folienoir

CIOCCOLATERIA

INDICE

La filosofia di Folienoir 4

Valori di Folienoir 8

Come nascono i prodotti Folienoir 12

Folienoir per le aziende 16

Catalogo prodotti 20

Creazioni natalizie 44

Regala Folienoir 56

La storia di Folienoir 58

1.
LA FILOSOFIA DI FOLIENOIR


folienoir
CIOCCOLATERIA

Il sogno di Folienoir

Lavoriamo per un mondo in cui il cioccolato può essere un piacere da gustare, un mezzo per esprimere valori, creare relazioni e dare forma a gesti consapevoli.

Un mondo in cui ogni scelta, dal dono personale all'evento aziendale, possa unire bellezza, qualità e responsabilità, lasciando un segno autentico nel tempo.

Come lo realizziamo

Realizziamo cioccolato artigianale di alta qualità e soluzioni su misura per privati e aziende, unendo ricerca estetica, cura del gusto e attenzione all'impatto ambientale e sociale.

Dalla lavorazione **"bean to bar"** alla progettazione di omaggi ed esperienze per eventi aziendali, trasformiamo il cioccolato in uno strumento di relazione: bello da donare, buono da condividere, coerente con valori di inclusività e sostenibilità.

Il cioccolato e i progetti Folienoir nascono per lasciare un segno positivo sul palato, nella memoria e nell'anima delle persone.


folienoir
CIOCCOLATERIA
folienoir
CIOCCOLATERIA

2.
VALORI DI FOLIENOIR

Artigianalità contemporanea

Crediamo in un'artigianalità che unisce sapere tecnico, esperienza e visione contemporanea.

Ogni creazione Folienoir nasce da gesti precisi, tempi rispettati e lavorazioni dirette. Un approccio che mette al centro la qualità reale del prodotto e il valore del lavoro.

Ricerca estetica

Per noi la forma è parte del contenuto. Linee essenziali, dettagli curati e uno stile riconoscibile, trasformano il cioccolato in un dono prima da ammirare e poi da gustare.

L'estetica Folienoir non è decorazione, ma progetto: ogni scelta visiva rafforza l'identità del prodotto e il messaggio che porta con sé.

Il cacao è il protagonista.

Lo selezioniamo da filiere tracciabili e lo lavoriamo direttamente "**bean to bar"** nel nostro laboratorio, per preservarne le caratteristiche aromatiche e mantenere il controllo sull'intero processo produttivo. Ogni origine viene valorizzata per ciò che è, senza forzature, lasciando che sia il gusto a raccontarne la storia.


folienoir
cioccolateria

Inclusività alimentare

Crediamo in un prodotto, il cioccolato, capace di accogliere esigenze diverse senza rinunciare alla qualità.
Per questo sviluppiamo ricette essenziali e linee dedicate anche per chi segue regimi alimentari specifici.

Le proposte Folienoir Gluten free e senza zucchero offrono a tutti un'esperienza completa e appagante.



