



MANDRILE MELIS
MAESTRI DEL CIOCCOLATO

COLLEZIONE
2026

MANDRILE MELIS

40

ANNIVERSARY

Quarant'Anni di
Maestria, Cuore
e Cioccolato.

Quattro decenni di lavoro, di scelte, di cura artigianale. Quarant'anni trascorsi portando avanti un'eredità preziosa: quella lasciata dal nostro fondatore, Giuseppe Mandrile. Un Maestro, prima ancora che un imprenditore. Un visionario che ha saputo intrecciare il sapere della tradizione con l'eleganza dell'innovazione.

Oggi, come allora, ogni creazione racconta una storia. Una storia fatta di ingredienti autentici, di gesti tramandati nel tempo, di ricette che hanno il sapore della memoria. Ma anche di ricerca, di nuovi accostamenti e di tecnologie che accompagnano, senza mai sostituire, la mano esperta dell'artigiano.

Mandrile Melis è questo: un meraviglioso laboratorio di idee, un custode di sapori. Un'azienda che guarda al futuro con gli occhi di chi non ha mai smesso di credere nella qualità, nella bellezza del lavoro fatto bene, nella passione che si rinnova ogni giorno.

40 anni sono un traguardo. Ma soprattutto, un nuovo inizio. Con la stessa passione di sempre. Con lo sguardo rivolto al domani.

Forty Years of Skill, Heart, and Chocolate

Four decades of dedication, choices, and artisanal care. Forty years spent carrying forward a precious legacy: the one left to us by our founder, Giuseppe Mandrile. A Master, even before being an entrepreneur. A visionary who knew how to weave the wisdom of tradition with the elegance of innovation.

Today, just like then, every creation tells a story. A story made of authentic ingredients, time-honored gestures, and recipes that carry the flavor of memory. But also of research, of new pairings, and of technologies that support—without ever replacing—the expert hands of the artisan.

This is Mandrile Melis: a wonderful workshop of ideas, a guardian of flavors. A company that looks to the future with the eyes of those who have never stopped believing in quality, in the beauty of well-made things, and in a passion that renews itself every single day.

Forty years is a milestone. But above all, it is a new beginning. With the same passion as always. With eyes set firmly on tomorrow.



Maestri del Cioccolato

Prodotti genuini che nascono da una storia di eccellenza, dagli ingredienti migliori, dall'amore per le cose buone e semplici, fatte secondo la tradizione, grazie all'esperienza trasmessa dal grande Maestro del Cioccolato, Giuseppe Mandrile.

Genuine products that are born from a history of excellence, from the finest ingredients and from the love of good and simple things, made respecting tradition, thanks to the experience handed down by the great Maître Chocolatier, Giuseppe Mandrile.

Passione per il Cioccolato

Un amore che si rinnova ogni giorno da oltre trent'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.

A love which is daily renewed for over thirty years, the one for our craft; passion has always been the main ingredient of our preparations. Mandraile Melis is a wonderful creative laboratory, which prepares extraordinary sweets, with the enthusiasm and the desire to experiment ever-new combinations of taste.





Il nostro Territorio

Un territorio variegato, quello piemontese, che offre materie prime di altissima qualità. Dalle zone collinari di Langhe, Roero e Monferrato, regno dei vigneti, si ricavano vini DOC e DOCG noti ed apprezzati in tutto il mondo. Qui nasce anche la nocciola Tonda Gentile, prodotto unico nel suo genere.

A variegated landscape, the Piedmontese one, that offers raw materials of very high quality. From the hilly areas of Langhe, Roero and Monferrato, kingdom of the vineyards, you get DOC and DOCG wines known and appreciated all over the world. This is where the Tonda Gentile hazelnut, a unique product of its kind, was born.

La nostra Nocciola

Protagonista delle nostre preparazioni è la Tonda Gentile delle Langhe, selezionata e tostata dai nostri Maestri, per essere raffinata in una pasta vellutata, sminuzzata in una croccante granella, oppure utilizzata intera, per gustarne al meglio l'aroma inconfondibile e il sapore delicato.

The main ingredient of our recipes is the Tonda Gentile from Langhe hills, selected and roasted by our Maître, to be refined in a velvety and fragrant paste, finely chopped into a crunchy grain, or used whole, to better enjoy the unique aroma and delicate flavor.





Le nostre Creme

Solo latte fresco e uova da galline allevate a terra per la nostra crema pasticcera, preparata a mano sul momento, per essere subito amalgamata ad ingredienti selezionati e colata nel goloso scodellino al latte, poi ricoperto di cioccolato al latte o fondente. Le creme a base alcolica beneficiano invece di un lento riposo; oltre 72 ore a temperatura e umidità controllate, al fine di esaltare le peculiarità di ciascun liquore.

Only fresh milk and free-range eggs for our custard, handmade and immediately blended with selected ingredients and poured into the delicious milk cup, milk or dark chocolate-covered. Alcohol-based creams benefit from a slow rest: over 72 hours at controlled temperature and humidity, in order to enhance the peculiarities of each liqueur.

Ingredienti selezionati

L'amore per le nostre radici più profonde e per i preziosi frutti del nostro territorio, ci rende attenti alla produzione a chilometro zero e al controllo della provenienza degli alimenti. Effettuiamo un'accurata e sapiente selezione degli ingredienti destinati alle nostre preparazioni, per ottenere la massima freschezza e qualità.

Love for our deep roots and for the precious fruits of our territory, makes us careful to the zero kilometer production and to check food origins. We carry out a careful and wise ingredients selection for our preparations, for maximum freshness and quality.





