

Catalogo

folienoir
CIOCCOLATERIA

2026

CIOCCOLATO VISIONARIO,
ANIMA SOSTENIBILE.



Indice

HAI MAI ASSAGGIATO UN'IDEA?	10
IL MONDO FOLIENOIR	14
I NOSTRI VALORI	18
IL NOSTRO LABORATORIO	22
COME NASCONO I NOSTRI PRODOTTI	27
ANIMA SOSTENIBILE	30
EVENTI SOSTENIBILI	
PER LE AZIENDE E PRIVATI	34
FOLIENOIR PER LE AZIENDE	38
CATALOGO PRODOTTI	40
LE COLLEZIONI STAGIONALI	64
REGALA UN FOLIENOIR	82
INFOMAZIONI TECNICHE	86

folienoir
CIOCCOLATERIA

01 HAI MAI ASSAGGIATO UN'IDEA?

**Folienoir nasce da un'idea precisa: trasformare
il cioccolato in un linguaggio capace di unire gusto,
bellezza e responsabilità.**

Per noi il cioccolato è materia e visione.

È chimica ed emozione, tecnica artigiana e ricerca estetica.

Un equilibrio complesso che prende forma solo attraverso
mani esperte, tempi lenti e una scelta consapevole
delle materie prime.

Ogni creazione Folienoir è pensata per raccontare una storia,
esprimere un'identità e lasciare un segno
che va oltre l'assaggio.

La storia di Folienoir nasce dall'incontro di competenze diverse e complementari.

Vincenzo Iariccio, formatosi in Piemonte nei laboratori dell'alta cioccolateria italiana, sviluppa fin da subito una visione che unisce tecnica, innovazione e cura estetica.

Insieme ad Arianna Marazzotta, artigiana del dolce e compagna di vita, dà forma a un primo laboratorio creativo a Lerici, nel Golfo dei Poeti, distinguendosi per creazioni in cioccolato, confetti e torte da cerimonia dal forte valore artistico e territoriale.

L'incontro con Giorgio Montù, imprenditore già impegnato nei temi dell'innovazione sostenibile, segna un passaggio decisivo: dalla condivisione di valori nasce una domanda semplice e radicale.

Può il cioccolato essere non solo buono e bello, ma anche sostenibile?

La risposta a questa domanda è l'evoluzione naturale di un percorso artigianale che incontra una visione imprenditoriale orientata all'impatto positivo.

Nasce così Folienoir:
**cioccolato visionario,
anima sostenibile.**

Un progetto che unisce tradizione artigianale e ricerca contemporanea, lavorando il cacao con passione e responsabilità, selezionando materie prime tracciabili e rispettose dei territori d'origine.

Un percorso che continua nelle mani di chi sceglie Folienoir per condividere gusto, bellezza e un impegno concreto verso un modo più consapevole di fare e gustare il cioccolato.



02

IL MONDO
FOLIENNOIR



Il nostro sogno

Lavoriamo per un mondo in cui il cioccolato non sia solo un piacere da gustare, ma 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 stiamo realizzando

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 responsabilità e sostenibilità.

Ogni progetto Folienoir nasce per lasciare un segno positivo sul palato, nella memoria e nell'anima delle persone.



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 un linguaggio visivo 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 nostro 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.

Inclusività alimentare

Crediamo in un cioccolato capace di accogliere esigenze diverse senza rinunciare alla qualità.

Per questo sviluppiamo ricette essenziali e linee dedicate, come le proposte senza zucchero, pensate per offrire un'esperienza completa e appagante anche a chi segue regimi alimentari specifici.

Responsabilità nelle scelte.

La sostenibilità, per noi, non è un'etichetta ma una direzione.

Si traduce in scelte concrete: selezione attenta delle materie prime, attenzione ai processi, riduzione degli sprechi, progettazione consapevole di packaging e supporti. Un impegno che guida sia le creazioni per il cliente finale, sia i progetti sviluppati per aziende ed eventi.



03

IL NOSTRO LABORATORIO

Il nostro laboratorio si trova a Prato,
nel cuore della Chocolate Valley toscana,
dove abbiamo aperto anche il nostro primo negozio.

È uno spazio in cui produzione artigianale
e ricerca estetica convivono in modo naturale.

Il laboratorio a vista rende trasparente il processo
di lavorazione e testimonia il nostro approccio diretto
al cacao, dalla materia prima alla creazione finale.

L'atelier è anche il punto di partenza per lo sviluppo
di lavorazioni dedicate, personalizzazioni e progetti speciali,
per clienti privati e aziende.

folienoir

CIOCCOLATERIA





04 COME NASCONO
I NOSTRI PRODOTTI



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

Il nostro lavoro nasce dalla selezione del cacao, scelto per qualità aromatica e provenienza tracciabile, e prosegue interamente nel nostro laboratorio attraverso una lavorazione **"bean to bar"** che ci permette di seguire ogni fase della trasformazione.

