



NOALYA[®]

CIOCCOLATO COLTIVATO

SELEZIONE NATALE

2 0 2 4



REGALA EMOZIONI DI PURO PIACERE

Regalate un sogno, fatto di sensazioni, aromi ed esclusività.

Regalate un viaggio che conduca tra sapori, profumi e luoghi esotici.

Regalate l'emozione e il piacere di **NOALYA Cioccolato Coltivato**.

Oltre 35 anni di esperienza e ricerca nel mondo della coltivazione e trasformazione del cacao, hanno fatto di **Alessio Tessieri** uno dei massimi esperti nella produzione di cioccolato.

La selezione dei migliori cacao, realizzata anche in piantagioni gestite direttamente, la conoscenza e l'applicazione rigorosa del processo di lavorazione hanno creato una gamma di cioccolati monorigine unici e una serie di blend esclusivi, in grado di esaltare aromi e gusto.

Oggi da degustare e regalare anche in eleganti cofanetti e confezioni regalo.



PER INTENDITORI FERVOLATO®

FERVOLATO è una SINFONIA DI FERMENTI ideata e realizzata da Alessio Tessieri, cioccolatiere e coltivatore di cacao, che ha unito insieme i due elementi: uve e fave di cacao.

I protagonisti assoluti sono le migliori bacche di Cacao Criollo della piantagione di Noalya in Venezuela e le uve appassite su graticci della varietà Sagrantino di Montefalco provenienti dalle vigne della Arnaldo Caprai in Umbria. Un cammino esperienziale attraverso gamme di profumi, aromi, sapori via via più complessi e appaganti per raggiungere la massima espressione del gusto e dell'emozione.



NOALYA®
CIOCCOLATO COLTIVATO

FERVOLATO®

ARNALDO-CAPRAI

ARNALDO-CAPRAI

FERVOLATO®



FERVOLATO trova la sua unicità nella maestria del processo di lavorazione. Dopo una prima fermentazione avvenuta nella piantagione in Venezuela, la successiva infusione del cacao nel mosto si trasforma in una parziale fermentazione, attivata dai lieviti naturali già presenti nel cacao che si erano addormentati in fase di quiescenza.

FERVOLATO rovere

Il FERVOLATO ROVERE, affinato in piccole botti di rovere francese permette una microssigenazione garantita dai pori del pregiato legno, cedendo tannini e aromi derivanti dalla tostatura stessa del legno e del cacao, per una speciale evoluzione aromatica. Il risultato è un cioccolato che esprime i sentori di frutti rossi maturi con una lieve ed intrigante speziatura.

FERVOLATO acciaio

Il susseguente affinamento in acciaio, materiale notoriamente inerte, mantiene più integri gli aromi del FERVOLATO ACCIAIO, ne preserva i sapori e difende dalle ossidazioni. Se ne ricava un cioccolato straordinario e unico, morbido, setoso, con una sensazione di frutti rossi che dolcemente si evolve in sentori di frutta secca tostata e leggermente caramellata.

FERVOLATO anfora

La terracotta consente una ossigenazione intermedia rispetto all'acciaio e al legno. Scelta volutamente non a forma di anfora per permettere di massimizzare la superficie di contatto durante la macerazione, permette ai due elementi, uve e fave, di fondersi trasferendo l'uno all'altro i propri aromi, accentuandone le complessità aromatiche. FERVOLATO ANFORA è un cioccolato complesso, con note di uve appassite e frutta secca pralinata, lievemente pungente, con un finale delicatamente speziato.



CONFEZIONE REGALO FERVOLATO Cod. FERV2023

3 Tavolette 70g Cioccolato Extra Fondente 75%
ROVERE, ACCIAIO, ANFORA

CONFEZIONI REGALO

NOALYA Cioccolato Coltivato sceglie confezioni eleganti, minimali ed essenziali, per lasciare spazio al piacere di una degustazione guidata, capace di evocare luoghi esotici e far riaffiorare ricordi di spezie e aromi.

Una grande varietà di confezioni con abbinamenti studiati di tavolette **Esprit Grand Cru** e **Grande Cuvée Character** extra fondenti e al latte, accompagnate da pregiate creme spalmabili o da vasetti di croccanti Dragées caramellati con zucchero di canna e ricoperti di cioccolato.