Indice

CIOCCOBISOU CioccoBisou	pag 19	TARTUFI AL CIOCCOLATO Chocolate Truffles	pag 67
FARFUJ Traditional Desserts	pag 23	NOCCILOTTO Four Hazelnuts	pag 75
CIOCCOVELVET Velvety Filling Pralines	pag 27	CIOCCOGRISSINO NOVITÀ NEW Chocolate Breadstick	pag 81
I NOSTRI CUNEESI Traditional Chocolate of Cuneo	pag 37	CIOCCOBELLA Hazelnut Chocolate Bar	pag 87
PRALINE SENZA LIQUORE Pralines without Liqueur	pag 45	LE NOSTRE CONFEZIONI NOVITÀ NEW Our Boxes	pag 91
PRALINE AL LIQUORE Liqueur Pralines	pag 53	MATERIALE POP Point of Sale Material	pag 109
LINEA NATALE Christmas Line	pag 61	INDICE ILLUSTRATO Illustrated Index	pag 113



Ciocco Bisou

Un goloso bacio dal morbido ripieno in tre varianti irresistibili: cremino, pistacchio e fondente. Una crema vellutata che riposa 96 ore prima di essere rivolumizzata e colata sul dischetto di cioccolato tipico del bacio. Il finissimo strato fondente di copertura regala al Ciocco Bisou la caratteristica forma irregolare e un gusto pieno, capace di avvolgere il palato in un abbraccio di dolcezza e intensità.

A delicious kiss with a soft filling in three irresistible variations: cremino, pistachio and dark chocolate. A velvety cream that rests for 96 hours before being revolumized and poured onto the chocolate disk typical of the kiss. The very fine dark covering layer gives Ciocco Bisou its characteristic irregular shape and a full flavour, capable of enveloping the palate in an embrace of sweetness and intensity.

CONFEZIONE MISTA
CIOCCOBISOU

COAS000250

250g
BOX 9 PZ



CREMINO

SFBA003



Cremino

Un'esperienza di gusto che celebra l'eccellenza della Nocciola Tonda Gentile Trilobata, rinomata per la sua dolcezza e delicatezza, che incontra una deliziosa copertura fondente.

A taste experience that celebrates the excellence of the Tonda Gentile Trilobata Hazelnut, renowned for its sweetness and delicacy, which meets a delicious dark chocolate coating.



PISTACCHIO

SFBA001



Pistacchio

La morbida crema al pistacchio, racchiusa in un finissimo strato di cioccolato fondente, regala un morso avvolgente e una sorprendente esplosione di sapori, intensi e aromatici.

The soft pistachio cream, enclosed in a very fine layer of dark chocolate, offers an enveloping bite and a surprising explosion of intense and aromatic flavours.



FONDENTE

SFBA002



Fondente

Una base croccante, una morbida crema al fondente e uno scrigno sottilissimo di cioccolato al 56% di cacao sono il connubio perfetto per questo capolavoro fondente.

A crunchy base, a soft dark cream and a very thin casket of 56% cocoa chocolate are the perfect combination for this dark masterpiece.

2 kg BOX 3 PZ

SFUSO LOOSE



farfuj



“Farfuj” è la linea di mini-praline Mandrile Melis dedicata ai dolci tradizionali del Piemonte. Quattro prelibate ricette regionali; un gustoso percorso all'interno della pasticceria tipica e genuina, che rappresenta l'identità e la cultura del territorio dei nostri Maestri del Cioccolato.

“Farfuj” is the mini pralines line dedicated to traditional Piedmont desserts. Four delicious regional recipes; a gourmet tour through the typical and genuine pastry which represents the identity and cultural heritage of our Maître Chocolatier's territory.



BONÈT
BONTÀ FONDENTE

SFFA711



RIONDA GARBÀ
NOCCIOLA

SFFA712



PRUSS CHEUIT
PERA COTTA

SFFA713



PERSI PIEN
PESCA AMARETTO

SFFA714



BUSTA
MIX FARFUJ

COFA700340

340g BOX 8 PZ



BUSTA
BONÈT

COFA711200

200g BOX 10 PZ



BUSTA
RIONDA GARBÀ

COFA712200

200g BOX 10 PZ



BUSTA
PRUSS CHEUIT

COFA713200

200g BOX 10 PZ



BUSTA
PERSI PIEN

COFA714200

200g BOX 10 PZ





Cioccovelvet

La linea Mandrile Melis per gustare l'eccellenza del cioccolato in purezza. Bianco, latte e fondente si alternano e si incontrano in quattro combinazioni di gusto, creando per ogni cioccolatino il sapore perfetto: forte e deciso, oppure dolce e delicato.

Mandrile Melis' line to enjoy the excellence of pure chocolate. White, milk and dark chocolates alternate and meet in four combination of taste, creating the perfect flavour for each praline: strong and decisive or sweet and delicate.



CAVALLOTTO
NERO NERO

COCA237120 120g
BOX 18 PZ

COCA237200 200g
BOX 15 PZ

COCA237300 300g
BOX 12 PZ



FOND. DARK



FOND. DARK

ASTUCCIO
NERO NERO

COAS237180

180g BOX 15 PZ

2 kg BOX 3 PZ

SFUSO LOOSE



NERO NERO

SFPR237

FOND. DARK



Nero Nero

Un cioccolatino dal gusto pieno e deciso; solo cioccolato fondente sia per il cuore cremoso, sia per la croccante copertura.

A praline with a taste full and decisive; only dark chocolate, both in the creamy heart and in the crunchy shell.



CAVALLOTTO
BIANCO LATTE

COCA239120 120g
BOX 18 PZ

COCA239200 200g
BOX 15 PZ

COCA239300 300g
BOX 12 PZ



ASTUCCIO
BIANCO LATTE

COAS239180

180g BOX 15 PZ

2 kg BOX 3 PZ

SFUSO LOOSE



BIANCO LATTE

SFPR239



Bianco Latte

Una copertura di cioccolato al latte racchiude un cuore delicato di crema al cioccolato bianco. Una coccola soffice e delicata dedicata ai veri amanti del dolce.

A milk chocolate coating wraps a delicate heart of white chocolate cream. A soft and delicate cuddle dedicated to lovers of sweet tastes.