3.
COME NASCONO
I PRODOTTI FOLIENOIR

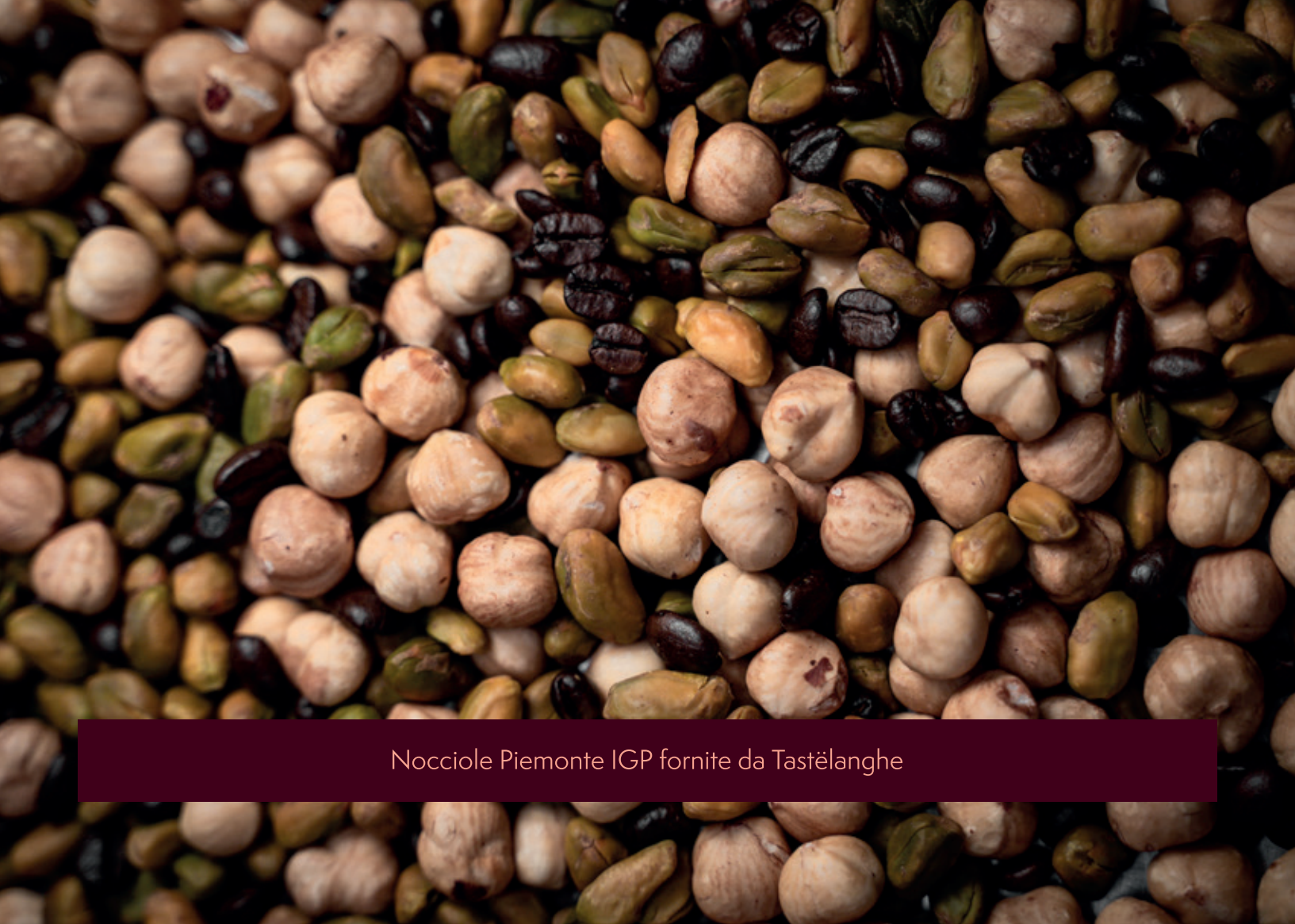
Dietro ogni creazione Folienoir c'è un processo preciso, fatto di scelte consapevoli e lavorazioni dirette.

Dalla tostatura al temperaggio, ogni passaggio è studiato per esaltare le caratteristiche naturali del cacao, garantendo equilibrio e definizione aromatica.
Seguiamo internamente nel nostro laboratorio ogni fase della trasformazione.

Accanto al cacao, utilizziamo ingredienti selezionati per qualità e origine, privilegiando produzioni italiane.

Prepariamo ricette essenziali, senza eccessi, per lasciare spazio alla materia prima e alla sua espressione più autentica.

- Vincenzo Iarriccio



Nocciole Piemonte IGP fornite da Tastëlanghe

Filiera produttiva

In Folienoir lavoriamo esclusivamente con fornitori che condividono i stessi nostri valori. Il rispetto dei lavoratori e dell'ambiente attraverso pratiche agricole responsabili sono elementi essenziali delle scelte aziendali.