Dalla tostatura alla raffinazione, dal concaggio al temperaggio, ogni passaggio è studiato per valorizzare le caratteristiche naturali del cacao e garantire equilibrio, pulizia del gusto e riconoscibilità aromatica

Ingredienti e materie prime

Al cacao affianchiamo ingredienti selezionati per qualità e origine, privilegiando produzioni italiane e fornitori attenti ai processi e alle materie prime. Utilizziamo ricette essenziali, evitando lavorazioni superflue, per lasciare spazio alla materia prima e alla sua espressione più autentica.

Tracciabilità alimentare e ESG

Uno dei nostri valori principali è la responsabilità nelle scelte. Ogni processo produttivo e ogni iniziativa nascono da un'idea che esprime l'anima di Folienoir. La produzione è monitorata secondo rigorosi standard internazionali in materia di qualità, sostenibilità e tracciabilità. Questo ci consente di:

- misurare e ridurre l'impatto ambientale e sociale lungo il ciclo produttivo;
- tracciare la filiera del cacao fino al prodotto finito, garantendo totale trasparenza;
- assicurare conformità normativa e supportare i processi di certificazione;
- rendicontare secondo il framework ESG, fornendo a clienti e partner dati misurabili e verificabili.

Questo approccio permette a noi e ai nostri clienti di costruire un rapporto basato sulla fiducia e sulla piena trasparenza, rafforzando una reale condivisione di valori.



ANIMA SOSTENIBILE

Anima sostenibile di Folienoir

Oltre alla sostenibilità alimentare ed etica dei prodotti, Folienoir è impegnata nell'accompagnare i propri clienti, privati ed aziende, nei loro percorsi ESG, garantendo la rendicontabilità secondo i più affermati framework di sostenibilità di prodotti, omaggi ed eventi aziendali e privati.

Obiettivi 2026:

- certificazione ISO 20121 per l'organizzazione di eventi sostenibili
- certificazione Gluten Free

Scelte già attuate

Produzione

Folienoir lavora esclusivamente con fornitori che condividono gli stessi valori. Ogni materia prima non viene selezionata solo per la qualità ma anche a seguito di una valutazione delle pratiche agricole e il rispetto dei diritti dei lavoratori.

Packaging

Per quanto riguarda le confezioni, è stata eliminata la plastica non necessaria e si sta progressivamente adottando materiali riciclabili, biodegradabili o compostabili per tutti i nostri imballaggi. Ogni confezione è pensata per proteggere il prodotto e l'ambiente stesso.



EVENTI SOSTENIBILI PER AZIENDE E PRIVATI

Cosa sono gli eventi sostenibili?

Un evento sostenibile nasce da una scelta consapevole: **riconoscere l'impatto che ogni decisione ha sul pianeta e trasformarlo in un'opportunità per generare valore sociale e ambientale, seguendo i criteri della certificazione ISO 20121.**

Questo impegno si traduce in cinque aree concrete:

- **rifiuti:** eliminazione della plastica monouso a favore di materiali biodegradabili e compostabili.
- **mobilità:** location raggiungibili con i mezzi pubblici, incentivi al car pooling e veicoli a basso impatto per la logistica.
- **catering:** prodotti a km 0, biologici e stagionali, menù a base vegetale per ridurre l'impronta carbonica e donazione delle eccedenze alle associazioni locali.
- **efficienza energetica:** utilizzo di fonti rinnovabili, illuminazione LED e consumo ottimizzato in ogni fase dell'evento.
- **comunicazione:** digitalizzazione dei materiali informativi con QR code al posto delle brochure cartacee.

Perché fare un evento sostenibile?

Il valore principale di un evento sostenibile risiede nel ridurre rischi ed impatti negativi, migliorare l'immagine e la reputazione, ottimizzare i costi e avere un vantaggio competitivo e dimostrare responsabilità sociale.

Il ruolo di Folienoir

Folienoir accompagna nell'organizzazione di eventi totalmente sostenibili e rendicontabili secondo i principi della certificazione ISO 20121.





05

FOLIENOIR PER LE AZIENDE

Gift aziendali e welcome kit

Oltre il classico omaggio: creazioni in cioccolato progettate per rappresentare il brand e il messaggio dell'azienda.

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 su misura.

Sculpture e installazioni di cioccolato

Pezzi unici per eventi, mostre, allestimenti e occasioni speciali ad alto impatto visivo.

Progetti su misura

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

PRALINE E CIOCCOLATINI	42
LE TAVOLETTE	44
LE MONORIGINI	46
LINEA SENZA ZUCCHERO	50
I DRAGREES	52
LE SCORZETTE	54
LE SPALMABII	56
I PREFERITI	58
I MARRON GLACÉ	60
I CONFETTI	62
LE COLLEZIONI STAGIONALI	64



Praline e cioccolatini

Disponibili in collezioni
assortite o personalizzabili
su richiesta.

