with hints of white flowers and vanilla, dried fruit, roasted almonds and hazelnuts, spiced cinnamon ending.

JAVA

CIOCCOLATO
AL LATTE
—
MILK
CHOCOLATE



39

332 CIOCCOLATO AL LATTE 39%

Cioccolato dal gusto delicato, sentori di mandorla, latte fresco e caramello con note finali di cannella.

332 MILK CHOCOLATE 39%

Fine chocolate with hints of almond, fresh milk and caramel, final notes of cinnamon.

ESPRIT GRAND CRU



REPÚBLICA DOMINICANA



66

346 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 66%

Cioccolato dal ricordo della torrefazione, del tabacco di pipa, dell'uva di Corinto e della mandorla.

346 EXTRA DARK CHOCOLATE 66%

Chocolate with hints of roasting, pipe tobacco, Corinthian grapes and almond.

JAMAICA



67

344 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 67%

Un cioccolato dolce e morbido, ricco di intense note di frutta secca, uva passa, con un finale di miele di castagno.

344 EXTRA DARK CHOCOLATE 67%

Dark chocolate with hints of dried fruit, raisins and final notes of chestnut honey.

COSTA RICA



67

339 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 67%

Cioccolato con sensazioni immediate di frutta rossa matura, prugna e mora che evolvono in tenui sentori di liquirizia, spezie dolci e Porto invecchiato.

339 EXTRA DARK CHOCOLATE 67%

Chocolate with immediate sensations of ripe red fruit, plum, blackberry and hints of licorice, sweet spices and aged Port.

COLOMBIA



68

333 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%

Elegante cioccolato con note di fico secco e noce, leggeri sentori di spezie dolci, paprika e cannella con il ricordo della crosta del pane appena sfornato.

333 EXTRA DARK CHOCOLATE 68%

Elegant chocolate with notes of dried fig and walnut, hints of sweet spices, paprika, cinnamon and final flavour of baked bread crust.

VIETNAM



70

353 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 70%

Un cacao aromatico con una esplosione di frutti gialli, maracuja e mango, delicate note di pesca sul finale.

353 EXTRA DARK CHOCOLATE 70%

An aromatic cocoa with an explosion of yellow fruits, maracuja, mango and final notes of peach.

VENEZUELA



72

334 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 72%

Cioccolato dalle note di fiori bianchi e vaniglia, gusto dolce e avvolgente di frutta secca, mandorle e nocciole tostate con delicata speziatura di cannella sul finale.

334 EXTRA DARK CHOCOLATE 72%

Chocolate with hints of white flowers and vanilla, dried fruit, roasted almonds and hazelnuts, spiced cinnamon ending.

ESPRIT GRAND CRU



PASTA DI CACAO
PURA MONORIGINE

PURE SINGLE ORIGIN
COCOA MASS



802 PURA PASTA DI CACAO 100% VENEZUELA

Pasta di cacao pura ottenuta dalla macinazione di fave di cacao tostate di unica origine Venezuela. Particolarmente indicata per intensificare l'aroma del cioccolato e per aromatizzare creme e creazioni di pasticceria.

802 PURE SINGLE ORIGIN COCOA MASS 100% VENEZUELA

Pure cocoa paste obtained by grinding roasted cocoa beans of only Venezuela origin. Particularly suitable for intensifying the chocolate taste and for flavoring creams and confectionery creations.



803 PURA PASTA DI CACAO 100% ECUADOR

Pasta di cacao pura, particolarmente indicata per intensificare le note dei cioccolati con i sentori tipici del cacao Ecuador: frutta secca, caffè tostato e pepe verde.

803 PURE SINGLE ORIGIN COCOA MASS 100% ECUADOR

Pure cocoa paste, particularly suitable to intensify the notes of chocolates with the typical hints of cocoa Ecuador: dried fruit, roasted coffee and green pepper.



804 PURA PASTA DI CACAO 100% MADAGASCAR

Pasta di cacao pura origine Madagascar, utilizzata per esaltare i sentori di prugna, mora e liquirizia nelle creazioni artigianali.

804 PURE SINGLE ORIGIN COCOA MASS 100% MADAGASCAR

Pure cocoa paste origin Madagascar, used to enhance the hints of plum, blackberry and licorice in every creations.



805 PURA PASTA DI CACAO 100% REPÚBLICA DOMINICANA

Pasta di cacao pura ottenuta dalla macinazione di fave di cacao tostate di unica origine Repubblica Dominicana. Particolarmente indicata per intensificare l'aroma del cioccolato con i sentori dell'uva passa, mandorla e tabacco biondo.

805 PURE SINGLE ORIGIN COCOA MASS 100% DOMINICAN REPUBLIC

Pure cocoa paste obtained with roasted cocoa beans of Dominican Republic origin. Particularly suitable to intensify the flavour of chocolate with hints of raisin, almond and blond tobacco.

CIOCCOLATO MONORIGINE

Nome	%min. cacao	Ingredienti											Scadenza	Art	Confezione	
			Ganache	Mousse & Semifreddi	Copertura	Modellaggio	Gelati & Sorbetti	Salse	Creme	Bevande al cioccolato	Decorazioni					
MADAGASCAR Cioccolato extra fondente 70%	70%	Zucchero 28,5% Grassi 42,3%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	330S1 330S3 330B1	1 Kg 3 Kg Barra 1 kg
ECUADOR Cioccolato extra fondente 67%	67%	Zucchero 33,5% Grassi 41,5%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	332S1 332S3	1 Kg 3 Kg
COLOMBIA Cioccolato extra fondente 68%	68%	Zucchero 33,3% Grassi 41,6%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	333S1 333S3 333B1	1 Kg 3 Kg Barra 1 kg
VENEZUELA Cioccolato extra fondente 72%	72%	Zucchero 26,7% Grassi 44%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	334S1 334S3 334B1	1 Kg 3 Kg Barra 1 kg
TRINIDAD Cioccolato extra fondente 66%	66%	Zucchero 34% Grassi 41%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	335S1 335S3	1 Kg 3 Kg
PERÙ Cioccolato extra fondente 65%	65%	Zucchero 34% Grassi 41%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	336S1 336S3	1 Kg 3 Kg
GRENADA Cioccolato extra fondente 71%	71%	Zucchero 28,5% Grassi 42,3%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	337S1 337S3	1 Kg 3 Kg
BRASILE Cioccolato extra fondente 65%	65%	Zucchero 34% Grassi 41%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	338S1 338S3	1 Kg 3 Kg
COSTA RICA Cioccolato extra fondente 67%	67%	Zucchero 33,5% Grassi 41,5%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	339B1	Barra 1 kg
GUATEMALA Cioccolato extra fondente 65%	65%	Zucchero 34% Grassi 41%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	340S3 340B1	3 Kg Barra 1 kg
NICARAGUA Cioccolato extra fondente 66%	66%	Zucchero 34% Grassi 41%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	342S3 342B1	3 Kg Barra 1 kg
HONDURAS Cioccolato extra fondente 70%	70%	Zucchero 28,5% Grassi 42,3%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	343S3 343B1	3 Kg Barre 1 kg
JAMAICA Cioccolato extra fondente 67%	67%	Zucchero 33,5% Grassi 41,5%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	344B1	Barre 1 kg
PAPUA NEW GUINEA Cioccolato extra fondente 70%	70%	Zucchero 28,5% Grassi 42,3%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	345S3 345B1	3 Kg Barra 1 kg
REP. DOMINICANA Cioccolato extra fondente 66%	66%	Zucchero 34% Grassi 41%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	346B1	Barra 1 kg
TANZANIA Cioccolato extra fondente 70%	70%	Zucchero 28,5% Grassi 42,3%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	347S3 347B1	3 Kg Barra 1 kg
VIETNAM Cioccolato extra fondente 70%	70%	Zucchero 28,5% Grassi 42,3%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	353S3 353B1	3 Kg Barra 1 kg
JAVA Cioccolato al latte 39%	39%	Zucchero 39% Grassi 41,8% Latte 23%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	14 mesi	232S3 232B1	3 Kg Barra 1 kg

PASTE DI CACAO MONORIGINE

Nome	%min. cacao	Ingredienti											Scadenza	Art	Confezione	
			Ganache	Mousse & Semifreddi	Copertura	Modellaggio	Gelati & Sorbetti	Salse	Creme	Bevande al cioccolato	Decorazioni					
VENEZUELA Pura Pasta di cacao 100%	100%	Grassi 54%	◆	◆			◆	◆	◆	◆	◆			18 mesi	802S1	1 Kg
ECUADOR Pura Pasta di cacao 100%	100%	Grassi 54%	◆				◆	◆	◆	◆	◆			18 mesi	803S1	1 Kg
MADAGASCAR Pura Pasta di cacao 100%	100%	Grassi 54%	◆	◆			◆	◆	◆	◆	◆			18 mesi	804S1	1 Kg
REP. DOMINICANA Pura Pasta di cacao 100%	100%	Grassi 54%	◆				◆	◆	◆	◆	◆			18 mesi	805S1	1 Kg



REVELATION CREATIVE

Revelation Creative

CREME, PRALINATI, MISCELE DI GIANDUIA, PASTE DI FRUTTA SECCA PER STIMOLARE LA FANTASIA DI PASTICCERI E CHEF NELLA CREAZIONE DI DESSERT E CIOCCOLATINI DI GRANDE QUALITÀ'.

In gocce, in barre e le creme in vasetti, ecco un assortimento di cioccolato, fondente e bianco, miscelato con nocciole, mandorle, pinoli, pistacchi e noci. Il cioccolato di qualità come sintesi di armonia con le fragranze e le consistenze della frutta secca. Un ingrediente indispensabile per creazioni di alta pasticceria e un amico per realizzare cioccolati e praline personalizzati. Il top per i pasticceri che vogliono esprimere al massimo la propria creatività, anche senza zucchero.

CREAMS, PRALINATES, GIANDUJA MIXTURES, PASTE OF DRIED FRUIT TO STIMULATE THE FANTASY OF PASTRY AND CHEFS IN THE CREATION OF DESSERTS AND CHOCOLATES OF GREAT QUALITY.

In drops, in bars and creams in jars, here is an assortment of dark and white chocolate, mixed with hazelnuts, almonds, pine nuts, pistachios and walnuts. Quality chocolate as a synthesis of harmony with the fragrances and textures of dried fruit. An indispensable ingredient for creations of high pastries and a friend to make chocolates and personalized pralines. The top for pastry chefs who want to express their creativity to the maximum, even free sugar.



Revelation Creative

Noalya, cioccolato coltivato arricchisce la linea Revelation Creative con 4 nuovi cioccolati da copertura, GoldSand, Connubio, Accordo e BiancoVado. La massima espressione di gusto e raffinatezza dove il cioccolato incontra il caramello il biscotto e lo zucchero delle Mauritius. Gusti che ricordano il mou, la liquirizia, il biscotto croccante appena uscito dal forno. Un ritorno al passato proiettato nel futuro di autentiche creazioni da realizzare con i nuovi cioccolati al latte e bianco. Il tutto Noalya, sempre alla ricerca del meglio senza l'utilizzo di aromi artificiali, coloranti e conservanti, ma solo con ingredienti naturali e senza glutine.

Noalya, cioccolato coltivato expands the Revelation Creative line with 4 new couverture chocolates, Goldsand, Connubio, Accordo and Biancovado. The highest expression of taste and finesse where chocolate meets caramel, biscuit and Mauritius sugar. A taste that reminds us of toffee, liquorice, crispy biscuit fresh from the oven. A return to the past projected into the future of authentic creations to be made with the new milk and white chocolates. All Noalya, always looking for the quality without the use of artificial flavours, colourings and additives, but only with natural ingredients and gluten-free.