CAVALLOTTO
DOLCE LATTE

COCA238120 120g
BOX 18 PZ

COCA238200 200g
BOX 15 PZ

COCA238300 300g
BOX 12 PZ



ASTUCCIO
DOLCE LATTE

COAS238180

180g BOX 15 PZ

2 kg BOX 3 PZ

SFUSO LOOSE



DOLCE LATTE

SFPR238



Dolce Latte

Il cioccolato al latte è protagonista, nella crema vellutata e nel guscio finissimo, per una pralina dal sapore avvolgente.

Milk chocolate is the protagonist, in the velvety cream and in the fine shell, for a wrapping flavour praline.



CAVALLOTTO
3 CIOCCOLATI

COCA240120 120g
BOX 18 PZ

COCA240200 200g
BOX 15 PZ

COCA240300 300g
BOX 12 PZ



FOND. DARK



FOND. DARK

ASTUCCIO
3 CIOCCOLATI

COAS240180

180g BOX 15 PZ

2 kg BOX 3 PZ

SFUSO LOOSE



3 CIOCCOLATI

SFPR240

FOND. DARK



3 Cioccolati

Una crema vellutata al cioccolato bianco, arricchita da croccante granella di torroncino e nocciole, colata all'interno di uno scodellino di cioccolato al latte, e ricoperta da un generoso strato di cioccolato fondente.

A velvety white chocolate cream, enriched with crunchy nougat granules and hazelnuts, is poured into a milk chocolate cup, and covered with a generous layer of dark chocolate.



I nostri Cuneesi

Il tradizionale cioccolatino piemontese della città di Cuneo, rivisitato dai nostri Maestri del Cioccolato, regala un'esperienza gustativa unica e ricca di contrasti. La nota amara del cioccolato fondente si mescola al calore e alla dolcezza sprigionati dal Rhum, in una crema vellutata dal sentore di vaniglia.

The traditional Piedmontese chocolate of Cuneo city, revised by our Maître Chocolatier, offers a unique taste experience rich in contrasts. The bitter scent of dark chocolate mixes with the warmth and sweetness given off by the Rhum, in a velvety cream with a hint of vanilla.



CAVALLOTTO
RHUM

COCA101120 120g
BOX 18 PZ

COCA101200 200g
BOX 15 PZ

COCA101300 300g
BOX 12 PZ



SACCHETTO FIOCCO
RHUM

COF1101250

250g BOX 18 PZ

COF1101500

500g BOX 12 PZ

2 kg BOX 3 PZ

SFUSO LOOSE



RHUM

SFCU101



Cuneesi al Rhum

La vellutata crema al Rhum viene colata su un dischetto di cioccolato e ricoperta da un croccante strato fondente. Nasce così il cioccolatino della tradizione, dal gusto intenso e deciso.

A velvety Rhum cream is poured on a chocolate disk and covered with a crunchy layer of dark chocolate. Thus was born the traditional Piedmontese chocolate, with an intense and decisive taste.



CAVALLOTTO
GIN

COCA106120 120g
BOX 18 PZ

COCA106200 200g
BOX 15 PZ

COCA106300 300g
BOX 12 PZ



2 kg BOX 3 PZ

SFUSO LOOSE

GIN
SFCU106



Cuneesi al Gin

È l'incontro tra il cioccolato e l'aroma floreale delle bacche di ginepro: nasce il Cuneese al Gin.

It is the meeting of chocolate and the floral aroma of juniper berries: Cuneese al Gin is born.

ASTUCCIO
GIN

COAS106180

180g BOX 15 PZ



FOND. DARK

SACCHETTO FIOCCO MISTO
GIN RHUM GRAPPA

COFI100250

250g BOX 18 PZ

COFI100500

500g BOX 12 PZ

CAVALLOTTO MISTO
GIN RHUM GRAPPA

COCA100120

120g
BOX 18 PZ

COCA100200

200g
BOX 15 PZ

COCA100300

300g
BOX 12 PZ



FOND. DARK



GRAPPA

SFCUI04



FOND. DARK



AMARETTO

SFCUI02



FOND. DARK



GRAND ORANGE

SFCUI03



FOND. DARK



GENEPEY

SFCUI05



FOND. DARK



2 kg BOX 3 PZ

SEUSO LOOSE

ESPOSITORE
RHUM

COEX1012000

2kg
BOX 3 PZ

ESPOSITORE
VUOTO

VUEXM

BOX 2 PZ



FOND. DARK





Praline senza liquore

L'ingrediente base è la nostra nocciola: la Tonda Gentile delle Langhe, tostata e raffinata in una pasta vellutata e profumatissima. Frutta, caffè, spezie arricchiscono le diverse preparazioni per creare ben quattordici deliziose ricette, dedicate agli amanti dei gusti dolci, senza liquore.

The main ingredient is our hazelnut: the Tonda Gentile from Langhe hills, toasted and refined in a velvety and fragrant paste. Fruit, coffee, spices enrich the various preparations to create as many as fourteen delicious recipes, dedicated to lovers of sweet tastes, without liqueur.

2 kg BOX 3 PZ

SFUSO LOOSE



NOCCIOLA FONDENTE

SFPR226



NOCCIOLA AL LATTE

SFPR227



GIANDUJA

SFPR224



CREMINO

SFPR223



PAN DI ZENZERO

SFPR230



CAPPUCCINO

SFPR220



2 kg BOX 3 PZ

SFUSO LOOSE



CREMA AL CAFFÈ

SFPR218



CARAMELLO SALATO

SFPR234



TORRONCINO

SFPR229



CRÈME CARAMEL

SFPR222



MANDORLA

SFPR225



CANNELLA

SFPR219



2 kg BOX 3 PZ
SFUSO LOOSE



COCCO
SFPR221



PISTACCHIO
SFPR228



Sacchetto gran mix senza liquore



SACCHETTO MIX
SENZA LIQUORE

SFMX2000S

2kg
BOX 3 PZ

ESPOSITORE
VUOTO

VUEXM

BOX 2 PZ





Praline al liquore

I liquori e i distillati più amati arricchiscono le diverse preparazioni delle nostre creme, in ben quindici sofisticate varianti di gusto, dedicate agli appassionati dei sapori forti. Una dolce coccola da assaporare lentamente: un'esperienza gustativa unica, da associare ad un momento di relax.