CONFEZIONE REGALO
DIAMOND
 Cod. CR831D

7 Tavolette 70g Cioccolato Extra Fondente
 GUASARE, PORCELANA, CRIOLLO MERIDEÑO, VENEZUELA, GRENADA, COLOMBIA, 309

1 Tavoletta 70g Cioccolato al Latte
 JAVA

1 COFANETTO DEGUSTAZIONE - FONDENTI 70
 12 Mini Tavolette Cioccolato Extra Fondente 10g
 MADAGASCAR, TANZANIA, PAPUA NUOVA GUINEA, VIETNAM

3 Creme spalmabili 200g
 NOCCIOLA 55% - PISTACCHIO 35% - MANDORLA 40%



CONFEZIONE REGALO
GOLD
 Cod. CR831G

8 Tavolette 70g Cioccolato Extra Fondente
 REP.DOMINICANA, TRINIDAD, GRENADA, JAMAICA, COLOMBIA, PERÙ, BRASILE, EQUADOR

1 COFANETTO DEGUSTAZIONE - VENEZUELA
 12 Mini Tavolette Cioccolato Extra Fondente 10g
 VENEZUELA, PORCELANA, CRIOLLO MERIDEÑO, GUASARE

2 Creme spalmabili 200g
 NOCCIOLA 35% - PISTACCHIO 35%
 1 Dragée 100g
 MANDORLA



CONFEZIONE REGALO

SILVER

Cod. CR831S

7 Tavolette 70g Cioccolato Extra Fondente
309, 308, 305, COSTA RICA, BRASILE, HONDURAS, VENEZUELA

1 Tavoletta 70g Cioccolato al Latte
204

1 COFANETTO DEGUSTAZIONE - FONDENTI 70
12 Mini Tavolette Cioccolato Extra Fondente 10g
MADAGASCAR, TANZANIA, PAPUA NUOVA GUINEA, VIETNAM

3 Dragée 100g
PISTACCHIO - NOCCIOLA - MANDORLA





CONFEZIONE REGALO
I CRIOLLI
 Cod. PNCRIO

4 Tavolette 70g Cioccolato Extra Fondente
 VENEZUELA, CRIOLLO MERIDEÑO, PORCELANA,
 GUASARE

1 Tavoletta 70g Cioccolato al Latte
 JAVA

2 Creme spalmabili 200g
 PISTACCHIO 35% - NOCCIOLA 45%



CONFEZIONE REGALO
DEGUSTAZIONE SPIRITS
 Cod. RM3545

5 Tavolette 70g Cioccolato Extra Fondente
 GUATEMALA, JAMAICA, CUBA, MADAGASCAR,
 GRENADA

2 Creme spalmabili 200g
 NOCCIOLA 35% - NOCCIOLA 45%



CONFEZIONE REGALO
SELEZIONE CIOCCOLATI DAL MONDO
 Cod. NLSCA

4 Tavolette 70g Cioccolato Extra Fondente
 308, BRASILE, COSTA RICA, PAPIUA NUOVA GUINEA

1 Tavoletta 70g Cioccolato al Latte, 204

2 Creme spalmabili 200g
 NOCCIOLA 35% - NOCCIOLA 45%



CONFEZIONE REGALO
DOPO LE 20
 Cod. CR901

4 Tavolette 70g Cioccolato Extra Fondente
 TRINIDAD, 308, VIETNAM, COSTA RICA

1 Tavoletta 70g Cioccolato al Latte, 202

1 Crema spalmabile 200g, NOCCIOLA 35%

1 Dragée 100g
 NOCCIOLA



CONFEZIONE REGALO
GUSTO LATINO
 Cod. PCR920

4 Tavolette 70g Cioccolato Extra Fondente
 PERÙ, 304, COLOMBIA, VENEZUELA

1 Tavoletta 70g Cioccolato al Latte, 202

1 Crema spalmabile 200g, NOCCIOLA 45%

1 Dragée 100g, PISTACCHIO



CONFEZIONE REGALO
DOLCE NATALE
 Cod. SLLAT

1 Tavoletta 70g Cioccolato Bianco 111

4 Tavolette 70g Cioccolato al Latte
 202, 203, 204, JAVA

2 Dragées 100g
 MANDORLA - NOCCIOLA



CONFEZIONE REGALO
AMANDOLA
Cod. CR35H

2 Tavolette 70g Cioccolato Extra Fondente
305, HONDURAS
1 Tavoletta 70g Cioccolato al Latte, 203
1 Dragée 100g, MANDORLA



CONFEZIONE REGALO
RICORDI D'INFANZIA
Cod. CR27V

2 Tavolette 70g Cioccolato Extra Fondente
307, VENEZUELA
1 Tavoletta 70g Cioccolato al Latte, 202
1 Dragée 100g, MANDORLA



