



MANDRILE MELIS

MAESTRI DEL CIOCCOLATO



PRIVATE LABEL

## MAESTRI DEL CIOCCOLATO

Un amore che si rinnova ogni giorno **da oltre quarant'anni**, quello per il nostro mestiere artigiano; la passione è da sempre l'ingrediente principale delle nostre preparazioni. **Mandrile Melis è un meraviglioso laboratorio creativo**, che prepara straordinarie dolcezze, con l'entusiasmo e la voglia di sperimentare sempre nuove combinazioni di gusto.

### Materie prime selezionate.

Utilizziamo soltanto cioccolati di prima qualità e con alta percentuale di burro di cacao, uova fresche da galline allevate a terra, latte fresco, nocciola piemonte varietà Tonda Gentile Trilobata tostata internamente.

### Le nostre creme.

Per i ripieni *con liquore* prepariamo la crema pasticcera fresca ogni giorno, con processi di pastorizzazione accuratamente monitorati e un periodo di maturazione di quattro giorni, durante il quale vengono ottimizzate le caratteristiche organolettiche, mantenendo controllate temperatura e umidità.

La maggior parte dei ripieni *senza liquore* sono preparati con pasta di Nocciola TGT realizzata internamente, unita ad ingredienti di prima qualità, da fornitori selezionati e certificati.

40  
ANNIVERSARY

**MM**  
MANDRILE MELIS  
MAESTRI DEL CIOCCOLATO



## FORMATI DISPONIBILI

**Le Praline.** Le nostre creme, preparate a mano e amalgamate con ingredienti scelti, vengono colate in golosi scodellini di cioccolato al latte, poi ricoperti di cioccolato fondente o al latte.

**I Cuneesi.** La ganache viene colata su un dischetto di cioccolato fondente con una tecnologia che simula l'utilizzo della sac à poche, raffreddata e ricoperta con un croccante strato di cioccolato fondente. Questo processo rende ogni cioccolatino unico nella sua forma.

**I Tartufi.** Impastati a mano e ricchi di Nocciola Tonda Gentile delle Langhe tostata e sminuzzata in croccante granella, riposano 24 ore prima di essere spolverati per rendere la copertura più golosa.

**I Nocciolotti.** Quattro Nocciole Tonda Gentile delle Langhe intere tostate, adagiate su un dischetto di cioccolato fondente, ricoperte da un delizioso strato al latte o fondente: una ricetta semplice per un prodotto straordinario.

**I Cioccogrissini.** Il tradizionale grissino piemontese reso goloso da una deliziosa copertura di cioccolato che ne preserva totalmente la croccantezza.

**La Cioccobella.** Una golosa tavoletta di cioccolato, colata a mano nello stampo rotondo insieme a tante croccanti nocciole intere tostate. Una ricetta straordinariamente semplice, che esalta il gusto delicato della nostra Nocciola Tonda Gentile delle Langhe.

	COPERTURA LATTE FONDENTE		15/18g
	COPERTURA FONDENTE		20g
	SPOLVERO • CACAO • ZUCCHERO A VELO		8/10/18g
	COPERTURA LATTE FONDENTE		12g
	COPERTURA LATTE FONDENTE BIANCO AL CARAMELLO		16g
	COPERTURA LATTE FONDENTE		250g



PRALINE



CUNEESI



TARTUFI



NOCCIOLOTTI



CIOCCOGRISSINI



CIOCCOBELLA



## RICETTE STANDARD PRALINE

Le nostre creme, preparate a mano e amalgamate con ingredienti scelti, vengono colate in golosi scodellini di cioccolato al latte, poi ricoperti di cioccolato fondente o al latte.