GOLDSAND



35

211 CIOCCOLATO BIANCO 35% CAMELLATO

Il nome di questo cioccolato bianco è il suo colore: “spiaggia dorata”. Cremoso cioccolato dalle sfumature dorate con caramello ottenuto dalla fusione dello zucchero grezzo di canna con il burro che ne esalta il gusto toffee, leggermente salato. La sua delicatezza lo rende particolarmente indicato per mousse, ganache, gelati, cremosi, confetteria, pralineria e modellaggio.

211 CAMELISED WHITE CHOCOLATE 35%

The name of this white chocolate is its colour: “gold sand”. A creamy chocolate with caramel and golden nuances obtained from the fusion of brown sugar with butter which enhances its toffee flavour, lightly salted. The delicacy of this chocolate is suitable for mousses, ganaches, ice-creams, creams, confectionery, pralines and modelling.

ACCORDO



40

221 CIOCCOLATO AL LATTE 40% CAMELLATO

Un blend di superbi cacao del sud America, dal gusto dolce e i sentori di frutta secca tostata uniti al latte e al caramello salato, in accordo perfetto per un raffinato cioccolato al latte da copertura cremoso e vellutato. Il colore marrone chiaro dai riflessi dorati lo rende unico e particolare da utilizzare per ricoprire e decorare qualsiasi golosa creazione. Per la sua consistenza morbida e vellutata è particolarmente indicato per mousse, ganache, gelati, cremosi, confetteria, pralineria e modellaggio.

221 CAMELISED MILK CHOCOLATE 40%

A blend of the best cocoas from South America, with a sweet taste and hints of roasted nuts with milk and salted caramel, making for a fine, creamy, velvety milk chocolate couverture. Its light brown colour with golden highlights makes it unique and special for covering and decorating any delicious creation. The soft, velvety texture makes it particularly suitable for mousses, ganaches, ice creams, creamy confectionery, pralines and modelling.

CONNUBIO



39

235 CIOCCOLATO AL LATTE 39% BISCOTTO CAMELLATO

Il cioccolato al latte con le calde note di biscotto e caramello salato in un vero “Connubio” di vellutato piacere. Il gusto iniziale del latte fresco si accompagna allo zucchero caramellato leggermente salato, con il finale profumo di tostatura, crosta di pane e frollini appena sfornati. Particolarmente indicato per mousse, ganache, gelati, cremosi, confetteria, pralineria e modellaggio. Ottimo in abbinamento con la frutta secca, frutta fresca e caramello.

235 MILK CHOCOLATE 39% CAMEL BISCUIT

Milk chocolate with notes of biscuit and salted caramel in a true “Connubium” of velvety pleasure. A taste of fresh milk is accompanied by lightly salted caramel sugar, with the final scent of roasted, warm bread and baked shortbread. Particularly suitable for mousses, ganaches, ice creams, confectionery, pralines and modelling.

BIANCOVADO



35

131 CIOCCOLATO BRUNO DORATO 35%

BiancoVado, il cioccolato bruno dorato, nasce come nuovo cioccolato bianco Noalya. L'uso dello zucchero muscovado delle Mauritius, prezioso dolcificante comunemente chiamato in Italia “Campesino” e derivante dal succo di canna da zucchero macinata e pressata, gli conferisce il caratteristico colore scuro e il particolare sapore. BiancoVado conserva quindi il finissimo gusto di miele e liquirizia in un concentrato di golosa e biscottata cremosità. Per la sua caratteristica morbidezza è particolarmente indicato per mousse, ganache, gelati, cremosi, confetteria, pralineria e modellaggio. Ottimo in abbinamento con la frutta secca, frolle e caramello.

131 GOLDEN BROWN CHOCOLATE 35%

Biancovado, the brown golden chocolate, was born as the new Noalya white chocolate. Muscovado sugar from Mauritius, a precious sweetener commonly known in Italy as “Campesino” and derived from the juice of pressed sugar cane, gives it its characteristic brown colour and particular flavour. Biancovado therefore preserves the very fine taste of honey and liquorice within a concentrate of delicious, biscuity creaminess. Its characteristic soft texture makes it particularly suitable for mousses, ganaches, ice-creams, creams, confectionery, pralines and modelling.

Nome	%min. cacao	Ganache	Mousse & Semifreddi	Copertura	Modellaggio	Gelati & Sorbetti	Salse	Creme	Confetteria e Pralineria	Decorazioni	Scadenza	Art	Confezione
GOLDSAND Cioccolato bianco caramellato	35%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	121B1	Barre 1 Kg
ACCORDO Cioccolato al latte caramellato	40%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	221S3 221B1	Gocce 3 Kg Barre 1 Kg
CONNUBIO Cioccolato al latte biscotto caramellato	39%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	235S3 235B1	Gocce 3 Kg Barre 1 Kg
BIANCOVADO Cioccolato bruno dorato	35%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	131B1	Barre 1 Kg
INTESA FRAGOLA Copertura alla fragola	33%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	-	Barre 1 Kg
INTESA LAMPONE Copertura al lampone	33%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	-	Barre 1 Kg
INTESA MARACUJA Copertura al frutto della passione	33%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	-	Barre 1 Kg

REVELATION CREATIVE



▲
CIOCCOLATO
BIANCO
—
WHITE
CHOCOLATE



35

111 CIOCCOLATO BIANCO 35%
Delicato cioccolato bianco dalle fresche note di panna e caramello con accenni di vaniglia sul finale.

111 WHITE CHOCOLATE 35%
White chocolate with fresh notes of cream and caramel, final hints of vanilla.

CIOCCOLATO
SENZA
ZUCCHERO
—
CHOCOLATE
SUGAR FREE



65

**370 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 65%
SENZA ZUCCHERO**

**370 EXTRA DARK CHOCOLATE 65%
SUGAR FREE**



41

**270 CIOCCOLATO AL LATTE 41%
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI**

**270 MILK CHOCOLATE 41%
NO ADDED SUGAR**



35

**170 CIOCCOLATO BIANCO 35%
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI**

**170 WHITE CHOCOLATE 35%
NO ADDED SUGAR**

COPERTURE
PLANT BASED
—
COUVERTURE
PLANT BASED



65

**373 CIOCCOLATO FONDENTE 65%
PLANT BASED**

**373 EXTRA DARK CHOCOLATE 65%
PLANT BASED**



36

**273 COPERTURA BROWN 36%
PLANT BASED**

**273 BROWN COUVERTURE 36%
PLANT BASED**



35

**173 COPERTURA WHITE 35%
PLANT BASED**

**173 WHITE COUVERTURE 35%
PLANT BASED**

Nome	%min. cacao	Ganache	Mousse & Semifreddi	Copertura	Modellaggio	Gelateria	Salse	Creme	Bevande al cioccolato	Decorazioni	Cioccolateria	Scadenza	Art.	Confezione
▶ 373 Cioccolato fondente plant based	65%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	373B1	Barra 1 Kg
▶ 273 Copertura brown plant based	36%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	273S3	Gocce 3 Kg
▶ 173 Copertura white plant based	35%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	173B1	Barra 1 Kg

REVELATION CREATIVE



GIANDUIA FONDENTE
GIANDUIA AL LATTE

DARK GIANDUIA
MILK GIANDUIA



25

402 GIANDUIA AL LATTE 25% DI NOCCIOLE

Dal sapore intenso delle nocciole tostate e del cioccolato al latte nasce un Gianduia cremoso e morbido, ottimo in gelateria, per le creazioni di cioccolateria e di alta pasticceria.

402 MILK GIANDUIA 25% HAZELNUTS

From the intense flavor of toasted hazelnuts and milk chocolate comes a creamy and soft Gianduja, excellent in ice cream, for the creation of chocolate and high pastries.



30

403 GIANDUIA FONDENTE 30% DI NOCCIOLE

Morbido Gianduia con il 30% di nocciole e cioccolato fondente, dal sapore intenso e equilibrato. Ideale in cioccolateria, per realizzare dessert morbidi e cremosi, per aromatizzare gelati e farciture.

403 DARK GIANDUIA 30% HAZELNUTS

Soft Gianduja with 30% hazelnuts and dark chocolate, with an intense and balanced flavor. Ideal in chocolate, to make soft and creamy desserts, to flavor ice-creams and fillings.



60

430 BASE GIANDUIA NOCCIOLA 60%

Una perfetta base gianduia con il 60% di nocciole tostate, per rendere i dessert al top. Ottima in gelateria e per personalizzare i cioccolati e praline.

430 HAZELNUT GIANDUIA PASTE 60%

A perfect gianduja base with 60% of roasted hazelnuts, to make desserts at the top. Excellent in ice cream and to customize chocolates and pralines.



60

432 BASE GIANDUIA MANDORLA 60%

Una perfetta base gianduia con il 60% di mandorle tostate. Da utilizzare in pasticceria, cioccolateria e gelateria per creazioni veramente raffinate.

432 ALMOND GIANDUIA PASTE 60%

A perfect gianduja base with 60% of roasted almonds. To be used in pastry, chocolate and ice-cream for really refined creations.

Nome	%min. cacao	Ingredienti											Scadenza	Art.	Confezione				
			Ganache	Mousse & Semifreddi	Copertura	Modellaggio	Gelateria	Salse	Creme	Bevande al cioccolato	Decorazioni	Cioccolateria							
402 Gianduia al latte 25% di nocciole	28%	Zucchero 33% Grassi 43% Latte 13%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	14 mesi	402B1	2 Barre da 1,5 Kg
403 Gianduia fondente 30% di nocciole	29%	Zucchero 34% Grassi 41%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	14 mesi	403B1	2 Barre da 1,5 Kg
430 Base gianduia nocciola 60%	60%	Zucchero 35,6% Grassi 43,3%	◆	◆			◆			◆			◆			14 mesi	430S1	1 Kg	
432 Base gianduia mandorla 60%	60%	Zucchero 34,8% Grassi 39,5%	◆	◆			◆			◆			◆			14 mesi	432S1	1 Kg	
111 Cioccolato bianco 35%	35%	Zucchero 45,3% Grassi 44,5% Latte 23%	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	14 mesi	111S1 111S3 111B1	1 Kg 3 Kg Barra 1 kg	
370 Cioccolato extra fondente senza zucchero	65%	Zucchero 0,0% Grassi 44%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	18 mesi	370B1	1 Kg	
270 Cioccolato al latte senza zuccheri aggiunti	41%	Zucchero 8,4% Grassi 44% Latte 22%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	14 mesi	270B1	1 Kg	
170 Cioccolato bianco senza zuccheri aggiunti	35%	Zucchero 9% Grassi 45% Latte 23%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	14 mesi	170B1	1 Kg	

LE CREME

Creams

Un vasto assortimento di creme alla nocciola, al pistacchio e al cacao, create SENZA OLIO DI PALMA, ideali per tutte le esigenze del professionista: farciture di croissant, brioche, krapfen, biscotti, muffin, baci di dama e wafer. Ottime come ripieno per torte, pane di spagna, rollè e ideali per la cottura in forno. Grazie alle spiccate note della frutta secca, permetteranno di ottenere grandi successi in tutte le creazioni.

A wide range of hazelnut, pistachio and cocoa creams, PALM OIL FREE, ideal for all professional needs: fillings for croissants, brioches, krapfen, biscuits, muffins, baci di dama and wafer. Excellent as a filling for cakes, victoria sponge, rolls and ideal for baking. Thanks to the strong notes of dried fruit, they will allow you to achieve a great success in all creations.

Senza Olio
di Palma
Palm Oil Free

REVELATION
CREATIVE

IDEALI PER FARCITURE FOR FILLINGS

CREMA ALLA NOCCIOLA 45%

765 Peso: 2,5kg - Art: 765S2

Crema al 45 % nocciola finemente raffinata. L'intenso gusto di nocciola sapientemente tostata, con un leggero sentore di cacao, rende speciale qualsiasi creazione.

HAZELNUT CREAM 45%

Cream with 45% finely refined hazelnut. The intense taste of expertly roasted hazelnut, with a slight hint of cocoa, makes any creation special.