The most popular liqueurs and distillates enrich the different preparations of our creams, in as many as fifteen sophisticated taste shades, dedicated to lovers of strong flavors. A sweet cuddle to be savoured slowly: a unique taste experience for a relaxing time.

2 kg BOX 3 PZ

SFUSO LOOSE



MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

SFPR213



BAROLO CHINATO

SFPR202



LIMONCELLO

SFPR210



GRAND MARNIER

SFPR209



CREMA STREGATA

SFPR206



WHISKEY

SFPR215



2 kg BOX 3 PZ

SFUSO LOOSE



LIQUORE AL CAFFÈ

SFPR203



TIRAMISÙ

SFPR214



MENTA

SFPR212



FRUTTI DI BOSCO

SFPR208



FRAGOLE E CHAMPAGNE

SFPR207



CASTAGNA

SFPR204





CERISE À LA CRÈME

SFPR205



SACHER TORTE

SFPR233



ZABAIONE

SFPR216



Sacchetto gran mix liquore



SACCHETTO MIX LIQUORE

SFMX2000L

2kg
BOX 3 PZ

ESPOSITORE VUOTO

VUEXM

BOX 2 PZ





Linea Natale

Una speciale selezione dei più classici ed evocativi sapori della tradizione, con quattro ricette tutte da scoprire! Immagini ispirate alle cartoline vintage e delineate da romantiche pennellate, ci riportano alla magia del Natale per tornare un po' bambini.

A special selection of the most classic and suggestive traditional flavors, with four recipes to discover! Pictures inspired by vintage postcards and painted with romantic brushstrokes, bring us back to the Christmas magic, a chance to feel like children again.



LATTE MILK
FOND. DARK



CAVALLOTTO MISTO
AL LIQUORE

COCA200250NS

250g **BOX 15 PZ**

2 kg **BOX 3 PZ**

SFUSO LOOSE



CANTO DI NATALE
TRE CIOCCOLATI

SFPR217N

FOND. DARK



AROMA DI SPEZIE
CANNELLA

SFPR219N

LATTE MILK

Senza Liquore

L'accoppiata perfetta per questo Natale: l'aroma intenso della cannella e la dolcezza del torroncino fondente.

The perfect combination for this Christmas: the intense aroma of cinnamon and the sweetness of dark nougat.



CAVALLOTTO MISTO
AL LIQUORE

COCA200250NL

250g **BOX 15 PZ**

2 kg **BOX 3 PZ**

SFUSO LOOSE



BOMBARDINO
ZABAIONE

SFPR216N



BRINDISI IN FAMIGLIA
MOSCATO

SFPR213N



Con Liquore

Il miglior modo per celebrare le festività in famiglia: un brindisi al moscato e una calda tazza di zabaione.

The best way to celebrate the holidays with the family: a Muscat toast and a hot cup of eggnog.



Tartufi al cioccolato

Deliziosi dolcetti della tradizione con cioccolato fondente, al latte o bianco, ricchi di nocciola delle Langhe, appositamente tostata e sminuzzata in croccante granella. Il nostro impasto riposa ben 24h prima di essere spolverato di cacao amaro, per rendere la copertura più ricca e golosa.

Delicious traditional sweets with dark, milk or white chocolate ganache, rich in Langhe hills hazelnuts, specially roasted and chopped in crunchy grains. Our dough rests for 24 hours before being sprinkled with bitter cocoa powder, to make the coating richer and more delicious.



CAVALLOTTO MISTO
NERO E BIANCO

COCA400120 120g
BOX 18 PZ

COCA400200 200g
BOX 15 PZ

COCA400300 300g
BOX 10 PZ



ASTUCCIO TARTUFO
NERO

COAS405140

140g BOX 15 PZ

2 kg BOX 2 PZ

SFUSO LOOSE



NERO

SFTA405

Tartufo Nero

Il tradizionale tartufo di cioccolato fondente, ricco di Nocciola della pregiata varietà Tonda Gentile Trilobata, tostata e sminuzzata in croccante granella. Spolverato con cacao amaro, incartato in flowpack per preservarne freschezza e fragranza.

The traditional dark chocolate truffle, rich in hazelnuts of the prized Tonda Gentile Trilobata variety, toasted and chopped into crunchy grains. Dusted with bitter cocoa, wrapped in flowpack to preserve its freshness and fragrance.



SACCHETTO FIOCCO MISTO
NERO E BIANCO

COFI4002002 200g
BOX 16 PZ

COFI4004002 400g
BOX 10 PZ



ASTUCCIO TARTUFO
BIANCO

COAS401140

140g BOX 15 PZ

2 kg BOX 2 PZ

SEUSO LOOSE



BIANCO

SFTA401

Tartufo Bianco

Il nostro raffinato tartufo di cioccolato bianco, dal sapore dolce e delicato che esalta le avvolgenti note aromatiche della Nocciola Tonda Gentile Trilobata. Spolverato di cacao amaro e racchiuso in flowpack per garantirne la fragranza.

Our refined white chocolate truffle, with a sweet and delicate flavor that enhances the enveloping aromatic notes of the Tonda Gentile Trilobata Hazelnut. Dusted with bitter cocoa and enclosed in flowpack to guarantee its fragrance.

SACCHETTO FIOCCO MISTO
NERO • BIANCO • LATTE • COCCO • CAFFÈ

COFI400200

200g
BOX 16 PZ

COFI400400

400g
BOX 10 PZ



CAFFÈ

SFTA402

Tartufo Caffè

Un sofisticato tartufo di cioccolato al latte, dal sapore intenso e avvolgente di caffè. La nocciola dona la giusta croccantezza e lo spolvero al cacao esalta le note aromatiche della crema al caffè.

A sophisticated milk chocolate truffle, with an intense and enveloping coffee flavour. The hazelnut gives the right crunchiness and the cocoa sprinkling enhances the aromatic notes of the coffee cream.



COCCO

SFTA403

Tartufo Cocco

Un irresistibile piacere che conquista il palato con le sue note fresche ed esotiche. Un candido impasto dalla consistenza morbida e avvolgente, contrastato da uno spolvero di cacao amaro.