4.
FOLIENOIR PER LE AZIENDE


CABIN PRO 100
ENSOTECH
follenoir

Gift aziendali e welcome kit

Oltre il classico omaggio: creazioni in cioccolato progettate per rappresentare il brand e trasmettere un messaggio preciso.

Eventi, degustazioni e dessert table

Esperienze sensoriali pensate per eventi aziendali e privati, presentazioni, ricorrenze e momenti istituzionali.

Personalizzazioni e branding

Praline e confezioni personalizzate, grafiche dedicate, messaggi e card progettati su misura.

Sculture e installazioni in cioccolato

Pezzi unici per eventi, mostre e allestimenti, pensati per un forte impatto visivo.

Progetti su misura

Affianchiamo l'azienda dalla fase creativa alla realizzazione, sviluppando soluzioni coerenti con obiettivi, tempi e contesto.


folienoir
CIOCCOLATERIA

5.
CATALOGO PRODOTTI

prodotto senza glutine

prodotto per diabetici

Praline e cioccolatini 22

Le tavolette 24

Monorigini 26

Linea senza zucchero 30

Dragées 32

I preferiti 34

Le scorzette 36

Le spalmabili 38

I confetti 40

Marron Glacé 42



Praline e cioccolatini

Disponibili in collezioni assortite o personalizzabili su richiesta.

Descrizione:

Essenziali, eleganti, ogni pralina è pensata per raccontare l'identità del cacao e l'equilibrio degli ingredienti.

Disponibili in collezioni assortite o personalizzabili su richiesta.

Box 4 pezzi

Peso: 50gr.

Box 9 pezzi

Peso: 100gr.

Box 15 pezzi

Peso: 175gr.

Box 21 pezzi

Peso: 250gr.

Mix assortiti di deliziose praline

- Nocciola.
- Caffè.
- Pistacchio.
- Cocco e mandorla amara.
- Lampone.
- Albicocca.
- Caramello esotico.
- Pralinato alla noce.


folienoir
CIOCCOLATERIA
folienoir

Le tavolette

La forma più pura del cioccolato

Descrizione:

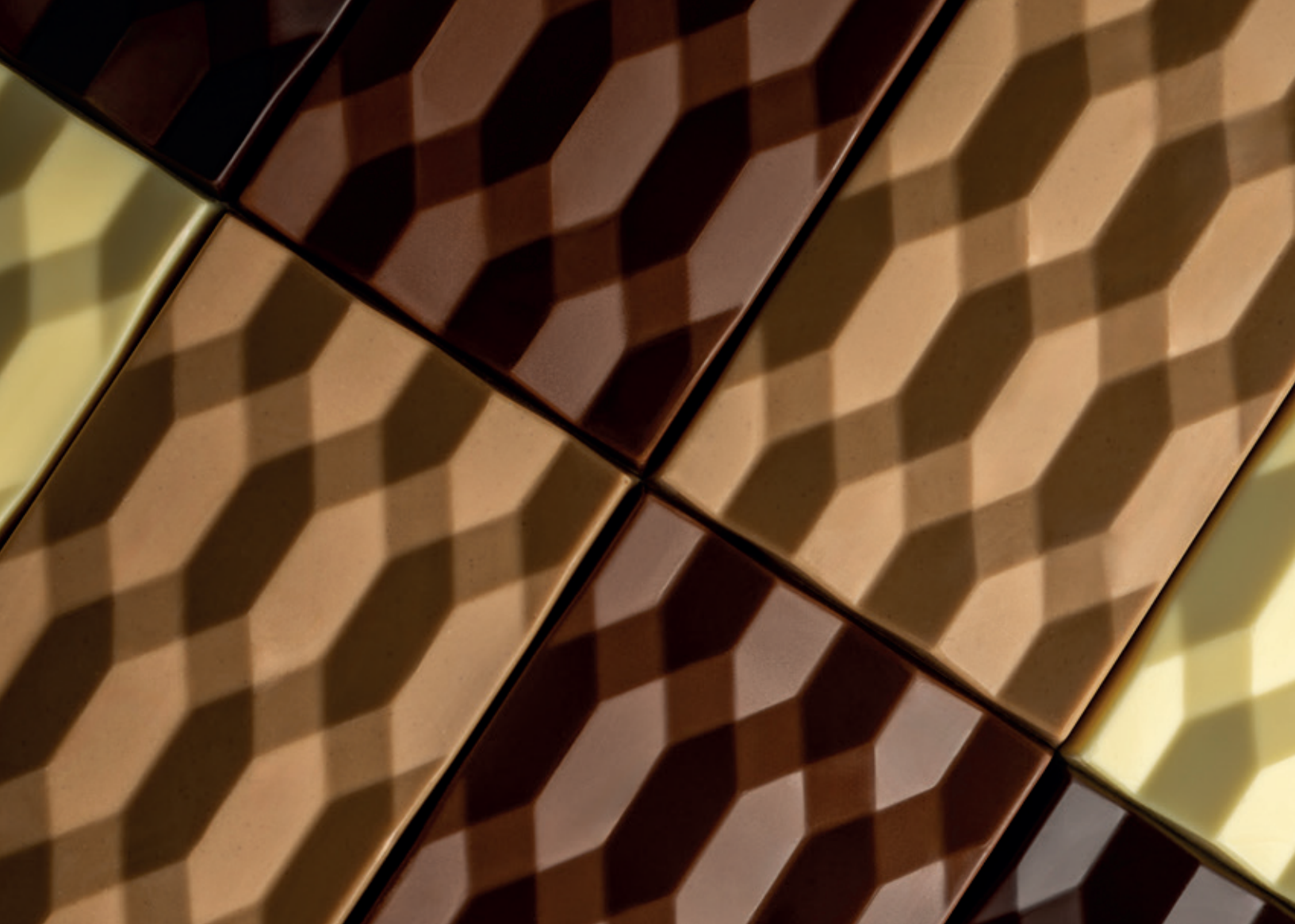
Tavolette in cui il cacao è protagonista, nella sua forma più iconica.

Dai classici fondente, al latte, bianco, alla struttura dei cremosi e dei fruttati, con caramello, nocciole, mandorle IGP, fino ai preziosi monorigine bean to bar, realizzati interamente nel nostro laboratorio da fave selezionate da filiere sostenibili in America Latina, Asia e Africa.

Peso netto: 100gr.
Disponibilità: tutto l'anno.

Gusti disponibili

- Fondente.
- Al latte.
- Bianco.
- Caramello.
- Pistacchio.
- Nocciolato bianco.
- Nocciolato fondente.
- Nocciolato latte.
- Mandorlato fondente.
- Mandorlato latte.



Le tavolette monorigini

Un viaggio nelle origini del cacao.

Descrizione:
Tavolette in cui il cacao è protagonista, nella sua forma più iconica.

Ogni tavoletta custodisce l'essenza del luogo di origine, rivelando aromi unici e sfumature sorprendenti, frutto della terra e della cura artigianale. Un'esperienza intensa e autentica, pensata per chi desidera assaporare il carattere puro e profondo del cacao, lasciandosi trasportare dai suoi sapori e dalla sua storia.

Peso netto: 100gr.
Disponibilità: tutto l'anno.

Gusti disponibili

- Fondente.
- Al latte.
- Bianco.
- Caramello.
- Pistacchio.
- Nocciolato bianco.

São Tomé 71%

Dalla remota Isola di São Tomé nel golfo di Guinea,
da un clima e un territorio ideali per la sua coltivazione
troviamo un cacao tra i più pregiati delle origini africane.
Profilo caratteristico, aromatico, intenso, inizia con un'acidità
sottile ed evanescente e una piacevole punta di astringenza;
emerge subito l'amarezza marcata e la grande ampiezza
degli aromi tipici del cacao, con sfumature di tabacco.
Si conclude con una buona persistenza di cacao in bocca
e un finale di amarezza equilibrata.