CREMA ALLA NOCCIOLA 35%

775 Peso: 2,5kg - Art: 775S2

Crema alla nocciola 35%, liscia, cremosa e finemente raffinata. Un intenso gusto di cacao e nocciole tostate in un blend magistralmente equilibrato.

HAZELNUT CREAM 35%

Hazelnut cream 35%, smooth, creamy and finely refined. An intense taste of cocoa and roasted hazelnuts in a masterfully balanced blend.

CREMA AL PISTACCHIO 35%

610 Peso: 2,5kg - Art: 610S2

Peso: 10kg - Art: 610S0

Il gusto intenso di pistacchio al 35%, in un concentrato di gusto tostato e ben bilanciato per il successo di ogni creazione.

PISTACHIO CREAM 35%

The intense taste of pistachio 35%, in a concentrate and well balanced toasted taste, for success of each creation.



IDEALI PER FARCITURE - FOR FILLINGS

CREMA ALLA NOCCIOLA 8%

760 Peso: 10kg - Art: 760S0

Crema al gusto gianduia con il 8% di nocciole, liscia e morbida, il gusto delicato di nocciole permette un utilizzo sia in cottura che nelle farciture.

HAZELNUT CREAM 8%

Gianduia taste cream with 8% hazelnuts, smooth and soft, the delicate taste of hazelnuts allows use both in cooking and in fillings.

CREMA ALLA NOCCIOLA 10%

762 Peso: 10kg - Art: 762S0

Crema al gusto gianduia con il 10% di nocciole, liscia e cremosa, di facile utilizzo, ideale in cottura, nelle farciture e nei ripieni per torte.

HAZELNUT CREAM 10%

Gianduia taste cream with 10% hazelnuts, smooth and creamy, easy to use, ideal for cooking, stuffing and filling for cakes.

CREMA ALLA NOCCIOLA 18%

766 Peso: 2,5kg - Art: 766S2

Crema al gusto intenso di gianduia, vellutata, con note tostate che esaltano qualsiasi creazione in pasticceria e donano personalità ed eleganza ad ogni dessert.

HAZELNUT CREAM 18%

Cream with an intense flavor of gianduia, velvety, with toasted notes that enhance any creation in pastry and give personality and elegance to every dessert.

CREMA AL PISTACCHIO 18%

767 Peso: 2,5kg - Art: 767S2

Il gusto intenso di pistacchio al 18%, in un concentrato di gusto tostato e ben bilanciato per il successo di ogni creazione.

PISTACHIO CREAM 18%

The intense taste of pistachio 18%, in a concentrate and well balanced toasted taste, for success of each creation.

CREMA BIANCA ALLE NOCCIOLE 12%

777 Peso: 10kg - Art: 777S0

Crema al gusto nocciola tostata, morbida e delicata, ideale nelle farciture e ottima nei ripieni.

WHITE CREAM WITH HAZELNUTS 12%

Cream with toasted hazelnut taste, soft and delicate, ideal for excellent filling.

CREMA FARCITURA BIANCA

764 Peso: 2,5kg - Art: 764S2
Peso: 10kg - Art: 764S0

Delicata crema al gusto di cioccolato bianco, dalla consistenza liscia e cremosa. Perfetta per creazioni sfiziose e raffinate.

WHITE FILLING CREAM

Delicate cream with a white chocolate flavor, with a smooth and creamy consistency. Perfect for fancy and refined creations.

CREMA FONDENTE EXTRA BITTER

763 Peso: 10kg - Art: 763S0

Crema al cacao molto scura, liscia e finemente raffinata dalle note tostate e leggermente speziate. Ottima per le applicazioni dove si vuol far risaltare il gusto forte del cacao.

EXTRA BITTER DARK CREAM

Very dark cocoa cream, smooth and finely refined with toasty and slightly spicy notes. Excellent for applications where the strong taste of cocoa is to be highlighted.

IDEALI PER GLASSATURE FOR GLAZINGS

CREMA FONDENTE ALLA NOCCIOLA 12%

768 Peso: 2,5kg - Art: 768S2
Peso: 10kg - Art: 768S0

Crema gusto gianduia con il 12% di nocciole, un giusto equilibrio di sapore e gusto, perfetto per farciture di ogni tipo.

HAZELNUT DARK CREAM 12%

Gianduia taste cream with 12% hazelnuts, a right balance of flavor, perfect for all kinds of fillings.

CREMA AL CACAO 28%

778 Peso: 2,5kg - Art: 778S2
Peso: 10kg - Art: 778S0

Crema con il 28% di cacao, dalla consistenza liscia e cremosa, con un gusto spiccato di cioccolato. Ottima per coperture e glassature.

COCOA CREAM 28%

Cream with 28% cocoa, with a smooth and creamy consistency, with a marked taste of chocolate. Excellent for coverings and glazes.





SCIARADA

Sciarada

SCIARADA, L'ULTIMA NATA DELLA LINEA DI CREME NOALYA È UN PRODOTTO OTTIMO, GUSTOSO E PRONTO ALL'USO NELLE VERSIONI BIANCO, LATTE E FONDENTE, CHE NECESSITA SOLO DELLA VOSTRA CREATIVITÀ.

Il nome Sciarada, in enigmistica è uno schema che consente da due singole parole di formarne una terza, ne rispecchia il suo utilizzo in pasticceria e in cucina. La sua versatilità e il facile utilizzo la rende unica e indispensabile in qualsiasi laboratorio. Si utilizza senza bisogno di temperaggio, basta scaldarla, anche nel microonde ed è subito pronta per glassare o farcire torte, bignè, prodotti da forno e biscotteria fresca e secca. Con un pizzico di fantasia si possono realizzare ricette uniche e inimitabili, aggiungendo Sciarada bianca, latte o fondente, a tantissimi altri ingredienti. Da provare miscelata insieme alle paste di frutta secca o ai nostri cioccolati Noalya si realizzano gianduja personalizzati per nuove e autentiche creazioni. Ottime unite alla frutta per dare un tocco di freschezza e di colore alle vostre vetrine. Sciarada è l'ingrediente che fa la differenza e un valido compagno di banco per realizzare ricette uniche, come quelle che vi suggeriamo in collaborazione con il nostro Team Noalya e l'intero staff della Scuola Tessieri, Atelier delle arti culinarie.

SCIARADA A READY-TO-USE CREAM IN WHITE, MILK AND DARK VERSIONS, WHICH ONLY NEEDS YOUR CREATIVITY.

The name SCIARADA, a puzzle game that allows two single words to form a third new word, reflects its use in baking and cooking. It is versatile, easy, unique and indispensable in any pastry laboratory. Sciarada does not require any tempering process: just warm it up, as well in the microwave, and it will be immediately ready for glazing or filling cakes, any kind of bakery product and biscuits. With this innovative pastry tool it is possible to create unique and inimitable recipes, adding white, milk or dark Sciarada to many other ingredients. Try it mixed with dried fruit pastes or with our Noalya chocolate to make personalized gianduja and new authentic creations. Excellent combined with fruit to give a touch of freshness and color to your shop window. Sciarada is the ingredient that makes the difference and generates a valid solution to create unique recipes, such as those we recommend in collaboration with our Noalya Team and the entire staff of Scuola Tessieri, Atelier of Culinary Arts.

738 SCIARADA FONDENTE

Pasta al gusto di cioccolato fondente ideale per aromatizzare e glassare impasti da forno, pasticceria secca, creme spalmabili, interni per semifreddi, ripieni per cioccolatini.

738 DARK SCIARADA

Dark chocolate flavored pasta ideal for flavoring and icing baked dough, dry pastry, spreadable creams, interiors for semifreddi, filled for chocolates.

Secchiello 2,5kg - Art: 738S2

736 SCIARADA LATTE

Pasta al gusto di cioccolato al latte ideale per aromatizzare e glassare impasti da forno, pasticceria secca, creme spalmabili, interni per semifreddi, ripieni per cioccolatini.

736 MILK SCIARADA

Milk chocolate flavored pasta ideal for flavoring and icing baked dough, dry pastry, spreadable creams, interiors for semifreddi, filled for chocolates.

Secchiello 2,5kg - Art: 736S2

735 SCIARADA BIANCO

Pasta al gusto di cioccolato bianco ideale per aromatizzare e glassare impasti da forno, pasticceria secca, creme spalmabili, interni per semifreddi, ripieni per cioccolatini.

735 WHITE SCIARADA

White chocolate flavored pasta ideal for flavoring and icing baked dough, dry pastry, spreadable creams, interiors for semifreddi, filled for chocolates.

Secchiello 2,5kg - Art: 735S2



PASTE DI FRUTTA SECCA

Dried Fruit Pastes

Dalla selezione accurata delle migliori qualità di frutta secca, una linea di pure paste 100%, dedicate ai pasticceri, chef e gelatieri che ricercano gli ingredienti migliori, con una particolare attenzione alla qualità. La tostatura delle nocciole, delle mandorle, dei pistacchi e dei pinoli viene eseguita ad arte nei tostini di Noalya, con grande attenzione ai tempi e alle temperature, al fine di valorizzarne gli aromi e i sapori che si sviluppano durante questo processo.

From a careful selection of the best quality of dried fruit, a line of 100% pure paste, dedicated to confectioners, chefs and ice cream makers who are looking for the best ingredients, with particular attention to quality. The roasting of hazelnuts, almonds, pistachios and pine nuts is carried out in art in the Noalya roasts, with great attention to time and temperature, in order to enhance the aromas and flavours that develop during this process.



785 PASTA NOCCIOLA ITALIANA

Pura pasta 100% nocciola italiana, dal gusto intenso di nocciola e note tostate, ottima in gelateria, per aromatizzare dolci e biscotti, perfetta in praline e per personalizzare i vostri Gianduia.

785 ITALIAN HAZELNUT PASTE

Pure 100% Italian hazelnut paste, with an intense nutty flavor and roasted notes, excellent in ice cream, to flavor cakes and biscuits, perfect in pralines and to personalize your Gianduia.

Secchiello 1kg - Art: 785S1

Secchiello 2,5kg - Art: 785S2



786 PASTA NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA

Pura pasta 100% nocciola TGT, dal gusto delicato e gentile di grande persistenza e intensità. Ideale per aromatizzare dolci e biscotti, perfetta per raffinati gelati.

786 HAZELNUT PASTE TONDA GENTILE TRILOBATA

Pure 100% hazelnut paste TGT, with a delicate and gentle taste, great persistence and intensity. Ideal for flavoring sweets and biscuits, perfect for refined ice-creams.

Secchiello 2,5kg - Art: 786S2



787 PASTA PISTACCHIO

Pasta pistacchio 100%, dal gusto intenso di tostatura, delicatamente raffinato per ogni creazione di gelateria, cioccolateria e fine pasticceria.

787 PISTACHIO PASTE

100% pistachio paste, with an intense toasting taste, delicately refined for each creation of ice-cream, chocolate and fine pastry.

Secchiello 1kg - Art: 787S1



784 PASTA PISTACCHIO PURA

Pasta pistacchio pura dal gusto intenso di tostatura, delicatamente raffinato per ogni creazione di gelateria, cioccolateria e fine pasticceria.

784 PURE PISTACHIO PASTE

Pure pistachio paste, with an intense toasting taste, delicately refined for each creation of ice-cream, chocolate and fine pastry.

Secchiello 1kg - Art: 784S1



788 PASTA PINOLO

Pura pasta 100% pinolo, dal gusto morbido e delicato. Ottimo per personalizzare praline e raffinati dessert. Perfetta per gelati di alta qualità.

788 PINE NUT PASTE

Pure 100% Pine nut paste, with a soft and delicate taste. Excellent for customizing pralines and refined desserts. Perfect for high quality ice creams.

Secchiello 1kg - Art: 788S1



789 PASTA MANDORLA

Pura pasta 100% mandorla, dal gusto morbido e delicatamente tostato. La spiccata intensità la rende ottima per aromatizzare creazioni di pasticceria, delicati gelati e inimitabili praline.

