



PICALIA

**CIOCCOLATO
BEAN TO BAR**

CATALOGO PRODOTTI

Un sogno da gustare



PICALIA nasce dal coraggio di cambiare, di seguire un sogno e trasformarlo in realtà. Abbiamo scelto di rivoluzionare le nostre vite per dedicarci a una passione autentica. Tutto è iniziato quasi per gioco, con la curiosità di sperimentare e il desiderio di creare qualcosa di speciale.

Oggi, quel pizzico di follia che ci ha spinti a intraprendere questa avventura continua a ispirare ogni nostra creazione, perché per noi il cioccolato non è solo un prodotto, ma... un sogno da gustare.

4

MONORIGINI

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

TAVOLETTE MONORIGINI



5

Cacao d'eccellenza proveniente da singole
origini, per un viaggio sensoriale tra sapori,
aromi e profumi autentici.

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

TAVOLETTE MONORIGINI



SÃO TOMÉ

Dalla remota Isola di São Tomé, nel golfo di Guinea, proviene un cacao tra i più pregiati delle origini africane, dal profilo aromatico caratteristico e intenso, che inizia con un'acidità sottile e una piacevole punta di astringenza, per poi sfociare nell'ampiezza degli aromi del cacao, con note di arancia, tè nero e sandalo.

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

TAVOLETTE MONORIGINI



SÃO TOMÉ

FONDENTE - SENZA GLUTINE

CODICE M0001ST
PESO 50g - PZ. X CARTONE 12
DIMENSIONE 10,2x11x0,8 cm

73%



SÃO TOMÉ

FONDENTE - SENZA GLUTINE

CODICE M0002ST
PESO 50g - PZ. X CARTONE 12
DIMENSIONE 10,2x11x0,8 cm

60%

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR



TAVOLETTE MONORIGINI



ECUADOR

Da un cacao tradizionale, coltivato su 280 ettari di foreste montuose, da agricoltori orgogliosi del loro Arriba Nacional, fermentato in cassoni ricoperti di foglie di banano, scaturisce un cioccolato armonico, dall'intenso e persistente aroma di cacao, con sentori di banana e note tostate.

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

TAVOLETTE MONORIGINI



ECUADOR

FONDATE - SENZA GLUTINE

CODICE **M0001EC**
PESO **50g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **10,2x11x0,8 cm**

72%



ECUADOR

FONDATE - SENZA GLUTINE

CODICE **M0002EC**
PESO **50g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **10,2x11x0,8 cm**

55%

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR



TAVOLETTE MONORIGINI



PERÙ

Nell'arido deserto della Valle del Piura nasce un cacao albino raro e pregiato, che sorprende per gli aromi fini ed eleganti, con note aromatiche di lampone e con un finale agrumato e floreale. Ha un'acidità media gradevole e una tipica leggera astringenza finale.

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

TAVOLETTE MONORIGINI



FONDENTE - SENZA GLUTINE

80%

CODICE **M0001PE**
PESO 50g - PZ. X CARTONE 12
DIMENSIONE 10,2x11x0,8 cm



FONDENTE - SENZA GLUTINE

60%

CODICE **M0002PE**
PESO 50g - PZ. X CARTONE 12
DIMENSIONE 10,2x11x0,8 cm



LATTE - SENZA GLUTINE

50%

CODICE **M0003PE**
PESO 50g - PZ. X CARTONE 12
DIMENSIONE 10,2x11x0,8 cm

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

TAVOLETTE MONORIGINI



VENEZUELA

Il Venezuela, con le sue lussureggianti foreste, è la terra madre dei più pregiati cacao al mondo. A Gibraltar, a sud del lago Maracaibo, dall'unione di 32 piccoli agricoltori, nasce un cacao tondo, dal carattere distintivo e dal profilo aromatico unico, caratterizzato da note di banana, guava, miele e spezie.