PRALINE

 CON LIQUORE		 SENZA LIQUORE	
 COPERTURA LATTE	 COPERTURA FONDENTE	 COPERTURA LATTE	 COPERTURA FONDENTE
<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Castagna</li> <li>◦ Crema stregata</li> <li>◦ Fragole e Champagne</li> <li>◦ Tiramisù</li> <li>◦ Whiskey</li> <li>◦ Zabaione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Albicocca (Sacher)</li> <li>▪ Barolo Chinato</li> <li>▪ Frutti di bosco</li> <li>▪ Grand Marnier</li> <li>▪ Limoncello</li> <li>▪ Liquore al caffè</li> <li>▪ Liquore alla ciliegia (Cerise)</li> <li>▪ Menta</li> <li>▪ Moscato d'Asti D.O.C.G.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Cannella</li> <li>◦ Cappuccino</li> <li>◦ Al latte (Dolce Latte)</li> <li>◦ Bianco (Bianco Latte)</li> <li>◦ Crème caramel</li> <li>◦ Cremino</li> <li>◦ Gianduja</li> <li>◦ Nocciola latte</li> <li>◦ Pan di zenzero</li> <li>◦ Torroncino al latte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Caffè</li> <li>▪ Caramello salato</li> <li>▪ Fondente (Nero Nero)</li> <li>▪ Cocco</li> <li>▪ Mandorla</li> <li>▪ Nocciola fondente</li> <li>▪ Pistacchio</li> <li>▪ Torroncino bianco (Tre Cioccolati)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Pesca</li> <li>◦ Pera</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Nocciola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bonèt</li> </ul>



18g



50Kg MIN



15g



120Kg MIN



## RICETTE STANDARD CUNEESI

La ganache viene colata su un dischetto di cioccolato fondente con una tecnologia che simula l'utilizzo della sac à poche, raffreddata e ricoperta con un croccante strato di cioccolato fondente. Questo processo rende ogni cioccolatino unico nella sua forma.



CUNEESI

 CON LIQUORE

 SENZA LIQUORE (Ciocco Bisou)

 COPERTURA FONDENTE

 COPERTURA FONDENTE

- Rhum
- Grappa
- Amaretto
- Liquore all'arancia (Grand Orange)
- Liquore alle erbe alpine (Genepy)
- Gin

- Pistacchio
- Fondente
- Cremino



20g



50Kg MIN



20g



120Kg MIN

## RICETTE STANDARD TARTUFI

Impastati a mano e ricchi di Nocciola TGT tostata e sminuzzata in croccante granella, riposano 24 ore prima di essere spolverati per rendere la copertura più golosa.



TARTUFI

SPOLVERO CACAO AMARO



18g



50Kg MIN

- Bianco
- Nero
- Caffè
- Cocco
- Latte

  
MANDRILE MELIS  
MAESTRI DEL CIOCCOLATO



## SVILUPPO DI UNA RICETTA PERSONALIZZATA

Mandriale Melis offre l'opportunità di sviluppare una ricetta personalizzata in base alle specifiche richieste del committente. Quest'ultimo avrà la possibilità di fornire in conto lavorazione propri prodotti che verranno utilizzati come ingredienti all'interno della ricetta. Dopo aver valutato la fattibilità del progetto, Mandriale Melis procederà alla preparazione di una campionatura per la valutazione e approvazione.



È fortemente consigliato sviluppare questo tipo di progetto nei mesi di bassa stagione: da gennaio a luglio.



Il quantitativo minimo ordinabile è pari a 120 kg di prodotto finito per ciascuna ricetta, pari alla mezza dose macchina.



PRALINE



CUNEESI



TARTUFI



ESEMPI DI RICETTE  
PERSONALIZZATE  
FORMATO PRALINA



ESEMPI DI RICETTE  
PERSONALIZZATE  
FORMATO CUNESE



ESEMPI DI RICETTE  
PERSONALIZZATE  
FORMATO TARTUFO

- Aceto balsamico
- Birra
- Amari
- Rhum
- Limoncello
- Cointreau
- Sambuca
- Vermouth
- Grappa e Caffè
- Vini invecchiati/ barricati
- Vin santo
- Vin brulè
- Champagne
- Prosecco
- Liquirizia
- Menta e liquirizia
- Mojito
- Zafferano
- Altri liquori

- Rhum
- Grappa
- Amaretto
- Gin
- Altri liquori con gradazione alcolica di circa 40 gradi

- Cappuccino
- Mandorla
- Pistacchio



120Kg MIN



## INCARTO ANONIMO

Mandrite Melis offre il confezionamento di praline con incarto monocolore anonimo, sarà possibile scegliere tra un'ampia gamma di colori. Questa soluzione garantisce tempi di fornitura del prodotto decisamente più rapidi rispetto all'incarto personalizzato ed è particolarmente indicata per ordini di quantitativi limitati che non giustificano l'investimento necessario per sviluppo grafico e stampa di un incarto personalizzato.

Il quantitativo minimo ordinabile è pari a circa 50 kg di prodotto finito per ciascuna ricetta standard, per il formato pralina 18g e cuneese. Per il formato pralina 15 g, tartufo 8-10 g e Ciocco Bisou è richiesto un minimo d'ordine di 120 kg.