Uganda 78%

L'essenza dell'Africa: grande potenza di gusto,
caratteristico nell'aroma cacao, intenso e con una lunga
persistenza. Delicatamente speziato e con una gradevole
nota dolce, avvolgente, emerge per il proprio corpo
e per il gusto deciso, lineare e pulito.

Sur de Lago 100%

Ottenuta semplicemente da fave tostate, decorticate
e macinate, senza l'aggiunta di altri ingredienti.
Non essendo soggetta a concaggio, apporta un sapore
di cacao quanto più autentico e caratteristico,
particolarmente intenso. Profilo aromatico articolato,
con una piacevole rotondità e persistenza.
Acidità ed astringenza minime.

Sur de Lago 72%

Dalle lussureggianti piantagioni a sud del Lago di Maracaibo,
ecosistema unico al mondo e terra di origine ancestrale
del cacao. Profilo aromatico complesso dove acidità
e astringenza sono ridotte, mentre emergono delicate note
di nocciole e mandorle.
Leggero retrogusto di bacche rosse e un accenno di spezie,
infine conclude con una piacevole rotondità
e persistenza in bocca.

Idukki 67%

Nel sud dell'India, nella regione del Kerala,
si trova un territorio lussureggiante con una lunga
tradizione nel commercio delle spezie: il distretto di Idukki.
Il territorio dà vita a un prodotto speciale. Il cacao, infatti,
cresce insieme ad alberi da frutto come cocco, papaya,
mango e banana, e spezie come pepe nero, noce moscata
e cardamomo che gli conferiscono un ricco profilo
aromatico. Piacevole nota acida iniziale, seguita da note
amare e dolci. Leggero retrogusto di frutta,
fresca e secca con sentori floreali.

Bagua Nativo 81%

Un cioccolato superiore, realizzato con cacao criollo
d'origine della zona di Bagua, nella regione di Amazonas
in Perù. È il primo cacao di cui ci sia traccia di consumo,
già nel 3000 A.C. Coltivato ancora oggi dalle comunità
native amazzoniche in un territorio selvaggio e ricco
di aree inesplorate. Questo cacao primitivo, unico
e pregiato, dà vita ad un cioccolato esclusivo, dal profilo
aromatico di grande intensità e potenza di gusto,
dove si esprime in purezza il gusto, acidità delicata
e profumata, gradevolmente astringente.
Lunga persistenza in bocca e al naso.


folienoir
CIOCCOLATERIA

Linea senza zucchero

Descrizione:

Dedicata a chi cerca il gusto pieno del cioccolato, senza zuccheri aggiunti. Per offrire un'esperienza completa e appagante anche a chi segue regimi alimentari specifici.

Peso netto: 100gr.

Disponibilità: tutto l'anno.

Gusti disponibili

- Fondente.
- Al latte.


folienoir
CIOCCOLATERIA

I Dragées

Descrizione:

Frutta secca e candita ricoperta di cioccolato bean to bar.

Accostamenti autentici, texture contrastanti, gusto essenziale.

Peso netto: 130gr.

Disponibilità: tutto l'anno.

Gusti disponibili

- Nocciola fondente.
- Nocciola al latte.
- Mandorla fondente.
- Mandorla al caramello.
- Pistacchio.
- Caffè.
- Yogurt e frutti rossi.
- Limone.
- Arancio.
- Zenzero.


folienoir
CIOCCOLATERIA

I preferiti

Descrizione:

Praline dal cuore morbido.
Sono piccole gemme di cioccolato,
ognuna pensata per evocare emozioni e ricordi.

Disponibilità: tutto l'anno.

Box 2 pezzi Box 4 pezzi



Le scorzette

Descrizione:

Listelli di frutta candita, immersi nel fondente.

Un classico rivisitato con stile.

Peso netto: variabile per quantità e composizione degli ingredienti.

Disponibilità: tutto l'anno.