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

12

TAVOLETTE MONORIGINI



FONDENTE - SENZA GLUTINE

73%

CODICE **M0001VE**
PESO **50g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **10,2x11x0,8 cm**



LATTE - SENZA GLUTINE

45%

CODICE **M0002VE**
PESO **50g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **10,2x11x0,8 cm**

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

13



TAVOLETTE MONORIGINI



COLOMBIA

Nella regione del Meta, in una zona a forte tradizione agricola cacaotera, chiamata Zocay in onore della scimmia indigena, si produce un cacao chiaro che sorprende per la sue note dolci di caramello, anacardi tostati, banana e vaniglia.

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

TAVOLETTE MONORIGINI



FONDATE - SENZA GLUTINE
CODICE **M0001C0**
PESO **50g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **10,2x11x0,8 cm**

90%



FONDATE - SENZA GLUTINE
CODICE **M0002C0**
PESO **50g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **10,2x11x0,8 cm**

72%



LATTE - SENZA GLUTINE
CODICE **M0003C0**
PESO **50g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **10,2x11x0,8 cm**

50%

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

BLEND

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

TAVOLETTE BLEND



Dall'unione di pregiati semi di cacao (Venezuela, Ecuador e São Tomé) nascono dei cioccolati dall'estrema rotondità e dal perfetto equilibrio.

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

TAVOLETTE BLEND



CIOCCOLATO
BEAN TO BAR



FONDENTE

65%

BLEND - SENZA GLUTINE

CODICE **BL001FO**
PESO **50g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **10,2x11x0,8 cm**

TAVOLETTE BLEND



LATTE

40%

BLEND - SENZA GLUTINE

CODICE **BL001LA**
PESO **50g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **10,2x11x0,8 cm**



GIANDUIA

35%

BLEND - SENZA GLUTINE

CODICE **BL001GI**
PESO **50g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **10,2x11x0,8 cm**

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

DRAGÉES



CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

DRAGÉES

Un'anima intensa di frutta avvolta in un vellutato strato di pregiato cioccolato artigianale bean to bar. Un equilibrio perfetto di gusto e texture per un'irresistibile esperienza di piacere.



CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

DRAGÉES



ARANCIA

FONDENTE

SENZA GLUTINE

CODICE **DR001AR**
PESO **60g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **5x5x5 cm**

CODICE **DR101AR**
PESO **150g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **7x7x7 cm**



CAFFÈ

LATTE

SENZA GLUTINE

CODICE **DR002CA**
PESO **60g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **5x5x5 cm**

CODICE **DR102CA**
PESO **150g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **7x7x7 cm**



CAFFÈ

FONDENTE

SENZA GLUTINE

CODICE **DR001CA**
PESO **60g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **5x5x5 cm**

CODICE **DR101CA**
PESO **150g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **7x7x7 cm**



MANDORLE

LATTE

SENZA GLUTINE

CODICE **DR002MA**
PESO **60g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **5x5x5 cm**

CODICE **DR102MA**
PESO **150g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **7x7x7 cm**



MANDORLE

FONDENTE

SENZA GLUTINE

CODICE **DR001MA**
PESO **60g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **5x5x5 cm**

CODICE **DR101MA**
PESO **150g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **7x7x7 cm**



FAVE DI CACAO

LATTE

SENZA GLUTINE

CODICE **DR002FC**
PESO **60g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **5x5x5 cm**

CODICE **DR102FC**
PESO **150g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **7x7x7 cm**



FAVE DI CACAO

FONDENTE

SENZA GLUTINE

CODICE **DR001FC**
PESO **60g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **5x5x5 cm**

CODICE **DR101FC**
PESO **150g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **7x7x7 cm**

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR



NOCCIOLE

LATTE

SENZA GLUTINE

CODICE **DR002NO**
PESO **60g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **5x5x5 cm**

CODICE **DR102NO**
PESO **150g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **7x7x7 cm**



NOCCIOLE

FONDENTE

SENZA GLUTINE

CODICE **DR001NO**
PESO **60g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **5x5x5 cm**

CODICE **DR101NO**
PESO **150g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **7x7x7 cm**

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR



NOCCIOLE

BIANCO

SENZA GLUTINE

CODICE **DR003NO**
PESO **60g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **5x5x5 cm**

CODICE **DR103NO**
PESO **150g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **7x7x7 cm**

DRAGÉES



SPALMABILI



CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

SPALMABILI



Creme spalmabili ricche e vellutate, arricchite con una selezione di frutta secca di alta qualità. Perfette da gustare su pane, dolci o da sole, lasciano una sensazione di piacere che dura nel tempo.