An irresistible pleasure that conquers the palate with its fresh and exotic notes. A white dough with a soft and enveloping consistency, contrasted by a sprinkling of bitter cocoa.



LATTE

SFTA404

Tartufo Latte

Un impasto morbido e profumato, un sapore equilibrato e una texture straordinariamente ricca di granella di Nocciola: la nostra Tonda Gentile Trilobata.

A soft and fragrant dough, a balanced flavor and an extraordinarily rich texture of hazelnut grains: our Tonda Gentile Trilobata.



Nociolotto

Quattro nocciole intere Tonda Gentile delle Langhe, tostate al punto giusto dai nostri Maestri del Cioccolato, vengono adagate su un dischetto di cioccolato e ricoperte da un delizioso strato di cioccolato al latte o fondente. Una ricetta semplice per un prodotto straordinario e un processo artigianale che regala ad ogni Nociolotto una forma unica.

Four whole Tonda Gentile hazelnuts from Langhe hills, roasted to perfection by our Maître Chocolatier, are laid on a chocolate disk and covered with a delicious layer of milk or dark chocolate. A simple recipe for an extraordinary product and an artisanal process that gives each Nociolotto a unique shape.



SACCHETTO FIOCCO
LATTE

COF1501250

250g
BOX 15 PZ



2 kg BOX 2 PZ
SFUSO LOOSE



CUBOTTO MISTO
LATTE E FONDENTE

COC8500250

250g BOX 16 PZ



LATTE
SFNO501



Nociolotto al latte

Quattro croccanti e autentiche Nocciole della pregiata varietà Tonda Gentile Trilobata racchiuse in una deliziosa copertura al cioccolato al latte. Un processo artigianale che regala ad ogni pezzo una forma unica.

Four crunchy and authentic hazelnuts of the prized Tonda Gentile Trilobata variety enclosed in a delicious milk chocolate coating. An artisanal process that gives each piece a unique shape.



SACCHETTO FIOCCO
FONDENTE

COFI502250

250g BOX 15 PZ



FONDENTE

SFNO502



Nociolotto fondente

Quattro Nocciole Tonda Gentile Trilobata intere e tostate al punto giusto, adagiate su un dischetto di cioccolato e ricoperte da un delizioso strato fondente. Una ricetta semplice per un prodotto straordinario.

Four whole Tonda Gentile Trilobata hazelnuts, toasted to perfection, placed on a chocolate disk and covered with a delicious dark layer. A simple recipe for an extraordinary product.



Cioccogrissino



Il tradizionale grissino piemontese reso goloso dai nostri Maestri del Cioccolato, grazie ad una copertura di cioccolato che ne preserva totalmente la croccantezza. Un'idea semplice, ma sorprendente!

The traditional Piedmontese breadstick made greedy by our Maître Chocolatier, thanks to a chocolate coating which totally preserves its crunchiness.

A simple yet surprising treat!



CIOCCOGRISSINO
FONDENTE

 **COCG002150** 150g BOX 14 PZ



CIOCCOGRISSINO
AL LATTE

 **COCG001150** 150g BOX 14 PZ



CIOCCOGRISSINO
CARAMELLO SALATO

 **COCG005150** 150g BOX 14 PZ



CIOCCOGRISSINI MISTI
LATTE E FONDENTE

 **COCG003150** 150g BOX 14 PZ





CIOCCOGRISSINO
FONDENTE

-  **COCG002260** 260g BOX 12 PZ
-  **COCG002400** 400g BOX 10 PZ
-  **COCG0021KG** 1kg BOX 3 PZ




CIOCCOGRISSINO
AL LATTE

-  **COCG001260** 260g BOX 12 PZ
-  **COCG001400** 400g BOX 10 PZ
-  **COCG0011KG** 1kg BOX 3 PZ





CIOCCOGRISSINO
CARAMELLO SALATO

-  **COCG005260** 260g BOX 12 PZ
-  **COCG005400** 400g BOX 10 PZ
-  **COCG0051KG** 1kg BOX 3 PZ



CIOCCOGRISSINI MISTI
LATTE E FONDENTE

-  **COCG003260** 260g BOX 12 PZ
-  **COCG003400** 400g BOX 10 PZ



Cioccobella

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

A delicious chocolate bar, hand-poured into a round mold, along with lots of crunchy toasted whole hazelnuts. An extraordinarily simple recipe that enhances the delicate taste of our Tonda Gentile hazelnut from Langhe hills.

Un regalo a tutto tondo

Un'esplosione di Nocciole, varietà Tonda Gentile Trilobata, per la nostra Cioccobella nel nuovo formato da 250g. Una confezione pensata per un regalo perfetto, ideale per celebrare momenti speciali o semplicemente per regalarsi un momento di dolcezza autentica.

An explosion of hazelnuts, Tonda Gentile Trilobata variety, for our Cioccobella in the new 250g format. A package designed for a perfect gift, ideal for celebrating special moments or simply to treat yourself to a moment of authentic sweetness.



CIOCCOBELLA
LATTE

COCB001250

250g
BOX 10 PZ



CIOCCOBELLA
FONDENTE

COCB002250

250g
BOX 10 PZ





Le nostre confezioni

Astucci, cubotti, cavallotti e sacchetti custodiscono le nostre ricette più amate, le raffinate selezioni di Praline e Cuneesi dei nostri Maestri del Cioccolato, per un regalo perfetto e sicuramente apprezzato.

Cases, cubes, saddle-bags and bags keep the most beloved recipes, the elegant selections of Pralines and Cuneesi of our Maître Chocolatier, for a perfect and certainly appreciated gift.