CONFEZIONE REGALO
SWEET FOR YOU
Cod. LBP45

2 Tavolette 70g Cioccolato Extra Fondente
308, PAPUA NUOVA GUINEA
1 Tavoletta 70g Cioccolato al Latte, 202
1 Crema spalmabile 200g, NOCCIOLA 45%



CONFEZIONE REGALO
FORZA ED ELEGANZA
Cod. LBT35

2 Tavolette 70g Cioccolato Extra Fondente
309, TANZANIA
1 Tavoletta 70g Cioccolato al Latte, 204
1 Crema spalmabile 200g, NOCCIOLA 35%



CONFEZIONE REGALO
CROCCANTI DOLCEZZE
Cod. DR3V1

3 Dragées 100g
NOCCIOLA
PISTACCHIO
MANDORLA



CONFEZIONE REGALO
MORBIDI PIACERI
Cod. CR3V2

3 Creme spalmabili 100g
NOCCIOLA 45%
PISTACCHIO 35%
MANDORLA 40%



CONFEZIONE REGALO
NOCCIOLA IN CREMA
Cod. CR3V2N

3 Creme spalmabili 200g
BIANCA NOCCIOLA 40%
NOCCIOLA 45%
NOCCIOLA 35%



CONFEZIONE REGALO
ODE ALLA NOCCIOLA
Cod. CR2V1DRN

2 Creme spalmabili 200g
NOCCIOLA 45%, NOCCIOLA 35%
1 Dragée 100g, NOCCIOLA

IL TUO REGALO PERSONALIZZATO

NOALYA Cioccolato Coltivato offre la possibilità di personalizzare i tuoi regali, adattando il tuo brand alla semplice eleganza del nostro design.



1 SCELTA

Seleziona tra le nostre confezioni quella che più si adatta alle tue esigenze e all'immagine del tuo brand

2 PERSONALIZZAZIONE

Insieme al nostro staff crea il regalo perfetto per la tua azienda con la possibilità di inserire un biglietto di auguri con il tuo messaggio personalizzato.

3 SPEDIZIONE

Possiamo gestire per te la spedizione per la consegna dei tuoi regali aziendali con diverse soluzioni, sia in Italia che all'estero.

COFANETTI TAVOLETTE

Una collezione di cinque cofanetti tutti da scoprire, per assaporare l'estasi di cioccolati straordinari, che trasportano la mente e i sensi verso terre lontane.

NOALYA Cioccolato Coltivato trasforma in tavolette il cacao proveniente dai quattro continenti: lasciatevi cullare dalla magia di questo affascinante "Cibo degli Dei", il carattere e la personalità di ogni singola monorigine vi regalerà sensazioni uniche ed un'esplosione di sapori diversi.

Sono racchiusi nei pregiati cofanetti anche i cioccolati prodotti con varietà di cacao provenienti dalla piantagione venezuelana di proprietà: Porcelana, Guasare, Criollo Merideño e Venezuela.