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR



SPALMABILI



MANDORLA 400g

Crema spalmabile
SENZA GLUTINE

CODICE **SP001MA**
CONFEZIONE **400g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **07X11,8 cm**



MANDORLA 300g

Crema spalmabile
SENZA GLUTINE

CODICE **SP002MA**
CONFEZIONE **300g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **07X8,7 cm**



MANDORLA 150g

Crema spalmabile
SENZA GLUTINE

CODICE **SP003MA**
CONFEZIONE **150** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **07X11,6 cm**



MANDORLA 60g

Crema spalmabile
SENZA GLUTINE

CODICE **SP004MA**
PESO **60g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **04,5X4 cm**



MANDORLA 30g

Crema spalmabile
SENZA GLUTINE

CODICE **SP005MA**
PESO **30g** - PZ. X CARTONE **24**
DIMENSIONE **05,8X4,5 cm**



SPALMABILI



NOCCIOLA 400g

Crema spalmabile
SENZA GLUTINE

CODICE **SP001NO**
CONFEZIONE **400g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **07X11,8 cm**



NOCCIOLA 300g

Crema spalmabile
SENZA GLUTINE

CODICE **SP002NO**
CONFEZIONE **300g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **07X8,7 cm**



NOCCIOLA 150g

Crema spalmabile
SENZA GLUTINE

CODICE **SP003NO**
CONFEZIONE **150** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **07X11,6 cm**



NOCCIOLA 60g

Crema spalmabile
SENZA GLUTINE

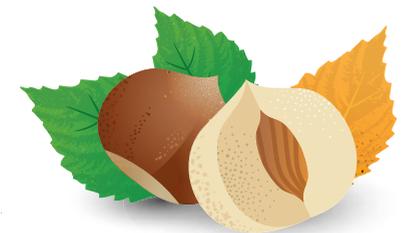
CODICE **SP004NO**
PESO **60g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **04,5X4 cm**



NOCCIOLA 30g

Crema spalmabile
SENZA GLUTINE

CODICE **SP005NO**
PESO **30g** - PZ. X CARTONE **24**
DIMENSIONE **05,8X4,5 cm**



SPALMABILI



PISTACCHIO 400g

Crema spalmabile
SENZA GLUTINE

CODICE **SP001PI**
CONFEZIONE **400g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **07X11,8 cm**



PISTACCHIO 300g

Crema spalmabile
SENZA GLUTINE

CODICE **SP002PI**
CONFEZIONE **300g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **07X8,7 cm**



PISTACCHIO 150g

Crema spalmabile
SENZA GLUTINE

CODICE **SP003PI**
CONFEZIONE **150** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **07X11,6 cm**



PISTACCHIO 60g

Crema spalmabile
SENZA GLUTINE

CODICE **SP004PI**
PESO **60g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **04,5X4 cm**



PISTACCHIO 30g

Crema spalmabile
SENZA GLUTINE

CODICE **SP005PI**
PESO **30g** - PZ. X CARTONE **24**
DIMENSIONE **05,8X4,5 cm**



PISTACCHIO

Utilizziamo solo pregiata frutta di origine italiana.

Nocciola Irpina “Camponica”,
dal gusto e profumo inconfondibile.

Pistacchio materano,
con un sapore intenso e delicato.

Mandorla “Filippo Cea” pugliese,
caratterizzate da un aroma unico e un gusto deciso.



IN TAZZA



Un'esperienza calda e avvolgente con la nostra esclusiva linea di cioccolato in tazza:
cubotti di cioccolato da sciogliere direttamente in tazza,
infuso di puro grué di cacao e cioccolato calda in polvere.
Un viaggio di gusto intenso e autentico, per ogni momento di piacere.

PER OTTENERE UN'OTTIMA E DENSA CIOCCOLATA



1

Portare ad ebollizione circa 125ml di latte o acqua.