180g  BOX 15 PZ



ASTUCCIO
TORRONCINO
NOCCIOLA FONDENTE

COAS200180SV



ASTUCCIO
CREMINO

COAS223180



ASTUCCIO
NOCCIOLA LATTE

COAS227180



ASTUCCIO
COCCO

COAS221180



ASTUCCIO
CARMELLO SALATO

COAS234180



ASTUCCIO
GIN

COASI06180



ASTUCCIO
TIRAMISÙ

COAS214180



ASTUCCIO
RHUM

COASI01180





NOCCIOLOTTI
250g
CUBOTTO

CUBOTTO
NOCCIOLOTTI

COC8500250



CUBOTTO
NOCCIOLA FONDENTE

COC8226300



CUBOTTO
SACHER TORTE

COC8233300



CUBOTTO
FRUTTI DI BOSCO

COC8208300



300g BOX 16 PZ



CUBOTTO
GIANDUJA

COC8224300



CUBOTTO
PISTACCHIO

COC8228300



CUBOTTO
RHUM

COC8101300



CUBOTTO
LIMONCELLO

COC8210300





120g BOX 18 PZ

COCA226120

200g BOX 15 PZ

COCA226200

300g BOX 12 PZ

COCA226300

CAVALLOTTO
NOCCIOLA
FONDENTE



120g BOX 18 PZ

COCA227120

200g BOX 15 PZ

COCA227200

300g BOX 12 PZ

COCA227300

CAVALLOTTO
NOCCIOLA
LATTE



120g BOX 18 PZ

COCA200120S

200g BOX 15 PZ

COCA200200S

300g BOX 12 PZ

COCA200300S

CAVALLOTTO MIX
SENZA LIQUORE
GIANDUJA • PISTACCHIO
NOCCIOLA FONDENTE



120g BOX 18 PZ

COCA229120

200g BOX 15 PZ

COCA229200

300g BOX 12 PZ

COCA229300

CAVALLOTTO
TORRONCINO



120g BOX 18 PZ

COCA223120

200g BOX 15 PZ

COCA223200

300g BOX 12 PZ

COCA223300

CAVALLOTTO
CREMINO



120g BOX 18 PZ

COCA224120

200g BOX 15 PZ

COCA224200

300g BOX 12 PZ

COCA224300

CAVALLOTTO
GIANDUJA



120g BOX 18 PZ

COCA234120

200g BOX 15 PZ

COCA234200

300g BOX 12 PZ

COCA234300

CAVALLOTTO
CAMELLO
SALATO



120g BOX 18 PZ

COCA228120

200g BOX 15 PZ

COCA228200

300g BOX 12 PZ

COCA228300

CAVALLOTTO
PISTACCHIO





CAVALLOTTO MIX
AL LIQUORE
LIMONCELLO • ZABAIONE
FRUTTI DI BOSCO



LATTE MILK FOND. DARK FOND. DARK

120g BOX 18 PZ

COCA200120L

200g BOX 15 PZ

COCA200200L

300g BOX 12 PZ

COCA200300L



CAVALLOTTO
LIMONCELLO



FOND. DARK

120g BOX 18 PZ

COCA210120

200g BOX 15 PZ

COCA210200

300g BOX 12 PZ

COCA210300



CAVALLOTTO
ZABAIONE



LATTE MILK

120g BOX 18 PZ

COCA216120

200g BOX 15 PZ

COCA216200

300g BOX 12 PZ

COCA216300



CAVALLOTTO MOSCATO
D'ASTI D.O.C.G.



FOND. DARK

120g BOX 18 PZ

COCA213120

200g BOX 15 PZ

COCA213200

300g BOX 12 PZ

COCA213300



SACCHETTO FIOCCO
MIX 1 SENZA LIQUORE

CREMINO • PISTACCHIO
NOCCIOLA FONDENTE



LATTE MILK FOND. DARK FOND. DARK

250g BOX 18 PZ

COFI200250S

500g BOX 12 PZ

COFI200500S



SACCHETTO FIOCCO
MIX 2 SENZA LIQUORE

TORRONCINO • MANDORLA
NOCCIOLA LATTE



LATTE MILK LATTE MILK FOND. DARK

250g BOX 18 PZ

COFI200250SI

500g BOX 12 PZ

COFI200500SI



SACCHETTO FIOCCO
MIX 1 LIQUORE

ZABAIONE • TIRAMISÙ
LIMONCELLO



LATTE MILK LATTE MILK FOND. DARK

250g BOX 18 PZ

COFI200250L

500g BOX 12 PZ

COFI200500L



SACCHETTO FIOCCO
MIX 2 LIQUORE

CUNEESI AL RHUM • CASTAGNA
FRAGOLE E CHAMPAGNE



LATTE MILK LATTE MILK FOND. DARK

250g BOX 18 PZ

COFI200250L1

500g BOX 12 PZ

COFI200500L1



SACCHETTO MONOGUSTO

Possibilità di ordinare sacchetto fiocco
con qualsiasi gusto di pralina, Cuneesi e
Ciocovelvet. Monogusto, no mix.

COFIXXX250 250g BOX 18 PZ

COFIXXX500 500g BOX 12 PZ



SACCHETTO FIOCCO
BLU SENZA LIQUORE

COFIMIX1500

500g

BOX 10 PZ



SACCHETTO FIOCCO
VERDE SENZA LIQUORE

COFIMIX11000

1kg

BOX 5 PZ



SACCHETTO FIOCCO
BIANCO CON LIQUORE

COFIMIX2500

500g

BOX 10 PZ



SACCHETTO FIOCCO
BIANCO CON LIQUORE

COFIMIX21000

1kg

BOX 5 PZ



SACCHETTO FIOCCO
BEIGE MISTO

COFIMIX3500

500g

BOX 10 PZ



SACCHETTO FIOCCO
ROSSO MISTO

COFIMIX31000

1kg

BOX 5 PZ





SCATOLA REGALO
BLU SENZA LIQUORE

CORE2001000S

1kg BOX 4 PZ



SCATOLA REGALO
MARRONE
SENZA LIQUORE

CORE200500

500g BOX 5 PZ



SCATOLA REGALO
MARRONE
CON LIQUORE

CORE100500

500g BOX 5 PZ



SCATOLA REGALO
ROSSA CON LIQUORE

CORE2001000L

1kg BOX 4 PZ





BAULETTO REGALO
CIOCCOVELVET

COAS200250V
250g BOX 12 PZ



BAULETTO REGALO
BORDEAUX
SENZA LIQUORE

COAS200250S
250g BOX 12 PZ



BAULETTO REGALO
NATALE

COAS200250N
250g BOX 12 PZ



BAULETTO REGALO
SMERALDO
CON LIQUORE

COAS200250L
250g BOX 12 PZ





Percorso degustazione

Un esclusivo bauletto dedicato alla scoperta di tutte le linee di prodotto Mandrile Melis: Praline, Cuneesi, Nocciolotti e Tartufi.