789 ALMOND PASTE

Pure 100% almond paste, with a soft and gently toasted taste. The strong intensity makes it excellent for flavoring pastry creations, delicate ice creams and inimitable pralines.

Secchiello 1kg - Art: 789S1



I PRALINATI

Pralines

MANDORLE, NOCCIOLE, PISTACCHI E LO ZUCCHERO CAMELLATO: UN CONNUBIO PERFETTO PER CREARE DESSERT RAFFINATI.

Un ingrediente di gran classe e dalle possibilità di un utilizzo molto versatile. La frutta secca attentamente selezionata incontra il cioccolato per sublimarsi in una miscela perfetta per cioccolatini e preparazioni di alta pasticceria. L'intensità del caramello e la ricchezza delle note tostate contraddistinguono i pralinati e ne diventano fonti di ispirazione per stimolare la creatività e per personalizzare mousse, ganaches e gelati in un trionfo di gusto e carattere.

ALMONDS, HAZELNUTS, PISTACHIOS AND CARAMELISED SUGAR: A PERFECT MIX TO CREATE REFINED DESSERTS.

An ingredient of high class and the possibility of a very versatile use. The carefully selected dried fruit meets the chocolate to sublimate into a perfect blend for chocolates and high pastries. The intensity of the caramel and the richness of the toasted notes distinguish the pralines and become sources of inspiration to stimulate creativity and to customize mousses, ganaches and ice creams in a triumph of taste and character.

REVELATION CREATIVE



NOCCIOLA 50%
NOCCIOLA 60%
NOCCIOLA E MANDORLA 50%
MANDORLA 60%
PISTACCHIO 42%

HAZELNUT 50%
HAZELNUT 60%
HAZELNUT AND ALMOND 50%
ALMOND 60%
PISTACHIO 42%



50



702 PRALINATO NOCCIOLA 50%

Pralinato dal gusto intenso di nocciole tostate sapientemente equilibrato con le note dolci e morbide del caramello. L'aggiunta di questa pasta è raccomandata per conferire un grande gusto a creme, bavaresi, velature, farciture dolci e nelle creazioni di pralineria.

702 HAZELNUT PRALINE 50%

Pralined with an intense taste of roasted hazelnuts, wisely balanced with the sweet and soft notes of caramel. The addition of this paste is recommended to give a great taste to creams, bavarians, veils, sweet fillings and in praline creations.



60



703 PRALINATO NOCCIOLA 60%

Gusto intenso di nocciole tostate sapientemente equilibrato con le note dolci e morbide del caramello. L'aggiunta di questa pasta è raccomandata per conferire un grande gusto a creme, bavaresi, velature, farciture dolci e nelle creazioni di pralineria.

703 HAZELNUT PRALINE 60%

Intense flavor of roasted hazelnuts expertly balanced with the sweet and soft notes of caramel. The addition of this paste is recommended to give a great taste to creams, bavarians, veils, sweet fillings and in praline creations.



50



710 PRALINATO NOCCIOLA E MANDORLA 50%

Pasta dal gusto intenso di nocciole tostate sapientemente equilibrato con le note dolci e morbide del caramello. L'aggiunta di questa pasta è raccomandata per conferire un grande gusto a creme, bavaresi, velature e farciture dolci in genere. Molto valida nelle vostre creazioni di pralineria.

710 HAZELNUT AND ALMOND PRALINE 50%

Paste with an intense taste of roasted hazelnuts, wisely balanced with the sweet and soft notes of caramel. The addition of this paste is recommended to give a great taste to creams, bavarians, veils and sweet fillings in general. Very good in your praline creations.



60



720 PRALINATO MANDORLA 60%

Pasta dal gusto morbido di mandorle tostate, ben bilanciate con le note dolci del caramello. Una piccola aggiunta di questa pasta è ideale per conferire un grande gusto a creme, bavaresi, velature e farciture dolci in genere. Ottima per cioccolateria.

720 ALMOND PRALINE 60%

Paste with a soft taste of roasted almonds, well balanced with sweet caramel notes. A small addition of this paste is ideal to give a great taste to creams, bavarians, veils and sweet fillings in general. Excellent for chocolate.



42

730 PRALINATO PISTACCHIO 42%

Pasta dal gusto morbido di pistacchi tostati, ben bilanciate con le note dolci del caramello. Una piccola aggiunta di questa pasta è ideale per conferire un grande gusto a creme, bavaresi, velature e farciture dolci in genere. Ottima per cioccolateria.

730 PISTACCHIO PRALINE 42%

Paste with a soft taste of roasted pistachios, well balanced with sweet caramel notes. A small addition of this paste is ideal to give a great taste to creams, Bavarians, veils and sweet fillings in general. Excellent for chocolate.



Nome	%min. frutta secca	Ingredienti	Ganache	Mousse & Semifreddi	Ripieni	Modellaggio	Gelati & Sorbetti	Masse Montate	Creme	Farciture	Spalmabili	Scadenza	Art.	Confezione
702 Pralinato Nocciola 50%	50%	Zucchero 50,5% Grassi 31,7%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	14 mesi	702S2	2,5 Kg
703 Pralinato Nocciola 60%	60%	Zucchero 41,5% Grassi 36,5%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	14 mesi	703S2	2,5 Kg
710 Pralinato Nocciola e Mandorla 50%	50%	Zucchero 50,1% Grassi 29,8%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	14 mesi	710S2	2,5 Kg
720 Pralinato Mandorla 60%	60%	Zucchero 39,7% Grassi 33,9%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	14 mesi	720S2	2,5 Kg
730 Pralinato Pistacchio 42%	42%	Zucchero 49,6% Grassi 30%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	14 mesi	730S2	2,5 Kg



AY
OTA

A
OTA

NOA

38

70
CA

1kg

ARTISTIC IDENTITY

Artistic Identity

COME LA TAVOLOZZA PER IL PITTORE,
UNA SELEZIONE DI CIOCCOLATI TRA CUI
SCEGLIERE QUELLI CHE MEGLIO CONSENTONO
DI ESPRIMERE L'ARTE DEL PASTICCERE.

Una gamma speciale, dal fondente, al latte e al bianco, dalle creme e dai prodotti a base di cacao ai complementari, pensata per la fantasia esigente di chef e pasticceri. Una progressione di varie consistenze, una fluidità all'insegna dell'equilibrio tra le diverse note aromatiche che permette di realizzare un vasto assortimento di creazioni, da forno e da frigo. Un ventaglio perfetto per regalare un'emozione irresistibile per la vista e per il palato.

LIKE A PALETTE FOR A PAINTER, A SELECTION
OF CHOCOLATE, CAN BE CHOSEN TO EXPRESS
THE ART OF PASTRY.

A special range, from dark, to milk and white, from creams and cocoa-based products to complementary products, designed for the demanding imagination of chefs and confectioners. A progression of various textures, a fluidity in the name of balance between the different aromatic notes that allows you to create a wide range of creations, from the oven and from the fridge. A perfect fan to give an irresistible emotion for the sight and for the palate.

ARTISTIC IDENTITY



CIOCCOLATO FONDENTE
CIOCCOLATO AL LATTE
CIOCCOLATO BIANCO

DARK CHOCOLATE
MILK CHOCOLATE
WHITE CHOCOLATE



70

385 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 70%
Un cioccolato di carattere, intenso e persistente che esalta qualsiasi tipo di lavorazione, con un particolari note fruttate di prugna e lampone.

385 EXTRA DARK CHOCOLATE 70%
A chocolate of character, intense and persistent that enhances any type of processing, with a particular fruity notes of plum and raspberry.



60

384 CIOCCOLATO FONDENTE 60%
Notevole intensità aromatica con note di frutta rossa, leggermente speziato e persistente.

384 DARK CHOCOLATE 60%
Remarkable aromatic intensity with notes of red fruit, slightly spicy and persistent.



58

383 CIOCCOLATO FONDENTE 58%
Un fondente dal gusto intenso e morbido con particolari note di frutta secca.

383 DARK CHOCOLATE 58%
A dark and intense flavor with particular notes of dried fruit.



52

382 CIOCCOLATO FONDENTE 52%
Puro cioccolato fondente dal gusto delicato di cacao ben equilibrato.

382 DARK CHOCOLATE 52%
Pure dark chocolate with a delicate cocoa taste well balanced.



35

282 CIOCCOLATO AL LATTE
Gusto morbido e delicato con note di cacao iniziali, delicati sentori di latte e caramello sul finale.

282 MILK CHOCOLATE
Soft and delicate taste with initial cocoa notes, delicate hints of milk and caramel on the finish.



32

280 CIOCCOLATO AL LATTE
Cioccolato al latte molto cremoso e equilibrato, un gusto di latte fresco e una spiccata nota di caramello.

280 MILK CHOCOLATE
Very creamy and balanced milk chocolate, a taste of fresh milk and a strong note of caramel.



Nome	Fluidità	% min. di cacao	% min. di grassi	% min. di latte	Art.	Confezione
385	- ●●●●● +	70%	40%	0%	385S5	5kg
384	- ●●●●○ +	60%	38%	0%	384S5	5kg
383	- ●●●●○ +	58%	36%	0%	383S5	5kg
382	- ●●●○○ +	52%	35%	0%	382S5	5kg
282	- ●●●●○ +	35%	35%	22%	282S5	5kg
280	- ●●●○○ +	32%	34%	22%	280S5	5kg
181	- ●●●●○ +	35%	39%	23%	181S5	5kg



35

181 CIOCCOLATO BIANCO
Cioccolato bianco estremamente cremoso, dalle profonde e intense note di latte, vaniglia e sfumature di caramello.

181 WHITE CHOCOLATE
Extremely creamy white chocolate, with deep and intense notes of milk, vanilla and caramel nuances.

ARTISTIC IDENTITY



CIOCCOLATO FONDENTE
CIOCCOLATO AL LATTE
CIOCCOLATO BIANCO

DARK CHOCOLATE
MILK CHOCOLATE
WHITE CHOCOLATE



72

395 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 72%

Intenso e robusto, dal gusto persistente. Un'ottima fluidità per realizzare coperture, ganache, modellaggio e in utilizzi di gelateria.

395 EXTRA DARK CHOCOLATE 72%

Intense and robust, with a persistent taste. An excellent fluidity to make covers, ganache, modeling and in use of ice cream.



58

394 CIOCCOLATO FONDENTE 58%

Puro fondente dal gusto delicato e rotondo. Ideale per realizzare coperture, ganache, salse gelati, sorbetti e modellaggio.

394 DARK CHOCOLATE 58%

Pure fudge with a delicate and round taste. Ideal for making shells, ganaches, ice cream sauces, sorbets and modeling.



36

292 CIOCCOLATO AL LATTE

Dal colore chiaro, con un perfetto equilibrio tra cacao, latte e note di caramello. Ideale per realizzare coperture, ganache, salse, gelati, sorbetti e modellaggio.

292 MILK CHOCOLATE

Light colored, with a perfect balance between cocoa, milk and caramel notes. Ideal for making covers, ganaches, sauces, ice cream, sorbets and modeling.



44

380 GOCCE DI CIOCCOLATO 44%

Gocce di cioccolato puro ideali per miscelazione in impasti di prodotti morbidi o secchi, mantengono intatta la struttura, il gusto e l'aroma del cioccolato dopo la cottura in forno.

380 DROPS OF CHOCOLATE 44%

Drops of pure chocolate ideal for mixing in doughs of soft or dry products, keep intact the structure, taste and flavor of chocolate after baking.



44

Gocce
XL

390 GOCCE DI CIOCCOLATO 44% XL

Gocce di cioccolato puro ideali per miscelazione in impasti di prodotti morbidi o secchi, mantengono intatta la struttura, il gusto e l'aroma del cioccolato dopo la cottura in forno.

390 DROPS OF CHOCOLATE 44% XL

Drops of pure chocolate ideal for mixing in doughs of soft or dry products, keep intact the structure, taste and flavor of chocolate after baking.