Gusti disponibili

- Spicchi di arancio (con polpa): 60gr.
- Zenzero: 70gr.
- Albicocca: 60gr.
- Filetto di arancio: 100gr.
- Filetto di limone: 100gr.


folienoir
CHOCOLATERIA

Le spalmabili

Descrizione:

Morbide, vellutate, senza eccessi.
Realizzate con pochi ingredienti di alta qualità, lavorati con lentezza e precisione.
Senza olio di palma, senza additivi.

Peso netto: 170gr.
Disponibilità: tutto l'anno.

Gusti disponibili

- Pistacchio.
- Fondente.
- Gianduja.
- Caffè.



I confetti

Descrizione:

Un classico della tradizione rivisitato con spirito creativo e gusto essenziale. I confetti Folienoir nascono dall'incontro tra mandorle selezionate e ingredienti insoliti, botaniche aromatiche e rivestimenti di cioccolato. Piccole poesie di sapore, pensate per sorprendere e raccontare il cioccolato in una forma nuova.

Peso netto: 60gr.
Peso netto ghiaia al cioccolato: 160gr.
Disponibilità: in base alla stagione.

Gusti disponibili

- Ginepro.
- Finocchietto.
- Lavanda.
- Pepe rosa.
- Ghiaia al cioccolato.

folienoir

Marron glacé

Descrizione:

Marron glacé dal cuore prezioso.
Castagne selezionate, lentamente candite, avvolte in una dolcezza raffinata.
Piccoli tesori d'autunno, nati per evocare profumi e ricordi, lasciando che ogni assaggio racconti la sua storia.

Disponibilità: in base alla stagione.

Box 4 pezzi

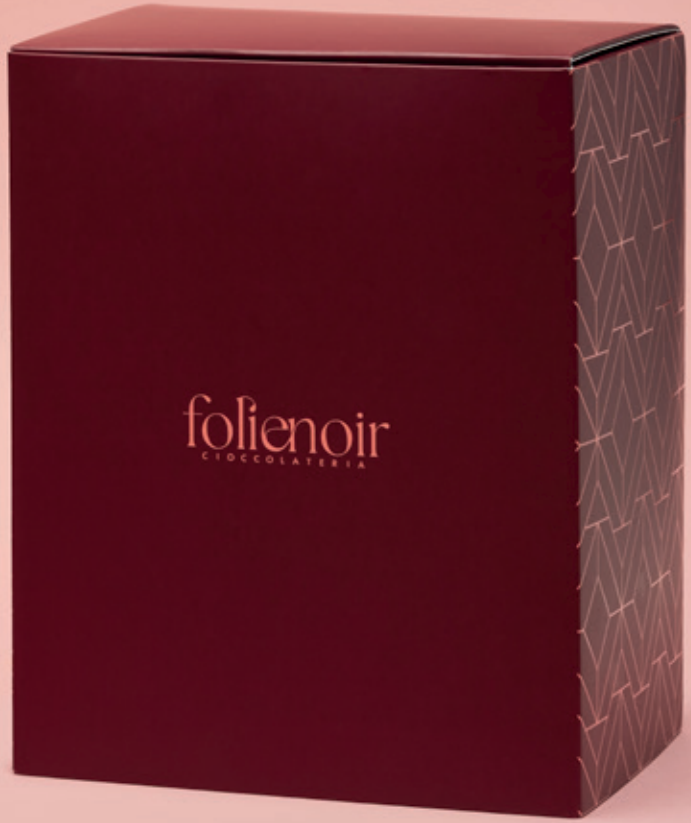
Box 9 pezzi

6.
CREAZIONI NATALIZIE

prodotto senza glutine

prodotto per diabetici


folienoir


folienoir
CIOCCOLATERIA



Onda

Albero di Natale

Descrizione:

Un'interpretazione contemporanea del classico albero di Natale,
caratterizzata da una silhouette conica e stilizzata.
La superficie è mossa da onde fluide e geometriche disposte a spirale,
che creano un dinamico gioco di luci e ombre.
Una scultura totalmente commestibile.