An exclusive gift box designed to showcase the full range of Mandrile Melis products: Pralines, Cuneesi, Nocciolotti and Truffles.



BAULETTO REGALO
DEGUSTAZIONE

COAS200200D

200g BOX 12 PZ



Materiale pop

Scatole, sacchetti, cartelli vetrina, vetrofanie, segnagusto e shopper... insomma, tutto il necessario per il tuo punto vendita, ordinabile in kit!

Boxes, gift bags, window billboards, window stickers, flavor markers and shoppers... in short, all you need for your point of sale, available in kit!

I kit forniti sono sprovvisti di nastri e pendagli. Le immagini costituiscono esclusivamente un suggerimento di presentazione.

Kits provided do not include ribbons and tags. Images are just a showing suggestion.



VETROFANIA 15X15CM
VUVE01



NASTRI 50PZ
VUNAS



ESPOSITORE CLASSIC 2PZ
VUEXM



SEGNAGUSTO 20PZ 12X7CM
VUSE



CARTELLI VETRINA 3PZ 35X45CM
VUVE02



SACCHETTI PICCOLI
50PZ 10+6X30CM
VUSA300



SACCHETTI GRANDI
50PZ 11+6X34CM
VUSA500



CUBOTTO
10PZ
VUC8



SHOPPER PICCOLA
10PZ 22+12X29CM
VUSH01

SHOPPER GRANDE
10PZ 32+20X32CM
VUSH02



SHOPPER BIANCA
3PZ 30+16X40CM
VUSHLUX



Indice illustrato

Illustrated index



CREMINO SFPR223 p.47
 GIANDUJA SFPR224 p.46
 CRÈME CARAMEL SFPR222 p.49
 NOCCIOLA AL LATTE SFPR227 p.46
 NOCCIOLA FONDENTE SFPR226 p.46
 CAPPUCCINO SFPR220 p.47
 CREMA AL CAFFÈ SFPR218 p.48
 PISTACCHIO SFPR228 p.50



CANNELLA SFPR219 p.49
 COCCO SFPR221 p.50
 CARAMELLO SALATO SFPR234 p.48
 MANDORLA SFPR225 p.49
 PAN DI ZENZERO SFPR230 p.47
 TORRANCINO SFPR229 p.48
 FRAGOLE CHAMPAGNE SFPR207 p.57
 CREMA LIQORE CAFFÈ SFPR203 p.56



MENTA SFPR212 p.56
 CASTAGNA SFPR204 p.57
 LIMONCELLO SFPR210 p.54
 MOSCATO D'ASTI DOCC SFPR213 p.54
 CREMA STREGATA SFPR206 p.55
 ZABAIONE SFPR216 p.58
 SACHER TORTE SFPR233 p.58
 WHISKEY SFPR215 p.55



GRAND MARNIER SFPR209 p.55
 CERISE À LA CRÈME SFPR205 p.58
 FRUTTI DI BOSCO SFPR208 p.57
 BAROLO CHINATO SFPR202 p.54
 TIRAMISÙ SFPR214 p.56
 BONÈT SFFA711 p.24
 NOCCIOLA SFFA712 p.24
 PERA COTTA SFFA713 p.24
 PESCA AMARETTO SFFA714 p.24



NERO NERO SFPR237 p.29
 DOLCE LATTE SFPR238 p.33
 BIANCO LATTE SFPR239 p.31
 3 CIOCCOLATI SFPR240 p.35
 CANTO DI NATALE SFPR217N p.63
 BRINDISI IN FAMIGLIA SFPR213N p.65
 BOMBARDINO SFPR216N p.65
 AROMA DI SPEZIE SFPR219N p.63



GIN SFCUI06 p.41
 GENEPEY SFCUI05 p.43
 AMARETTO SFCUI02 p.43
 GRAND ORANGE SFCUI03 p.43
 RHUM SFCUI01 p.39
 GRAPPA SFCUI04 p.43
 BACIO CREMINO SFBA003 p.20
 BACIO PISTACCHIO SFBA001 p.21
 BACIO FONDENTE SFBA002 p.21



TARTUFO BIANCO SFTA401 p.71
 TARTUFO NERO SFTA405 p.69
 TARTUFO AL LATTE SFTA404 p.73
 TARTUFO AL CAFFÈ SFTA402 p.72
 TARTUFO AL COCCO SFTA403 p.73
 NOCCIOLOTTO AL LATTE SFNO501 p.77
 NOCCIOLOTTO FONDENTE SFNO502 p.79



BONÈT COFA711200 p.25
 RIONDA GARBÀ COFA712200 p.25
 PRUSS CHEUIT COFA713200 p.25
 PERSI PIEN COFA714200 p.25
 MISTO FARFUJ COFA700340 p.25
 MISTO CIOCCOBISOU COAS000250 p.20