Nome	Fluidità	% min. di cacao	% min. di grassi	% min. di latte	Art.	Confezione
395	- ●●●●● +	72%	43%	0%	395S0	10kg
394	- ●●●●○ +	58%	38%	0%	394S0	10kg
292	- ●●●●● +	36%	37%	23%	292S0	10kg
380	- ●●○○○ +	44%	27%	0%	380S3 380S0	3kg 10kg
390	- ●●○○○ +	44%	27%	0%	390S0	10kg

ARTISTIC IDENTITY

CACAO IN POLVERE

COCOA POWDER



740 CACAO CHIARO DELICATO

Selezione di cacao delicato, dal colore chiaro e dal gusto rotondo. Ideale in accostamento nelle ricette con una ricca presenza di nocciole e cioccolato gianduia.

740 DELICATE LIGHT COCOA

Selection of delicate cocoa, with a light color and a rounded taste. Ideal in combination in recipes with a rich presence of hazelnuts and chocolate gianduia.



742 CACAO MARRONE ROBUSTO

Un cacao che incontra il gusto dei palati più esperti così come quello dei “golosi”, per la sua piacevole intensità di colore e delicatezza di aromi. Un classico.

742 ROBUST BROWN COCOA

A cocoa that meets the taste of the most experienced palates as well as that of the “greedy”, for its pleasant intensity of color and delicacy of aromas. A classic.



744 CACAO BRUNO INTENSO

Intensità e colore lo contraddistinguono come un cacao “must” per gli appassionati della cioccolateria e della gelateria.

744 INTENSE DARK BROWN COCOA

Intensity and color distinguish it as a “must-have” cocoa for chocolate and ice-cream lovers.



745 CACAO ROSSO PROFUMATO

Un cacao molto particolare che sa donare ad ogni prodotto finito di pasticceria e gelateria, note aromatiche e di colore per un approccio creativo e “moderno”. Ideale per il gelato. Raccomandato per la produzione del cioccolato in tazza.

745 SCENTED RED COCOA

A very special cocoa that can give to every finished product of pastry and ice cream, aromatic and color notes for a creative and “modern” approach. Ideal for ice cream. Recommended for the production of chocolate in the cup.

Nome	%min. cacao	Art.	Confezione
740 CACAO CHIARO DELICATO	22-24%	740S3	3 Kg
742 CACAO MARRONE ROBUSTO	22-24%	742S3	3 Kg
744 CACAO BRUNO INTENSO	22-24%	744S3	3 Kg
745 CACAO ROSSO PROFUMATO	22-24%	745S1 745S3	1 Kg 3 kg



COMPAGNI DI BANCO

Workmates

Prodotti di qualità a disposizione del professionista, che non possono mancare sul banco di lavoro, per arricchire di sapore e decorare le proprie creazioni con maestria e fantasia. Noalya seleziona e acquista le nocciole appena sgusciate in Italia, nei migliori centri di coltivazione che la nostra penisola offre, per essere tostate e confezionate sottovuoto, mantenendo così tutta la loro sottile e naturale fragranza aromatica.

Quality products available to the professional, which can not miss on a workbench, to enrich the taste and decorate their creations with skill and imagination. Noalya selects and buys freshly-shelled hazelnuts in Italy, from the best cultivation sites that our peninsula offers, to be roasted and vacuum-packed, thus maintaining all their subtle and natural aromatic fragrance.



INGREDIENTI A BASE DI CACAO

COCOA-BASED INGREDIENTS



328 PURA PASTA DI CACAO

Pasta di cacao pura ottenuta da un blend di fave di cacao tostate. Particolarmente indicata sia per intensificare l'aroma del cioccolato e per aromatizzare creme e composti di pasticceria.

328 PURE COCOA MASS

Pure cocoa mass obtained from a blend of roasted cocoa beans. Particularly suitable both to intensify the aroma of chocolate and for flavoring creams and pastry compotes.

Confezione 5kg - Art: 328S5



792 BURRO DI CACAO

Burro di cacao ottenuto da fave tostate intere e pressate. Gusto e colore neutri.

792 COCOA BUTTER

Cocoa butter obtained from whole roasted beans and pressed. Neutral taste and color.

Secchiello 2,5kg - Art: 792S2



793 BURRO DI CACAO PURO 100% IN POLVERE

Burro di Cacao Micropolverizzato, adatto nella lavorazione del cioccolato per l'ottenimento di cristalli stabili che permettono di conferire maggiore croccantezza e scioglievolezza.

793 PURE COCOA BUTTER 100% IN POWDER

Micro cocoa butter powdered, suitable for processing chocolate to obtain stable crystals that give more crunchiness and meltiness.

Secchiello 600g - Art: 793S6



795 NIBS DI CACAO

Fave di cacao granellate e tostate, per assaporare a pieno il gusto del cacao puro torrefatto e aggiungere una consistenza croccante e intensa alle vostre creazioni.

795 COCOA NIBS

Granulated and roasted cocoa beans, to fully enjoy the taste of roasted pure cocoa and add a crunchy and intense texture to your creations.

Secchiello 1,5kg - Art: 795S1

FRUTTA SECCA

DRIED FRUIT



732 NOCCIOLE TOSTATE "TONDA GENTILE TRILOBATA" ROASTED HAZELNUTS "TONDA GENTILE TRILOBATA"

Sacchetto 1kg - Art: 732S1



733 NOCCIOLE TOSTATE SCELTE EXTRA ROASTED HAZELNUTS EXTRA CHOICE

Sacchetto 1kg - Art: 733S1

CREME

CREAM



CREMA ALLA NOCCIOLA 8%

750 Peso: 10kg - Art: 750S0

Crema al gusto delicato di nocciola con una consistenza fluida particolarmente indicata per cotture e per farcire crostate e torte. Facile utilizzo con la sac à poche per riempire croissant e sfoglie.

Cream with a delicate nutty taste with a fluid consistency particularly suitable for cooking and for filling pies and cakes. Easy to use with a pastry bag to fill croissants and puff pastry.



CREMA ALLA NOCCIOLA 10%

752 Peso: 10kg - Art: 752S0

Crema al gusto gianduja. Ideale per farcire croissant, brioche, krapfen, biscotti, baci di dama e wafer. Ottima come ripieno per torte, pan di Spagna e rollè.

Gianduja taste cream. Ideal for filling croissants, brioche, donuts, biscuits, baci di dama and wafer. Excellent as a filling for cakes, sponge cake and rollè.



CREMA FARCITURA SCURA

753 Peso: 10kg - Art: 753S0

Crema pronta all'uso, dalla consistenza liscia e fluida. Ideale per farcire crostate e per cotture in forno.

Ready-to-use cream with a smooth and shiny consistency. Ideal for stuffing pies and for oven cooking.



NOALYA
CIOCCOLATO COCULTIVATO
CREMA ALLA NOCCIOLA 45%
Hazelnut Cream
605

NOALYA
EXTRA DARK CHOCOLATE 71%

NOALYA
EXTRA DARK CHOCOLATE 69%

NOALYA
EXTRA DARK CHOCOLATE 70%

NOALYA
EXTRA DARK CHOCOLATE 67%

NOALYA
EXTRA DARK CHOCOLATE 65%

NOALYA
CIOCCOLATO COCULTIVATO
DRAGÉES
Pistacchio



NOALYA
CIOCCOLATO COCULTIVATO
CREMA AL PISTACCHIO 35%
Pistachio Cream
620

NOALYA
EXTRA DARK CHOCOLATE 71%

NOALYA
EXTRA DARK CHOCOLATE 72%

NOALYA
EXTRA DARK CHOCOLATE 70%

NOALYA
EXTRA DARK CHOCOLATE 79%

NOALYA
MILK CHOCOLATE 39%

NOALYA
CIOCCOLATO COCULTIVATO
CREMA ALLA NOCCIOLA 45%
Hazelnut Cream
606

NOALYA
CIOCCOLATO COCULTIVATO
CREMA ALLA NOCCIOLA 45%
Hazelnut Cream
606

NOALYA
MILK CHOCOLATE 41%

NOALYA
EXTRA DARK CHOCOLATE 72%

NOALYA
EXTRA DARK CHOCOLATE 79%

NOALYA
EXTRA DARK CHOCOLATE 67%

NOALYA
EXTRA DARK CHOCOLATE 65%



NOALYA
CIOCCOLATO COCULTIVATO
CREMA AL PISTACCHIO 35%
Pistachio Cream
620

NOALYA
EXTRA DARK CHOCOLATE 71%

NOALYA
EXTRA DARK CHOCOLATE 72%

NOALYA
EXTRA DARK CHOCOLATE 70%

NOALYA
EXTRA DARK CHOCOLATE 79%

NOALYA
MILK CHOCOLATE 39%

NOALYA
CIOCCOLATO COCULTIVATO
CREMA ALLA NOCCIOLA 45%
Hazelnut Cream
606

NOALYA
CIOCCOLATO COCULTIVATO
CREMA ALLA NOCCIOLA 45%
Hazelnut Cream
606

NOALYA
MILK CHOCOLATE 41%

NOALYA
EXTRA DARK CHOCOLATE 72%

NOALYA
EXTRA DARK CHOCOLATE 79%

NOALYA
EXTRA DARK CHOCOLATE 67%

NOALYA
EXTRA DARK CHOCOLATE 65%

NOALYA®

CIOCCOLATO COLTIVATO

EMOZIONI DI PIACERE PURO
Pure Pleasure Emotions



L'estasi di assaporare cioccolati straordinari, che portano lo sguardo a terre lontane. La magia del sapore che è un'esperienza di felicità.

The estasis to taste extraordinary chocolate, that brings the look to far lands. The magic of the taste that is an experience of happiness.



TAVOLETTE GRANDE CUVÉE CHARACTER

Tablets Grande Cuvée Character

L'ARTE DEL BLENDING, LA PASSIONE E LA PAZIENZA LAVORANO UNITI IN PERFETTA ARMONIA PER OTTENERE I BLEND DI CACAO CHE ESALTANO IL MIGLIOR EQUILIBRIO DEGLI AROMI E DEI SAPORI, UN' ESPERIENZA IRRESISTIBILE PER GLI APPASSIONATI DEL CIOCCOLATO.

Ogni tavoletta Grande Cuvée Character è un blend e ha un numero che la identifica. Quel numero rappresenta la lunga serie di test per ottenere la migliore miscela tra quantità e origine del cacao utilizzato. Abbiamo perciò denominato ogni blend con il numero della degustazione che è risultata la più equilibrata, la più riuscita per esaltare aromi e sapori desiderati, dai più delicati ai più intensi, con una progressione della percentuale di cacao dal 66 all' 85% nei fondenti e dal 39 al 41% nei cioccolati al latte. Non mancano in questo vasto assortimento i cioccolati bianchi al 33 e al 35% di cacao.

THE ART OF BLENDING, PASSION AND PATIENCE WORK IN A PERFECT HARMONY TO OBTAIN THE BLENDS OF COCOA THAT EXALT THE BEST BALANCE OF THE AROMAS AND THE FLAVOURS, AN IRRESISTIBLE EXPERIENCE FOR CHOCOLATE FANS.

Each Grande Cuvée Character tablet is a blend and has a number that identifies it. That number represents the long series of tests to obtain the best mixture of quantity and origin of the cocoa used. We therefore called each blend with the tasting number that was the most balanced, the most successful to enhance the desired aromas and flavours, from the most delicate to the most intense, with a progression of the percentage of cocoa ranging from 66 to 85% in the dark and from 39 to 41% in milk chocolates. There is no shortage in this vast assortment of white chocolate 33 and 35% cocoa.

GRANDE CUVÉE CHARACTER

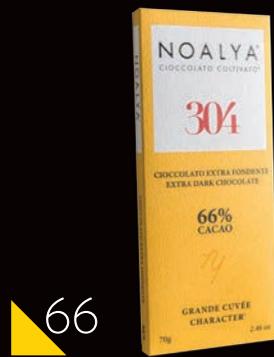


CIOCCOLATO
EXTRA FONDENTE

EXTRA DARK
CHOCOLATE

Tavolette 70g

Tablets 70g



66

304 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 66%

Fruttato: complesse note di frutti rossi, prugna e lampone, con chiusura speziata e leggere sfumature di pepe nero e caffè.