Peso netto: 160gr.
Disponibili in cioccolato: fondente, al latte e bianco.



Goccia

Albero di Natale

Descrizione:

Linee pulite e volumi scultorei si fondono in un design conico e futuristico. La struttura è definita da linee verticali pronunciate che donano tridimensionalità, arricchita da una texture opaca e da delicati schizzi dorati. Dalla punta alla base, ogni dettaglio è scolpito nel cioccolato per essere interamente mangiato.

Peso netto: 160gr.
Disponibili in cioccolato: fondente, al latte e bianco.



Twissy

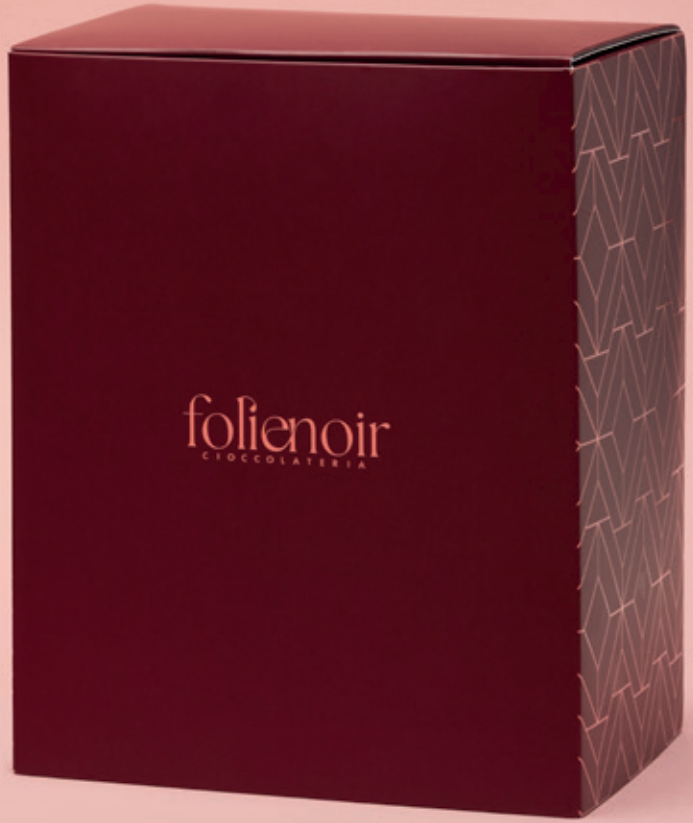
Albero ripieno di dragées alla nocciola

Descrizione:

Linee dinamiche ed elicoidali si arricchiscono di una sofisticata sfumatura dorata. Sotto il guscio di puro cioccolato, si nasconde un cuore croccante e goloso: dragées alle nocciole.
Nocciola Piemonte IGP delle Langhe ricoperta di cioccolato.

Peso netto: 170gr.
Disponibili in cioccolato: fondente, al latte e bianco.