2

Versare il latte o l'acqua nella tazza e inserire il cubotto di cioccolato.



3

Girare per circa due o tre minuti fino al raggiungimento della densità desiderata

IN TAZZA



CUBOTTO

LATTE

SENZA GLUTINE

CODICE **CT002CB**
PESO **30g** - PZ. X CARTONE **10**
DIMENSIONE **6x20x5 cm**



CUBOTTO

FONDENTE

SENZA GLUTINE

CODICE **CT001CB**
PESO **30g** - PZ. X CARTONE **10**
DIMENSIONE **6x20x5 cm**



TAZZA

CODICE **CT001TZ**
CAPIENZA **25cl** - PZ. X CARTONE **1**
DIMENSIONE **07,3x8,5 cm**

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

PER OTTENERE UN INFUSO PERFETTO



1

200 ml

100°

Temperatura d'infusione



5

1 l

6 min

Tempo di infusione

PER UN'OTTIMA CIOCCOLATA CALDA



1

1

Unire 125 ml di latte a 30g di preparato (circa 2 cucchiaini da a tavola colmi) o in alternativa 125 ml di acqua a 40 g di preparato (circa 2 cucchiaini e 1/2 da tavola)



2

2

Mescolare bene fino ad ottenere la densità desiderata.

IN TAZZA



INFUSO CACAO

SENZA GLUTINE

CODICE **CT001IN**
PESO **60g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **90x115 mm**



CIOCCOLATA CALDA

FONDENTE

SENZA GLUTINE

CODICE **CT001PR**
PESO **250g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **90x115 mm**

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR



PURO CACAO

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

34

PURO CACAO



35

Le fave di cacao sono il cuore del cioccolato nella loro forma più naturale. Tostate con cura, sprigionano aromi intensi e autentici. Dal loro delicato processo di frantumazione nasce il gruè di cacao, croccante e ricco di gusto.

Il gruè di cacao e le fave intere offrono tutto il gusto autentico del puro cacao. Perfetti da gustare al naturale, in ricette dolci e salate o per arricchire bevande e dessert, offrono un'esperienza pura per veri amanti del cacao.

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR



FAVE CACAO

SENZA GLUTINE

CODICE **PC001FC**
 PESO **200g** - PZ. X CARTONE **4**
 DIMENSIONE **16x22,5x8 cm**



GRUÉ CACAO

SENZA GLUTINE

CODICE **PC001GR**
 PESO **200g** - PZ. X CARTONE **4**
 DIMENSIONE **6x22,5x8 cm**



UOVA DI PASQUA

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

UOVA DI PASQUA



Uova di Pasqua realizzate con cioccolato bean to bar, ottenuto da pregiate fave di cacao lavorate artigianalmente per un'esperienza di gusto unica. Scegli la qualità del vero cioccolato e regala un'emozione autentica!

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

UOVA DI PASQUA

UOVA DI PASQUA



40

41

UOVO

FONDENTE

SENZA GLUTINE

CODICE **0C001UF**
PESO **200g** - PZ. X CARTONE **4**
DIMENSIONE **13x13x19 cm**

UOVO

GIANDUIA

SENZA GLUTINE

CODICE **0C001UG**
PESO **200g** - PZ. X CARTONE **4**
DIMENSIONE **13x13x19 cm**

UOVO

LATTE

SENZA GLUTINE

CODICE **0C001UL**
PESO **200g** - PZ. X CARTONE **4**
DIMENSIONE **13x13x19 cm**

UOVO CON GRÙ DI CACAO

FONDENTE

SENZA GLUTINE

CODICE **0C001GC**
PESO **280g** - PZ. X CARTONE **4**
DIMENSIONE **13x13x19 cm**

UOVO CON GRANELLA DI NOCCIOLE

LATTE

SENZA GLUTINE

CODICE **0C001GN**
PESO **280g** - PZ. X CARTONE **4**
DIMENSIONE **13x13x19 cm**

UOVO CON GRANELLA DI PISTACCHI

BIANCO

SENZA GLUTINE

CODICE **0C001GP**
PESO **280g** - PZ. X CARTONE **4**
DIMENSIONE **13x13x19 cm**

PRALINE



Deliziose creazioni realizzate a mano,
mescolando pochi ingredienti di qualità.
Senza conservanti, coloranti e aromi artificiali.