304 EXTRA DARK CHOCOLATE 66%

Fruity: complex notes of red fruits, plum and raspberry, with final notes of spices and light nuances of black pepper and coffee.

Confezione da 12 tavolette - Art: 304T7



67

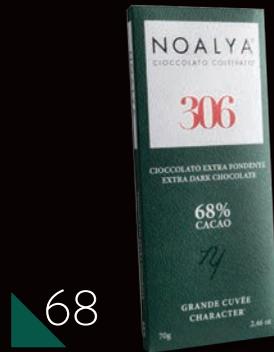
305 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 67%

Avvolgente: un incontro riuscito tra frutta secca e pistacchio tostato. Sentori di crosta di pane caldo.

305 EXTRA DARK CHOCOLATE 67%

Enveloping: a successful meeting between dried fruit and roasted pistachio. Scents of hot bread crust.

Confezione da 12 tavolette - Art: 305T7



68

306 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%

Mediterraneo: dolci note di nocciola tostata, mandorla, albicocca secca e dattero, con accenni speziati di noce moscata e cannella.

306 EXTRA DARK CHOCOLATE 68%

Mediterranean: sweet notes of roasted hazelnut, almond, dried apricot and date, with spicy hints of nutmeg and cinnamon.

Confezione da 12 tavolette - Art: 306T7



70

307 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 70%

Di personalità: un'esplosione di lampone e melograno, in questo blend dal finale di noce moscata e tabacco biondo.

307 EXTRA DARK CHOCOLATE 70%

Personality: an explosion of raspberry and pomegranate, in this blend with nutmeg and blond tobacco ending.

Confezione da 12 tavolette - Art: 307T7



72

308 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 72%

Sensuale: conquista per il gusto mandorlato e di nocciola caramellata, con un finale di spezie dolci e the.

308 EXTRA DARK CHOCOLATE 72%

Sensual: this chocolate wins for the taste of almond and caramelized hazelnut, with final notes of spices and tea.

Confezione da 12 tavolette - Art: 308T7



85

309 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 85%

Amaro: Il ricordo della mora e della liquirizia, con la particolare chiusura di caffè e tabacco.

309 EXTRA DARK CHOCOLATE 85%

Bitter: the after taste of blackberry and licorice, with a particular final of coffee and tobacco.

Confezione da 12 tavolette - Art: 309T7

GRANDE CUVÉE CHARACTER



CIOCCOLATO
AL LATTE
—
MILK
CHOCOLATE

39



202 CIOCCOLATO AL LATTE 39%

Fine: una cremosità da assaporare con piacere, un gusto fresco di note di vaniglia.

202 MILK CHOCOLATE 39%

Fine: very creamy with a fresh taste of vanilla notes to savour with pleasure.

Confezione da 12 tavolette - Art: 202T7

40



203 CIOCCOLATO AL LATTE 40%

Setoso: una morbidezza che esalta i sentori di caramello, latte di mandorla e frutta secca tostata.

203 MILK CHOCOLATE 40%

Silky: very soft with caramel notes and hints of almond milk and roasted dried fruit.

Confezione da 12 tavolette - Art: 203T7

41



204 CIOCCOLATO AL LATTE 41%

Irresistibile: affascinante, morbido e cremoso, dal gusto deciso, con note di vaniglia e burro salato.

204 MILK CHOCOLATE 41%

Irresistibile: strong taste, charming, soft and creamy, with notes of vanilla and salted butter.

Confezione da 12 tavolette - Art: 204T7

REVELATION CREATIVE



CIOCCOLATO
BIANCO
—
WHITE
CHOCOLATE

33



101 CIOCCOLATO BIANCO 33%

Fresco: il gusto del latte di montagna, con intense e persistenti note di miele d'acacia.

101 WHITE CHOCOLATE 33%

Fresh: the taste of mountain milk, with intense and persistent notes of acacia honey.

Confezione da 12 tavolette - Art: 101T7

35



111 CIOCCOLATO BIANCO 35%

Candido: delicato cioccolato bianco dalle fresche note di panna e caramello, con accenni di vaniglia sul finale.

111 WHITE CHOCOLATE 35%

White: delicate white chocolate with fresh hints of cream and caramel, with final vanilla notes.

Confezione da 12 tavolette - Art: 111T7



NOALYA
Cacao

NOALYA
Perù

NOALYA
Guatemala
CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE
EXTRA DARK CHOCOLATE
65% CACAO

NOALYA
Ecuador
CIOCCOLATO COLTIVATO

NOALYA
Venezuela
CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE
EXTRA DARK CHOCOLATE
72% CACAO
2.46 oz

NOALYA

TAVOLETTE ESPRIT GRAND CRU

Tablets Esprit Grand Cru

IN TAVOLETTE IL CACAO PROVENIENTE DAI QUATTRO CONTINENTI PER GLI APPASSIONATI DI CIOCCOLATO. LO SPIRITO E L'ESCLUSIVITA' DELLE MONORIGINI PER UNA DEGUSTAZIONE PERSONALIZZATA.

La lunga ricerca delle migliori piantagioni nel mondo ha condotto alla selezione accurata dei semi di cacao poi trasformati in cioccolato dallo spirito esclusivo e ricchi dei sapori e degli aromi delle terre di provenienza. Alessio Tessieri, con sapienza e pazienza, ha poi dosato le percentuali di cacao, tempi e temperature di tostatura, per ottenere cioccolati fondenti dal gusto unico e inconfondibile. In tavoletta anche tre cioccolati prodotti con varietà di cacao provenienti dalla piantagione di proprietà, Porcelana, Guasare, Criollo Merideño, e una varietà al latte proveniente dall'isola di Java.

IN TABLETS THE COCOA COMING FROM THE FOUR CONTINENTS FOR CHOCOLATE FANS. THE SPIRIT AND THE EXCLUSIVITY OF THE MONO-ORIGIN FOR A CUSTOMIZED TASTING.

The long search for the best plantations in the world has led to the careful selection of cocoa beans then transformed into chocolate with an exclusive spirit and rich in flavours and aromas of the lands of origin. Alessio Tessieri, with his know-how and patience, has dosed the cocoa percentage, roasting time and temperature, to obtain dark chocolate with a unique and unmistakable taste. In the tablet also three varieties of chocolate coming from the plantation of property, Porcelana, Guasare, Criollo Merideño, and a milk variety coming from the island of Java.

ESPRIT GRAND CRU

PERÙ



65

346 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 65%

Deciso: cioccolato molto aromatico, che rilascia sentori di frutti rossi maturi, prugna secca e spezie, pepe nero e cardamomo.

346 EXTRA DARK CHOCOLATE 65%

Decided: very aromatic chocolate with hints of ripe red fruits, dried plums and spices, black pepper and cardamom.

Confezione da 12 tavolette - Art: 336T7

GUATEMALA



65

340 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 65%

Robusto: un mix di forza ed eleganza, con note speziate di pepe e noce moscata. Dolce in chiusura con accenni di fico secco e mandorla pralinata.

340 EXTRA DARK CHOCOLATE 65%

Robust: a mix of strength and elegance, with spicy notes of pepper and nutmeg. Sweet final hints of dried fig and pralined almond.

Confezione da 12 tavolette - Art: 340T7

BRASILE



65

338 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 65%

Speciale: un cacao unico, fruttato con note di scorza di pompelmo candita, mandorla scura tostata e radice di liquirizia.

338 EXTRA DARK CHOCOLATE 65%

Special: unique and fruity cocoa, with notes of candied grapefruit rind, roasted almond and licorice root.

Confezione da 12 tavolette - Art: 338T7

NICARAGUA



66

342 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 66%

Di carattere: deciso e elegante, ha sfumature di noce fresca in guscio, piccole bacche rosse, spezie dolci e un gran finale di caffè tostato.

342 EXTRA DARK CHOCOLATE 66%

Character: decisive and elegant, has nuances of fresh walnut in shell, small red berries, sweet spices with final toasted notes of coffee.

Confezione da 12 tavolette - Art: 342T7

REPÚBLICA DOMINICANA



66

346 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 66%

Potente: il ricordo della torrefazione, del tabacco di pipa, dell'uva di Corinto e della mandorla.

346 EXTRA DARK CHOCOLATE 66%

Powerful: an aftertaste of roasting, pipe tobacco, of Corinthian grapes and almond.

Confezione da 12 tavolette - Art: 346T7

COSTA RICA



67

339 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 67%

Audace: sensazioni immediate di frutta rossa matura, prugna e mora evolvono in tenui sentori di liquirizia, spezie dolci e Porto invecchiato.

339 EXTRA DARK CHOCOLATE 67%

Bold: initials sensations of ripe red fruit, plum and blackberry, hints of licorice, sweet final of spices and aged Port.

Confezione da 12 tavolette - Art: 339T7

CUBA



69

349 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 69%

Passionale: sapore intenso di nocciola tostata e mandorla caramellata, note di frutto della passione che chiude nel tabacco biondo.

349 EXTRA DARK CHOCOLATE 69%

Passionate: intense flavor of roasted hazelnut and caramelized almond, final notes of passion fruit and blond tobacco.

Confezione da 12 tavolette - Art: 349T7

HONDURAS



70

343 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 70%

Complesso: fresche note di frutti gialli, phisalys e albicocca, con un piacevole retrogusto di fico secco e uva passa.

343 EXTRA DARK CHOCOLATE 70%

Complex: fresh notes of yellow fruits, phisalys and apricot, with a pleasant aftertaste of dried fig and raisins.

Confezione da 12 tavolette - Art: 343T7

VIETNAM



70

353 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 70%

Aromatico: un'esplosione di frutti gialli, maracuja e mango, che lentamente si adagiano nel nettare di pesca.

353 EXTRA DARK CHOCOLATE 70%

Aromatic: an explosion of yellow fruits, maracuja, mango and hints of peach nectar.

Confezione da 12 tavolette - Art: 353T7

PAPUA NEW GUINEA



70

345 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 70%

Raffinato: spiccato sentore di bacche rosse, goji, corbezzolo e uvetta, estremamente morbido, si lascia andare in un'avvolgente speziatura.

345 EXTRA DARK CHOCOLATE 70%

Refined: strong hint of red berries, goji, arbutus and raisins, extremely soft, with final spicy notes.

Confezione da 12 tavolette - Art: 345T7

TANZANIA



70

347 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 70%

Equilibrato: intenso cioccolato dai sentori di ciliegia rossa matura, mora e mirtillo, con un carattere dolce, ma deciso.

347 EXTRA DARK CHOCOLATE 70%

Balanced: intense chocolate with hints of ripe red cherry, blackberry and blueberry, with sweet and firm character.

Confezione da 12 tavolette - Art: 347T7

JAVA



39

232 CIOCCOLATO AL LATTE 39%

Vellutato: delicato, rotondo, completo, con sentori di mandorla, latte fresco, caramello e chiusura dal profumo di cannella.

232 MILK CHOCOLATE 39%

Velvety: delicate, round, complete, with hints of almond, fresh milk, caramel and cinnamon.

Confezione da 12 tavolette - Art: 232T7

ESPRIT GRAND CRU

TRINIDAD



66

335 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 66%

Delizioso: il Trinidad ci lascia morbide note di frutta secca tostata, con il gusto di biscotto secco e di caldarroste.

335 EXTRA DARK CHOCOLATE 66%

Delicious: the Trinidad leaves us soft notes of dried fruit, with taste of biscuits and roasted chestnuts.

Confezione da 12 tavolette - Art: 335T7

JAMAICA



67

344 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 67%

Morbido: un dolce abbandono nelle intense note di frutta secca e uva passa, dal finale di miele di castagno.