  
**FIOCCO**  
PRALINE  
CUNEESI  
CIOCCO BISOU



BIANCO



ARGENTO



ORO



GIALLO



ARANCIONE



SALMONE



ROSSO



VERDE SCURO



VERDE CHIARO



AZZURRO



BLU



VIOLA



FUCSIA



ROSA



MARRONE CHIARO



MARRONE SCURO



BEIGE



GRIGIO



NERO

  
**FLOWPACK**  
NOCCIOLOTTI  
TARTUFI 18G



ARGENTO METAL



ORO METAL



MARRONE METAL



**FLOWPACK  
MATT**

TARTUFI 8-10G



ARGENTO MATT



BIANCO



MARRONE MATT



PRALINE



CUNEESI



TARTUFI



NOCCIOLOTTI



## INCARTO PERSONALIZZATO



### Progettazione grafica.

Il committente dovrà sviluppare autonomamente il progetto grafico e fornire i necessari esecutivi di stampa direttamente ai fornitori scelti.



### Impianti stampa (attrezzaggi).

Per ogni singola referenza, dovrà essere realizzato dallo stampatore n.1 impianto (cliché) per ciascun colore previsto dalla grafica personalizzata.

Gli impianti stampa vengono realizzati una sola volta; sono poi disponibili nel tempo per eventuali ristampe e conservati presso i magazzini del fornitore/stampatore.

Il costo degli impianti stampa (una tantum) verrà quantificato al committente direttamente dal fornitore, sulla base dell'esecutivo di stampa.



### Stampa bobine di incarto e tempistiche medie.

Il quantitativo minimo per la produzione delle bobine è pari a 100 Kg di materiale, sufficienti ad incartare circa 3000 Kg di prodotto finito (praline). È consigliato rivolgersi al nostro fornitore di fiducia, per questioni di macchinabilità dei materiali.

I tempi medi da considerare, per la realizzazione degli impianti e per la stampa delle bobine di n. 1 referenza, sono quantificabili in un mese circa (dato puramente indicativo, da verificare direttamente con il fornitore e quantificare in caso di stampa di referenze multiple).



PRALINE



CUNEESI



TARTUFI



NOCCIOLOTTI



## CARTOTECNICA PERSONALIZZATA

Possono essere personalizzati cavallotti, espositori, scatole e/o quanto necessario al confezionamento e all'imballaggio dei prodotti.

Dimensioni e tipologia di tali stampati dovranno essere concordate con Mandrile Melis, onde evitare problematiche in fase di confezionamento e quantificare correttamente l'impiego della manodopera necessaria.

La progettazione grafica è a carico del committente, così come il costo della cartotecnica che verrà fornita a Mandrile Melis in conto lavorazione.

  
**SACCHETTO FIOCCO**  
 PRALINE  
 CUNEESE  
 TARTUFI  
 NOCCIOLOTTI  
 CIOCCOGRISINI



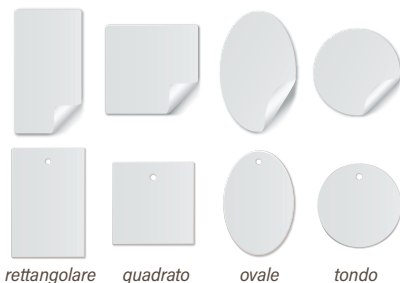
  
**PACKAGING IN CARTONCINO**  
 PRALINE  
 CUNEESE  
 TARTUFI  
 NOCCIOLOTTI  
 CIOCCOGRISINI



*scegli il colore del nastro o fornisci il tuo nastro personalizzato*



*scegli il formato della tua etichetta - adesivo o pendaglio - per le dimensioni ti consigliamo noi*



  
**CIOCCOBELLA**  
**ASTUCCIO O FIOCCO**



  
**SACCHETTO CAVALLOTTO**  
 PRALINE  
 CUNEESE  
 TARTUFI  
 NOCCIOLOTTI



PRALINE



CUNEESE



TARTUFI



NOCCIOLOTTI



CIOCCOGRISINI



CIOCCOBELLA



MANDRILE MELIS  
MAESTRI DEL CIOCCOLATO



[WWW.MANDRILEMELIS.IT](http://WWW.MANDRILEMELIS.IT)