PRALINE



PISTACCHIO MANDORLA

PRALINE DI CIOCCOLATO BIANCO CON PISTACCHIO E MANDORLA - SENZA GLUTINE

CODICE **PR001PI**
PESO **36g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **6,9x6,9x3,2 cm**



NOCCIOLA

PRALINE DI CIOCCOLATO FONDENTE (CACAO MIN. 65%), CIOCCOLATO AL LATTE (CACAO MIN. 40%) E CIOCCOLATO BIANCO CON NOCCIOLA - SENZA GLUTINE

CODICE **PR001NO**
PESO **36g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **6,9x6,9x3,2 cm**



PISTACCHIO MANDORLA

PRALINE DI CIOCCOLATO BIANCO CON PISTACCHIO E MANDORLA - SENZA GLUTINE

CODICE **PR002PI**
PESO **81g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **9,9x9,9x3,2 cm**



NOCCIOLA

PRALINE DI CIOCCOLATO FONDENTE (CACAO MIN. 65%), CIOCCOLATO AL LATTE (CACAO MIN. 40%) E CIOCCOLATO BIANCO CON NOCCIOLA - SENZA GLUTINE

CODICE **PR002NO**
PESO **81g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **9,9x9,9x3,2 cm**

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

PRALINE



MIX PISTACCHIO MANDORLA / NOCCIOLA

PRALINE DI CIOCCOLATO FONDENTE (CACAO MIN. 65%), CIOCCOLATO AL LATTE (CACAO MIN. 40%) E CIOCCOLATO BIANCO CON NOCCIOLA, PISTACCHIO E MANDORLA- SENZA GLUTINE

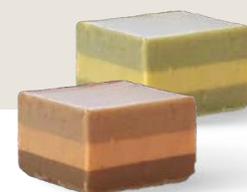
CODICE **PR001MI**
PESO **54g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **16,8x3,5x3 cm**



MIX PISTACCHIO MANDORLA / NOCCIOLA

PRALINE DI CIOCCOLATO FONDENTE (CACAO MIN. 65%), CIOCCOLATO AL LATTE (CACAO MIN. 40%) E CIOCCOLATO BIANCO CON NOCCIOLA, PISTACCHIO E MANDORLA- SENZA GLUTINE

CODICE **PR002MI**
PESO **180g** - PZ. X CARTONE **6**
DIMENSIONE **14,5x14,5x3,2 cm**



CIOCCOLATO
BEAN TO BAR



Piccoli assaggi di cioccolato dal gusto intenso.
Ideali per accompagnare caffè, tè e distillati.

NAPOLITAINS



48

NAPOLITAINS

SENZA GLUTINE

CODICE **NA001LA**
PESO **28g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **5x5x4 cm**

LATTE

NAPOLITAINS

SENZA GLUTINE

CODICE **NA001FO**
PESO **28g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **5x5x4 cm**

FONDENTE

NAPOLITAINS

SENZA GLUTINE

CODICE **NA001GI**
PESO **28g** - PZ. X CARTONE **12**
DIMENSIONE **5x5x4 cm**

GIANDUIA

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

SCATOLE REGALO



49

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR

SCATOLE REGALO



50

GRANDE

CODICE **SC001**
DIMENSIONE 27x21x10 cm

MEDIA

CODICE **SC002**
DIMENSIONE 20x15x8 cm

PICCOLA

CODICE **SC003**
DIMENSIONE 16x16x6 cm

CIOCCOLATO
BEAN TO BAR



PICALIA

GUFEL S.A.S. DI PICARIELLO GIUSEPPE

**Ufficio registro delle imprese: Avellino
P. IVA 03101090649
Numero di iscrizione REA: AV - 204931**

**Sede legale e operativa
Via Vincenzo Palermo 62/B
Castelvetere sul Calore (AV)**

**Contatti
0827/1814248
info@picalia.it**