344 EXTRA DARK CHOCOLATE 67%

Soft: a sweet emotion of pleasure, intense notes of dried fruit, raisins and chestnut honey.

Confezione da 12 tavolette - Art: 344T7

ECUADOR



67

332 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 67%

Intenso: un viaggio dai gusti ricercati, frutta secca e caffè tostato, sfumature di pepe verde e cumino nero.

332 EXTRA DARK CHOCOLATE 67%

Intense: an emotional journey to discover special tastes of dried fruit and toasted coffee, nuances of green pepper and black cumin.

Confezione da 12 tavolette - Art: 332T7

COLOMBIA



68

333 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%

Elegante: note di fico secco e noce, sentori leggeri di spezie dolci, paprika e cannella e il ricordo della crosta del pane appena sfornato.

333 EXTRA DARK CHOCOLATE 68%

Elegant: notes of dried fig and walnut, light hints of sweet spices, paprika, cinnamon and final notes of freshly baked bread.

Confezione da 12 tavolette - Art: 333T7

MADAGASCAR



70

330 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 70%

Unico: l'inconfondibile cacao Madagascar, con note fruttate di prugna e mora con dolce finale di liquirizia e pepe rosa.

330 EXTRA DARK CHOCOLATE 70%

Unique: the unmistakable Madagascar cocoa, with fruity notes of plum, blackberry and sweet final of licorice and pink pepper.

Confezione da 12 tavolette - Art: 330T7

GRENADA



71

337 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 71%

Intrigante: note intense di uvetta e datteri, tra sentori di frutta secca caramellata e un gradevole finale leggermente speziato.

337 EXTRA DARK CHOCOLATE 71%

Intriguing: intense notes of raisins and dates, between hints of caramelized dried fruit and pleasant spiced end.

Confezione da 12 tavolette - Art: 337T7

PORCELANA



70

348 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 70%

Delicato: Porcelana elegante, note di mandorla e pistacchio tostato, cannella e miele con un morbido finale di frutti esotici e lychee.

348 EXTRA DARK CHOCOLATE 70%

Delicate: elegant Porcelana, notes of almond and roasted pistachio, cinnamon and honey with a final hints of exotic fruits and lychee.

Confezione da 12 tavolette - Art: 348T7

CRIOLLO MERIDEÑO



70

352 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 70%

Sublime: un criollo unico, con note di nocciola pralinata, spezie dolci e profumo di pane caldo con il miele.

352 EXTRA DARK CHOCOLATE 70%

Sublime: a unique criollo, with notes of pralined hazelnut, sweet spices and scent of warm bread with honey.

Confezione da 12 tavolette - Art: 352T7

GUASARE



72

350 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 72%

Ricco: cacao dolce per natura, un ventaglio di profumi, dalla noce verde alla mandorla scura tostata. Finale di miele di castagno.

350 EXTRA DARK CHOCOLATE 72%

Rich: a natural sweet cocoa with a range of scents, from green walnut to roasted almond. Final notes of chestnut honey.

Confezione da 12 tavolette - Art: 350T7

VENEZUELA



72

334 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 72%

Inebriante: sentori di fiori bianchi e vaniglia, gusto dolce e avvolgente di frutta secca, delicata speziatura di cannella sul finale.

334 EXTRA DARK CHOCOLATE 72%

Inebriating: hints of white flowers and vanilla, sweet and enveloping taste of dried fruit, delicate spicy cinnamon on the end.

Confezione da 12 tavolette - Art: 334T7





NOALYA®

CIOCCOLATO COLTIVATO



CREME

Creams

CREME

Creams

DA SPALMARE, DA GUSTARE AL CUCCHIAIO,
PERFETTE PER UNA COLAZIONE GOURMET
O PER REGALARSI UNA PARENTESI DAL GUSTO
STRAORDINARIO ED ESCLUSIVO.

Abbiamo selezionato le migliori nocciole, mandorle e pistacchi per realizzare cinque tipologie di creme vellutate racchiuse in vasetti di vetro. Momenti per regalarsi coccole, la sensazione di tornare bambini vivendo la gioia di una dolce merenda, o quella di farsi trasportare in un'emozione golosa seducente ed elegante, all'insegna dell'alta qualità e della lavorazione artigianale accurata che ci contraddistingue.

TO SPREAD, TO TASTE TO THE SPOON,
PERFECT FOR A GOURMET BREAKFAST
OR TO GIVE YOU A PARENTHESIS WITH
EXTRAORDINARY AND EXCLUSIVE TASTE.

We selected the best hazelnuts, almonds and pistachios to make five types of smooth creams enclosed in glass jars. Moments to pamper yourself, the feeling of returning children experiencing the joy of a sweet snack, or that of being transported in a seductive and elegant greedy emotion, under the banner of high quality and careful craftsmanship that distinguishes us.

REVELATION CREATIVE



NOCCIOLA 45%
NOCCIOLA 35%
BIANCA ALLA NOCCIOLA 40%
MANDORLA 40%
PISTACCHIO 35%

HAZELNUT 45%
HAZELNUT 35%
WHITE HAZELNUT 40%
ALMOND 40%
PISTACHIO 35%

Vasetti 200g

Jars 200g



45

604 CREMA NOCCIOLA 45%
HAZELNUT CREAM 45%

Confezione da 6 vasetti - Art: 604V2



35

605 CREMA NOCCIOLA 35%
HAZELNUT CREAM 35%

Confezione da 6 vasetti - Art: 605V2



35

620 CREMA PISTACCHIO 35%
PISTACHIO CREAM 35%

Confezione da 6 vasetti - Art: 620V2



40

602 CREMA BIANCA ALLA NOCCIOLA 40%
WHITE HAZELNUT CREAM 40%

Confezione da 6 vasetti - Art: 602V2



40

610 CREMA MANDORLA 40%
ALMOND CREAM 40%

Confezione da 6 vasetti - Art: 610V2



NOALYA®

CIOCCOLATO COLTIVATO



DRAGÉES

Dragées

DRAGÉES

Dragées

DALLE MIGLIORI COLTIVAZIONI DI MANDORLE,
NOCCIOLE E PISTACCHI, SELEZIONATE
ACCURATAMENTE DA NOALYA CIOCCOLATO
COLTIVATO NASCONO I DRAGÉES, DELIZIOSE
SFIZIOSITÀ RICOPERTE DI CIOCCOLATO NOALYA.

La produzione interamente artigianale prevede una prima pralinatura della frutta secca tostata e la successiva ricopertura con cioccolato al latte, fondente e bianco. Perfetti per regalare attimi di piacere alla tua giornata all'insegna dell'alta qualità e della lavorazione artigianale accurata che ci contraddistingue.

ACCORDING TO THE HIGHEST QUALITY
STANDARDS, NOALYA CIOCCOLATO COLTIVATO
SELECTS THE BEST QUALITIES OF ALMONDS,
HAZELNUTS AND PISTACHIOS TO CREATE
MARVELLOUS DELICACIES PRALINE DRAGÈES
COVERED WITH NOALYA CHOCOLATE.

The artisan production, realized entirely in the heart of tuscan, provides a first praline process of the roasted dried fruit and a subsequent step coating it with milk, dark and white chocolate. Perfect for bringing moments of pleasure to your day with the high quality and careful craftsmanship that sets us apart.

REVELATION CREATIVE



DRAGÉES NOCCIOLA
PRALINATA RICOPERTO DI
CIOCCOLATO AL LATTE

DRAGÉES MANDORLA
PRALINATA RICOPERTO DI
CIOCCOLATO AL LATTE,
EXTRA FONDENTE E BIANCO

DRAGÉES PISTACCHIO
PRALINATO RICOPERTO
DI CIOCCOLATO FONDENTE
E BIANCO

HAZELNUT PRALINE DRAGÈES
COVERED WITH MILK CHOCOLATE

ALMOND PRALINE DRAGÈES
COVERED WITH MILK CHOCOLATE,
EXTRA DARK CHOCOLATE AND
WHITE CHOCOLATE

PISTACHIO PRALINE DRAGÈES
COVERED WITH DARK AND
WHITE CHOCOLATE

Vasetti 100g

Jars 100g



901 DRAGÉES NOCCIOLA PRALINATA
RICOPERTO DI CIOCCOLATO AL LATTE
HAZELNUT PRALINE DRAGÈES
COVERED WITH MILK CHOCOLATE

Art: 901V1



910 DRAGÉES MANDORLA PRALINATA
RICOPERTO DI CIOCCOLATO AL LATTE,
EXTRA FONDENTE E BIANCO

ALMOND PRALINE DRAGÈES COVERED
WITH MILK CHOCOLATE, EXTRA DARK
CHOCOLATE AND WHITE CHOCOLATE

Art: 910V1



920 DRAGÉES PISTACCHIO PRALINATO
RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE E BIANCO
PISTACHIO PRALINE DRAGÈES COVERED WITH
DARK AND WHITE CHOCOLATE

Art: 920V1

LE SELEZIONI

The Selections

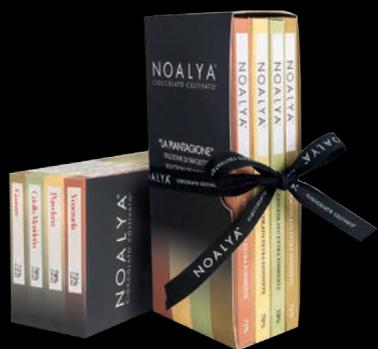
UN'ASSORTIMENTO DI TAVOLETTE PER SCOPRIRE
I CIOCCOLATI CON I CACAO PROVENIENTI
DALLE VARIE PARTI DEL MONDO.

Un viaggio dalla Piantagione in Sud America, attraverso il Centro America,
verso le piccole e grandi Antille fino all'Asia, Africa e Oceania.

AN ASSORTMENT OF TABLETS TO DISCOVER
CHOCOLATES WITH COCOA FROM
DIFFERENT PARTS OF THE WORLD.

A journey from the plantation in South America, through Central America,
to the Antilles islands, Asia, Africa and Oceania.

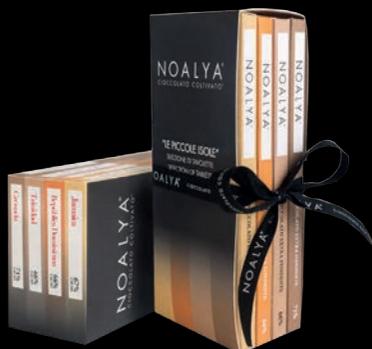




COFANETTO "LA PIANTAGIONE"
GIFT BOX "THE PLANTATION"

- VENEZUELA 72%
- PORCELANA 70%
- GUASARE 72%
- CRIOLLO MERIDEÑO 70%

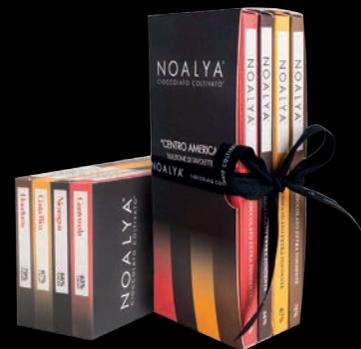
Confezione da 4 tavolette - Art: C4PIA



COFANETTO "LE PICCOLE ISOLE"
GIFT BOX "THE SMALL ISLANDS"

- JAMAICA 67%
- REPUBBLICA DOMINICANA 66%
- TRINIDAD 66%
- GRENADA 71%

Confezione da 4 tavolette - Art: C4ISO



COFANETTO "CENTRO AMERICA"
GIFT BOX "CENTRAL AMERICA"

- GUATEMALA 65%
- NICARAGUA 66%
- COSTA RICA 67%
- HONDURAS 70%

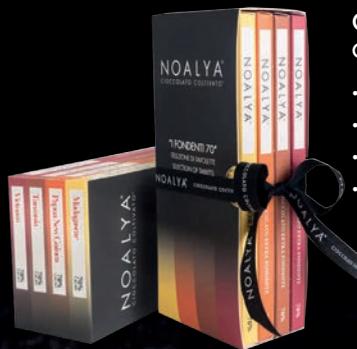
Confezione da 4 tavolette - Art: C4CEN



COFANETTO "SUD AMERICA"
GIFT BOX "SOUTH AMERICA"

- BRASILE 65%
- ECUADOR 67%
- COLOMBIA 68%
- PERÙ 65%

Confezione da 4 tavolette - Art: C4SUD



COFANETTO "FONDENTI 70"
GIFT BOX "DARK 70"

- MADAGASCAR 70%
- PAPUA NEW GUINEA 70%
- TANZANIA 70%
- VIETNAM 70%

Confezione da 4 tavolette - Art: C4F70





MINI TAVOLETTE ESPRIT GRAN CRU

Mini Tablets Esprit Grand Cru

SELEZIONE DI MINI TAVOLETTE REALIZZATE CON CACAO PROVENIENTI DAI QUATTRO CONTINENTI NEL FORMATO DEGUSTAZIONE.