CONANETTO
LA PIANTAGIONE
 COD. COF5

4 Tavolette Cioccolato Extra Fondente 70g
 VENEZUELA, PORCELANA, GUASARE,
 CRIOLLO MERIDEÑO



CONANETTO
PICCOLE ISOLE
 COD. COF3

4 Tavolette Cioccolato Extra Fondente 70g
 JAMAICA, REPUBBLICA DOMINICANA,
 TRINIDAD, GRENADA



CONANETTO
CENTRO AMERICA
 COD. COF2

4 Tavolette Cioccolato Extra Fondente 70g
 GUATEMALA, NICARAGUA,
 COSTA RICA, HONDURAS



CONANETTO
SUD AMERICA
 COD. COF1

4 Tavolette Cioccolato Extra Fondente 70g
 BRASILE, ECUADOR, COLOMBIA, PERÙ



CONANETTO
FONDENTI 70
 COD. COF4

4 Tavolette Cioccolato Extra Fondente 70g
 MADAGASCAR, PAPUA NUOVA GUINEA,
 TANZANIA, VIETNAM

CONFEZIONI DEGUSTAZIONI

Irresistibili mini tavolette da 10 grammi; piccoli piaceri da condividere e assaporare, magari abbinati alle note legnose di un whisky invecchiato o al bouquet vanigliato di un rum caraibico. Fatevi avvolgere dal gusto di un grande cioccolato e iniziate il vostro viaggio tra i migliori cacao di piantagioni selezionate dalla passione e dall'esperienza di **Alessio Tessieri**, cioccolatiere di fama internazionale. Confezioni pensate per scoprire la perfetta armonia e l'equilibrio aromatico dei monorigine **Esprit Grand Cru** e le avvolgenti note dei **Grande Cuvée Character**.





CONFEZIONE DEGUSTAZIONE
VENEZUELA
COD. C1210P

12 Mini Tavolette Cioccolato Extra Fondente 10g
VENEZUELA, PORCELANA,
CRIOLLO MERIDEÑO, GUASARE



CONFEZIONE DEGUSTAZIONE
SUD AMERICA
COD. C1210SA

12 Mini Tavolette Cioccolato Extra
Fondente 10g
ECUADOR, BRASILE, PERÙ, COLOMBIA



CONFEZIONE DEGUSTAZIONE
ANTILLE
COD. C1210PI

12 Mini Tavolette Cioccolato Extra Fondente 10g
JAMAICA, REPUBBLICA DOMINICANA,
TRINIDAD, GRENADA



CONFEZIONE DEGUSTAZIONE
CENTRO AMERICA
COD. C1210CA

12 Mini Tavolette Cioccolato Extra Fondente 10g
GUATEMALA, NICARAGUA, COSTA RICA, HONDURAS



CONFEZIONE DEGUSTAZIONE
FONDENTI 70
COD. C1210AAO

12 Mini Tavolette Cioccolato Extra Fondente 10g
MADAGASCAR, TANZANIA, PAPUA NUOVA GUINEA,
VIETNAM



CONFEZIONE DEGUSTAZIONE
CRESCENDO FONDENTE
COD. C1210BL

12 Mini Tavolette Cioccolato Extra Fondente 10g
304, 307, 308, 309



CONFEZIONE DEGUSTAZIONE
DOLCE INCONTRO
COD. C1210DI

12 Mini Tavolette Cioccolato Extra Fondente 10g
MADAGASCAR, TANZANIA, PAPUA NUOVA GUINEA,
VIETNAM



SCRIGNO DEGUSTAZIONE

Un omaggio esclusivo, pensato per intenditori e appassionati: un blocco da un chilo di cioccolato extra fondente chiuso in uno scrigno in legno, capace di preservarne il profumo, la freschezza e il sapore.

La scatola contiene anche un tagliere estraibile e un coltello dal design unico, nato dalla collaborazione con la **Coltelleria Artigianale Berti**, eccellenza toscana nota in tutto il mondo.

Un accessorio unico con il manico in bosso e una lama con un taglio che penetra nel cioccolato per scolpire scaglie perfette, senza briciole, pronte da degustare.





SCRIGNO DEGUSTAZIONE
VENEZUELA
COD. TA334B1



Barra da 1kg Cioccolato Extra Fondente
VENEZUELA 72%

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

SCRIGNO DEGUSTAZIONE
JAMAICA
COD. TA344B1



Barra da 1kg Cioccolato Extra Fondente
JAMAICA 67%

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

SCRIGNO DEGUSTAZIONE
GUATEMALA
COD. TA340B1



Barra da 1kg Cioccolato Extra Fondente
GUATEMALA 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.



NOALYA®

CIOCCOLATO COLTIVATO



NOALYA SRL

Via Genova, 13 - 56038 Ponsacco (PI) ITALIA

Tel. 0587. 734542 - info@noalya.com - www.noalya.com