NERO NERO
COCA237120
COCA237200
COCA237300
p.28



DOLCE LATTE
COCA238120
COCA238200
COCA238300
p.32



BIANCO LATTE
COCA239120
COCA239200
COCA239300
p.30



3 CIOCCOLATI
COCA240120
COCA240200
COCA240300
p.34



ASSORTITO
GIN RHUM GRAPPA
COCAI00120
COCAI00200
COCAI00300
p.42



RHUM
COCAI01120
COCAI01200
COCAI01300
p.38



GIN
COCAI06120
COCAI06200
COCAI06300
p.40



NATALE LIQUORE
COCA200250NL
p.65



NATALE
SENZA LIQUORE
COCA200250NS
p.63



TARTUFI BIANCO NERO
COFI4002002
COFI4004002
p.70



MISTO TARTUFI
COFI400200
COFI400400
p.72



NOCCILOTTO LATTE
COFI501250
p.76



NOCCILOTTO FONDENTE
COFI502250
p.79



RHUM
COFI101250
p.39



MISTO CUNEESI
COFI100250
COFI100500
p.42



CREMINO
COCA223120
COCA223200
COCA223300
p.96



GIANDUJA
COCA224120
COCA224200
COCA224300
p.96



NOCCIOLA LATTE
COCA227120
COCA227200
COCA227300
p.96



NOCCIOLA FONDENTE
COCA226120
COCA226200
COCA226300
p.96



PISTACCHIO
COCA228120
COCA228200
COCA228300
p.97



TORRONCINO
COCA229120
COCA229200
COCA229300
p.97



CARAMELLO SALATO
COCA234120
COCA234200
COCA234300
p.97



MIX 1 LIQUORE
COFI200250L
COFI200500L
p.99



MIX 2 LIQUORE
COFI200250LI
COFI200500LI
p.99



MIX 2 SENZA LIQUORE
COFI200250SI
COFI200500SI
p.99



MIX 1 SENZA LIQUORE
COFI200250S
COFI200500S
p.99



MONOREFERENZA
COFIXXX250
COFIXXX500
p.99



GRAN MIX LIQUORE
SFMX2000L
p.59



GRAN MIX SENZA LIQUORE
SFMX2000S
p.51



MIX SENZA LIQUORE
COCA200120S
COCA200200S
COCA200300S
p.97



LIMONCELLO
COCA210120
COCA210200
COCA210300
p.98



MOSCATO D'ASTI DOCC
COCA213120
COCA213200
COCA213300
p.98



ZABAIONE
COCA216120
COCA216200
COCA216300
p.98



MIX LIQUORE
COCA200120L
COCA200200L
COCA200300L
p.98



TARTUFI BIANCO E NERO
COCA400120
COCA400200
COCA400300
p.68



FONDENTE
COCG002150
p.82



FONDENTE
COCG002260
COCG002400
p.84



LATTE
COCG001150
p.82



LATTE
COCG001260
COCG001400
p.84



ASSORTITO
COCG003150
p.83



ASSORTITO
COCG003260
COCG003400
p.85



CARAMELLO SALATO
COCG005150
p.83



CARAMELLO SALATO
COCG005260
COCG005400
p.85



VASSOIO LATTE
COCG0011KG

VASSOIO FONDENTE
COCG0021KG

VASSOIO CARAMELLO SALATO
COCG0051KG
p.84/85



CREMINO
COAS223180
p.92

NOCCIOLA LATTE
COAS227180
p.92

CARAMELLO SALATO
COAS234180
p.93

COCCO
COAS221180
p.92

TIRAMISÙ
COAS214180
p.93

TARTUFO BIANCO
COAS401140
p.71

TARTUFO NERO
COAS405140
p.69



NERO NERO
COAS237180
p.29

DOLCE LATTE
COAS238180
p.33

BIANCO LATTE
COAS239180
p.31

3 CIOCCOLATI
COAS240180
p.35

RHUM
COAS101180
p.93

GIN
COAS106180
p.93

ASTUCCIO MY LOVE
COAS200180SV
p.92



SACCHETTO BLU
SENZA LIQUORE
COFIMIX1500
p.100

SACCHETTO BIANCO
LIQUORE
COFIMIX2500
p.100

SACCHETTO BEIGE
MISTO
COFIMIX3500
p.100

SACCHETTO VERDE
SENZA LIQUORE
COFIMIX11000
p.101

SACCHETTO BIANCO
LIQUORE
COFIMIX21000
p.101

SACCHETTO ROSSO
MISTO
COFIMIX31000
p.101



CIOCCOBELLA
LATTE
COCB001250
p.89

CIOCCOBELLA
FONDENTE
COCB002250
p.89

ESPOSITORE 2KG
CUNEEI AL RHUM
COEX1012000
p.43

ESPOSITORE
CLASSIC VUOTO
VUEXM
p.43

NOCCIOLOTTO
ASSORTITO
COC8500250
p.77

RHUM
COC8101300
p.95



GIANDUJA
COC8224300
p.94

NOCCIOLA FONDENTE
COC8226300
p.94

PISTACCHIO
COC8228300
p.94

LIMONCELLO
COC8210300
p.95

SACHER TORTE
COC8233300
p.95

FRUTTI DI BOSCO
COC8208300
p.95



SCATOLA REGALO 1KG
MISTO LIQUORE
CORE2001000L
p.102

SCATOLA REGALO 500G
MISTO LIQUORE
CORE100500
p.103

SCATOLA REGALO 1KG
MISTO SENZA LIQUORE
CORE2001000S
p.102

SCATOLA REGALO 500G
MISTO SENZA LIQUORE
CORE200500
p.103



BAULETTO
CIOCCOVET
COAS200250V
p.104

BAULETTO
NATALE
COAS200250N
p.104

BAULETTO SENZA
LIQUORE
COAS200250S
p.105

BAULETTO AL
LIQUORE
COAS200250L
p.105

BAULETTO
DEGUSTAZIONE
COAS200200D
p.107

Variazioni di temperatura possono far affiorare sulla superficie del cioccolato una lieve patina bianca di burro di cacao, senza pregiudicarne qualità e sapore.

Temperature variations can bring a thin white veneer of cocoa butter on chocolate surface, without compromising its quality and flavor.

Design: Chiara Bauducco, Raffaella Cardinale

Photo: Corrado Morando, Paolo Allasia, Andrea Grasso, Andy Gatto

Print: Stilgraf

Mandrile Melis © May 2026

Mandrile Melis srl Strada del Santuario, 64
Fossano (CN) Italia
Tel 0172/634160
info@mandrilemelis.it
www.mandrilemelis.it
Mandrile Melis is part of TCN Group