SELECTION OF MINI BARS MADE WITH COCOA FROM THE FOUR CONTINENTS IN TASTING FORMAT.

**CONFEZIONE DEGUSTAZIONE
ESPRIT GRAND CRU ANTILLE**
EXTRA DARK CHOCOLATE COCOA FROM ANTILLE ISLANDS

- JAMAICA 67%
- REPÚBLICA DOMINICANA 66%
- TRINIDAD 66%
- GRENADA 71%

Confezione 12 mini tavolette da 10g - Art: C1210PI

**CONFEZIONE DEGUSTAZIONE
ESPRIT GRAND CRU PIANTAGIONE VENEZUELA**
EXTRA DARK CHOCOLATE COCOA FROM VENEZUELA PLANTATION

- VENEZUELA 72%
- PORCELANA 70%
- GUASARE 72%
- CRIOLLO MERIDEÑO 70%

Confezione 12 mini tavolette da 10g - Art: C1210P

**CONFEZIONE DEGUSTAZIONE
ESPRIT GRAND CRU SUD AMERICA**
EXTRA DARK CHOCOLATE COCOA FROM SOUTH AMERICA

- BRASILE 65%
- ECUADOR 67%
- COLOMBIA 68%
- PERÙ 65%

Confezione 12 mini tavolette da 10g - Art: C1210SA

**CONFEZIONE DEGUSTAZIONE
ESPRIT GRAND CRU CENTRO AMERICA**
EXTRA DARK CHOCOLATE COCOA FROM CENTRAL AMERICA

- GUATEMALA 65%
- NICARAGUA 66%
- COSTA RICA 67%
- HONDURAS 70%

Confezione 12 mini tavolette da 10g - Art: C1210CA

**CONFEZIONE DEGUSTAZIONE
ESPRIT GRAND CRU ASIA AFRICA E OCEANIA**
EXTRA DARK CHOCOLATE COCOA FROM ASIA AFRICA AND OCEANIA

- MADAGASCAR 70%
- TANZANIA 70%
- PAPUA NEW GUINEA 70%
- VIETNAM 70%

Confezione 12 mini tavolette da 10g - Art: C1210AAO

**CONFEZIONE DEGUSTAZIONE
GRANDE CUVÉE CHARACTER**
EXTRA DARK CHOCOLATE

- 304 66%
- 307 70%
- 308 72%
- 309 85%

Confezione 12 mini tavolette da 10g - Art: C1210BL



CONFEZIONI REGALO

Gift Box

UNO SCRIGNO DA DEGUSTAZIONE CHE CONTIENE UNA SELEZIONE DI CIOCCOLATI NATI DAI PIÙ PREGIATI CACAO, VELLUTATE CREME SPALMABILI REALIZZATE CON LA MIGLIORE FRUTTA SECCA E SFIZIOSI DRAGÉES.

TASTING BOX WITH A SELECTION OF CHOCOLATES MADE FROM THE FINEST COCOA, VELVETY SPREADS MADE FROM THE BEST DRIED FRUITS AND DELICIOUS DRAGÉES.

CONFEZIONE REGALO "I CRIOLLI" GIFT BOX "I CRIOLLI"

- CREMA PISTACCHIO 35%
- CREMA NOCCIOLA 45%
- VENEZUELA 72%
- PORCELANA 70%
- GUASARE 72%
- CRIOLLO MERIDEÑO 70%
- JAVA 39%

*Confezione da 5 tavolette 70g
e 2 creme spalmabili 200g - Art: PNCRIO*

CONFEZIONE REGALO "DEGUSTAZIONE SPIRITS" GIFT BOX "SPIRITS TASTING"

- CREMA NOCCIOLA 35%
- CREMA NOCCIOLA 45%
- GUATEMALA 65%
- JAMAICA 67%
- CUBA 69%
- MADAGASCAR 70%
- GRENADA 71%

*Confezione da 5 tavolette 70g
e 2 creme spalmabili 200g - Art: RM3545*

CONFEZIONE REGALO "SELEZIONE CIOCCOLATI DAL MONDO" GIFT BOX "SELECTION OF CHOCOLATES FROM THE WORLD"

- CREMA NOCCIOLA 35%
- CREMA NOCCIOLA 45%
- GUATEMALA 65%
- JAMAICA 67%
- CUBA 69%
- MADAGASCAR 70%
- GRENADA 71%

*Confezione da 5 tavolette 70g
e 2 creme spalmabili 200g - Art: NLSCA*

CONFEZIONE REGALO PICCOLA SMALL GIFT BOX

- CREMA NOCCIOLA 45%
- 202 39%
- 308 72%
- PAPUA NEW GUNEA 70%

*Confezione da 3 tavolette 70g
e 1 crema spalmabile 200g - Art: LBP45*

CONFEZIONE REGALO PICCOLA SMALL GIFT BOX

- CREMA NOCCIOLA 35%
- 204 41%
- 309 85%
- TANZANIA 70%

*Confezione da 3 tavolette 70g
e 1 crema spalmabile 200g - Art: LBT35*

CONFEZIONE REGALO PICCOLA SMALL GIFT BOX

- DRAGÉES MANDORLA
- 203 40%
- 305 70%
- HONDURAS 70%

*Confezione da 3 tavolette 70g
e 1 dragées 100g - Art: CR35H*

CONFEZIONE REGALO PICCOLA SMALL GIFT BOX

- DRAGÉES MANDORLA
- 202 39%
- 307 70%
- VENEZUELA 72%

*Confezione da 3 tavolette 70g
e 1 dragées 100g - Art: CR27V*

CONFEZIONE REGALO GRANDE LARGE GIFT BOX

- CREMA NOCCIOLA 35%
- DRAGÉES NOCCIOLA
- 202 39%
- TRINIDAD 66%
- 308 72%
- VIETNAM 70%
- COSTA RICA 67%

*Confezione da 5 tavolette 70g
1 crema spalmabile 200g
1 dragées 100g - Art: CR901*

CONFEZIONE REGALO GRANDE LARGE GIFT BOX

- CREMA NOCCIOLA 45%
- DRAGÉES PISTACCHIO
- 202 39%
- PERÙ 65%
- 304 66%
- COLOMBIA 68%
- VENEZUELA 72%

*Confezione da 5 tavolette 70g
1 crema spalmabile 200g
1 dragées 100g - Art: CR920*

LA SCUOLA DEL CIOCCOLATO NEL CUORE DELLA TOSCANA

The School of Chocolate in the Heart of Tuscany

UN PERCORSO FORMATIVO PROFESSIONALE SULL'ARTE DEL CIOCCOLATO, DALLE TECNICHE DI DEGUSTAZIONE ALLA REALIZZAZIONE DI CREAZIONI DI ALTA PASTICCERIA

Dalla sinergia tra Noalya e Scuola Tessieri, Atelier delle arti culinarie, è nata una scuola di cioccolato rivolta a chi vuole imparare le tecniche di preparazione del cioccolato e le sue applicazioni in pasticceria. Un team di pastry chef docenti segue gli allievi in corsi modulati per professionisti. Un laboratorio in evoluzione dove sperimentare nuove creazioni di dessert e conoscere i segreti del cioccolato. Scuola Tessieri, atelier delle arti culinarie, con i suoi 800 metri quadrati di spazi polivalenti attrezzati con le più moderne tecnologie, oltre a quello del cioccolato, ospita laboratori per i corsi professionali di cucina, pasticceria, gelateria, bar.

A PROFESSIONAL TRAINING COURSE ON ART OF CHOCOLATE, FROM TASTING TECHNIQUES TO HIGH PASTRY CREATIONS

From the synergy between Noalya and Scuola Tessieri, Atelier of culinary arts, a chocolate school was born for those who want to learn the techniques of preparing chocolate and its applications in pastry. A team of pastry chefs teachers follows the students in courses tailored for professionals. An evolving laboratory where you can experiment with new dessert creations and learn about the secrets of chocolate. Scuola Tessieri, ateliers of the culinary arts, with its 800 square metres of multi-purpose spaces equipped with the ultimate technology, as well as chocolate, laboratories for professional cooking, pastry, ice cream and bar courses.



Scuola Tessieri
ATELIER DELLE ARTI CULINARIE



TEAM NOALYA

Team Noalya



- Antonino Bondi
- Massimo Davitti
- Stefano Laghi
- Roberto Mascellaro
- Vincenzo Tiri
- Andea Marzo
- Rossano Vinciarelli
- Rita Busalacchi
- Mario Ragona
- Sergio Signorini
- Valentina Mancuso
- Stefano Cipollini
- Giuliano Casotti

NOALYA®

CIOCCOLATO COLTIVATO



UN GRUPPO DI PROFESSIONISTI, VERI MAESTRI DEL CIOCCOLATO, COMPOSTO DA 13 NOMI ECCELLENTI CHE NEGLI ANNI SI SONO DISTINTI PER BRAVURA, PROFESSIONALITÀ E RISULTATI IN CAMPO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE, I QUALI PROGETTANO E COLLABORANO ALL'INTERNO DELLA SCUOLA DI CIOCCOLATO NOALYA.

Con orgoglio Noalya, cioccolato coltivato, alimenta una vera squadra di esperti della pasticceria e della cioccolateria destinata ad allargarsi sempre più ai migliori specialisti di settore in tutte le applicazioni legate al "cibo degli dei", dalla cristallizzazione del cioccolato, ai lievitati e grandi lievitati, dalle torte e monoporzioni moderne ai prodotti da forno, praline, sculture artistiche, decorazioni, ma anche chimica degli alimenti e bilanciamento, e molto altro ancora.

13 EXCELLENT CHOCOLATIERS, TRULY CHOCOLATE MASTERS, HAVE DISTINGUISHED THEMSELVES OVER THE YEARS FOR THEIR SKILL, PROFESSIONALISM, AND AWARD-WINNING RESULTS IN THE NATIONAL AND INTERNATIONAL ARENA TO COLLABORATE WITH THESE TALENTED PROFESSIONALS IN THE NOALYA CHOCOLATE SCHOOL HAS BEEN BOTH A DELIGHT AND AN HONOR FOR US.

With pride Noalya, Cioccolato Coltivato, provides inspiration to the team of pastry and chocolate experts destined for group expansion into this sector for all applications related to the "food of the gods" to include: crystallization of chocolate, leavened products and large-leavened products, cakes and modern single portions, baked goods, pralines, artistic sculptures and decorations. Other applications involve food chemistry and balancing and much more.



scuola Tessieri

ATELIER DELLE ARTI CULINARIE

SCUOLA TESSIERI

Via Milano, 24 - 56038 Ponsacco (PISA)

Tel. (+39) 0587.35.56.29

info@scuolatessieri.it

www.scuolatessieri.it



NOALYA®
CIOCCOLATO COLTIVATO

NOALYA SRL
Via Genova, 13 - 56038 Ponsacco (PI) ITALIA
Tel. 0587. 734542 - info@noalya.com - www.noalya.com