folienoir


folienoir
CIOCCOLATERIA

Pupazzo di neve

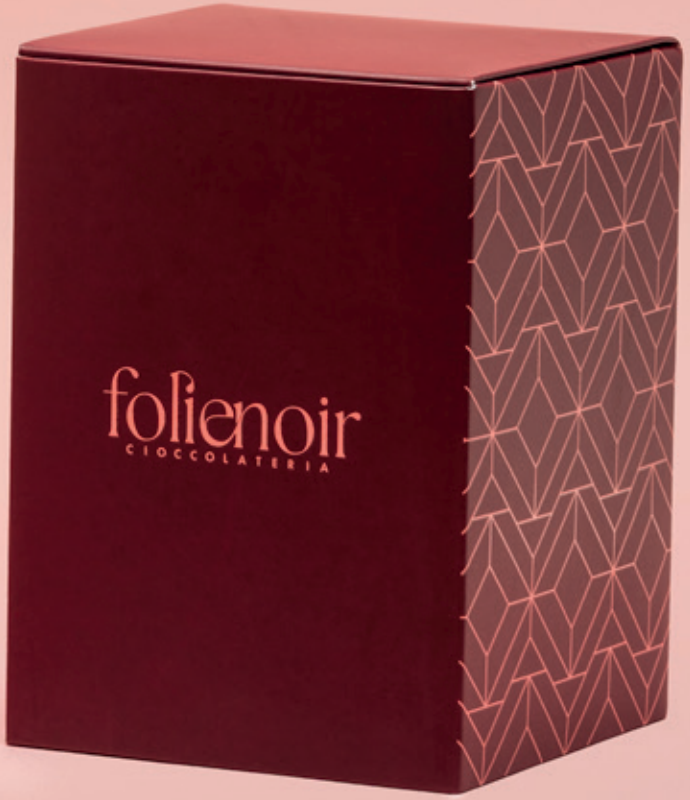
Descrizione:

Una scultura natalizia contemporanea che reinventa il classico pupazzo di neve in chiave astratta e geometrica. La figura è impreziosita da una delicata sfumatura dorata. Una creazione di alto artigianato interamente in cioccolato, presentata in un'esclusiva confezione regalo firmata Folienoir.

Peso netto: 150gr.

Disponibili in cioccolato: fondente, al latte e bianco.


folienoir


folienoir
CIOCCOLATERIA

Pallina di Natale

Disponibile in tre forme differenti

Descrizione:

La magia del Natale prende forma in questa pallina decorativa, 100% commestibile e scolpita in puro cioccolato. Caratterizzata da intagli geometrici, una texture verde vellutata e riflessi oro, fa parte di una speciale linea di tre forme uniche da collezionare o regalare.

Peso netto: 80gr.

Disponibili in cioccolato: fondente, al latte e bianco.

7.
REGALA FOLIENOIR

Regali personalizzabili
Semplici, essenziali, sorprendenti

I regali non sono solo gesti di cortesia, ma sono un messaggio tangibile che comunica chi siete, cosa o chi vi sta a cuore.
I regali Folienoir sono progettati per essere eleganti, memorabili e buoni da gustare.

I regali Folienoir sono esperienze che rafforzano la vostra identità. Perché quando un regalo comunica autenticità, qualità e sostenibilità, non viene consumato e dimenticato: viene ricordato.

Regali stagionali:

Natale e Pasqua.

Gift box

- **Piccola**: spalmabile + tavoletta + cofanetto o scorzette 70g.
- **Grande**: spalmabile + tavoletta di nocciolato o monorigine + dragées + box grande scorzette.

8.
LA STORIA DI FOLIENOIR

Folienoir nasce dall'incontro
di competenze diverse ma complementari.

Vincenzo Iarriccio si forma in Piemonte nell'alta cioccolateria italiana. È proprio a Torino che incontra Arianna Marazzotta, artigiana del dolce e oggi compagna di vita. Insieme danno forma a un primo laboratorio creativo a Lerici, nel Golfo dei Poeti.
Da subito si distinguono realizzando creazioni in cioccolato, confetti e torte da cerimonia dal forte valore artistico e territoriale.

Nasce così Folienoir dove ogni scelta diventa una direzione.

Il progetto da subito unisce tradizione artigiana e ricerca contemporanea, lavorando il cacao con passione e responsabilità.

FONDAZIONE ANT FRANCO PANNUTI ETS

Folienoir sostiene la mission di Fondazione ANT Franco Pannuti ETS, realtà non profit che da 48 anni offre gratuitamente assistenza medico-specialistica domiciliare ai malati di tumore e progetti di prevenzione oncologica.



folienoir
CIOCCOLATERIA

Ogni scelta è una direzione

Contatti:

Email: info@folienoir.it | Telefono: +39 329 147 5250 | Sito web: folienoir.it

Punto vendita: via Natale Ciampi, 4/1, 59100 Prato (PO)

Instagram e Facebook: folienoir.cioccolateria