*Peso netto
variabile per quantità.
Disponibilità Tutto l'anno.*

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

Box 4 pezzi
Peso: 50gr

Box 9 pezzi
Peso: 100gr

Box 15 pezzi
Peso: 175 gr

Box 21 pezzi
Peso: 250gr

Mix assortiti di deliziose praline:

Cremino alla nocciola - Cremino al cocco e mandorla amara
Cremino al pistacchio - Cioccolato fondente - Cioccolato al latte
Cioccolato bianco - Caramello salato - Lampone - Albicocca - Passion fruit
Mango - Marron glacé ricoperti al fondente - Grand Marnier.



Le tavolette

La forma più pura del cioccolato.

Peso netto 100gr.

Disponibilità Tutto l'anno.

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.

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.

Peso netto 100gr.

Disponibilità Tutto l'anno.

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.

Gusti disponibili:

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

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'amaro marcato 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 amaro equilibrato.

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. E' 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.





Le linea senza zucchero

*Peso netto 100gr.
Disponibilità Tutto l'anno.*

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.

Gusti disponibili:

Fondente - Al latte



I Dragrees

*Peso netto variabile
per quantità e composizione
degli ingredienti*

Disponibilità Tutto l'anno.

Frutta secca e candita ricoperta
di cioccolato bean to bar.

Accostamenti autentici, texture
contrastanti, gusto essenziale.

Gusti disponibili:

Nocciola fondente - Nocciola al latte - Nocciola
Mondorla fondente - Mandorla al latte - Mandorla al caramello
Pistacchio - Arancio - Limone - Zenzero



Le scorzette

*Peso netto variabile
per quantità e composizione
degli ingredienti*

Disponibilità Tutto l'anno.

Listelle di frutta candita,
immerse nel fondente.
Un classico rivisitato con stile.

Gusti disponibili:

Arancio - Limone - Zenzero - Spicchi di Arancia - Albicocca



Le spalmabili

*Peso netto 170gr.
Disponibilità Tutto l'anno.*

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

Senza olio di palma, senza additivi.

Gusti disponibili:

Pistacchio - findente - Gianduia - Caffè



I preferiti

Disponibilità Tutto l'anno.

Praline dal cuore morbido. Sono piccole gemme di cioccolato, ognuna pensata per evocare emozioni e ricordi. Un viaggio di sapori e delicatezza, da assaporare lentamente, lasciandosi sorprendere. ad ogni morso.

Disponibili in:

Box da 2 pezzi | Box da 6 pezzi



Marron glacé

Disponibilità in base alla stagione.

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.

Disponibili in:

Box da 4 pezzi | Box da 9 pezzi



I confetti

*Peso netto 60gr.
Disponibilità Tutto l'anno.*

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.

Gusti disponibili:

Ginepro - Finochietto - Lavanda - Pepe Rosa - Ghiaia al cioccolato

07

LE COLLEZIONI STAGIONALI

Le creazioni stagionali Folienoir nascono per celebrare ricorrenze e festività con l'eleganza di un gesto autentico.

Ogni collezione interpreta il tempo del dono con stile contemporaneo e gusto raffinato, trasformando il cioccolato in un'esperienza estetica, sensoriale e simbolica.

Le nostre collezioni si aggiornano continuamente per le occasioni speciali.

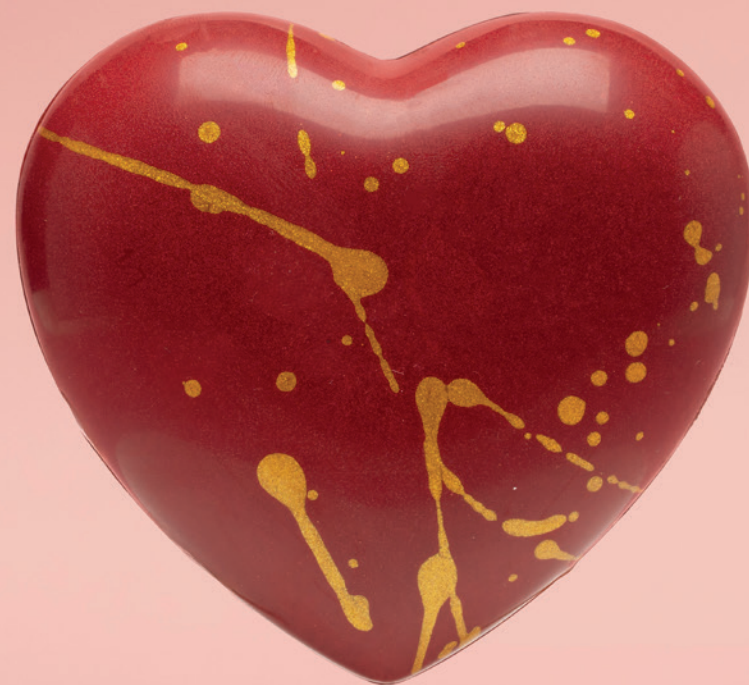
Natale
San Valentino
Pasqua
Halloween
Festa della mamma
Festa del papà

NATALE





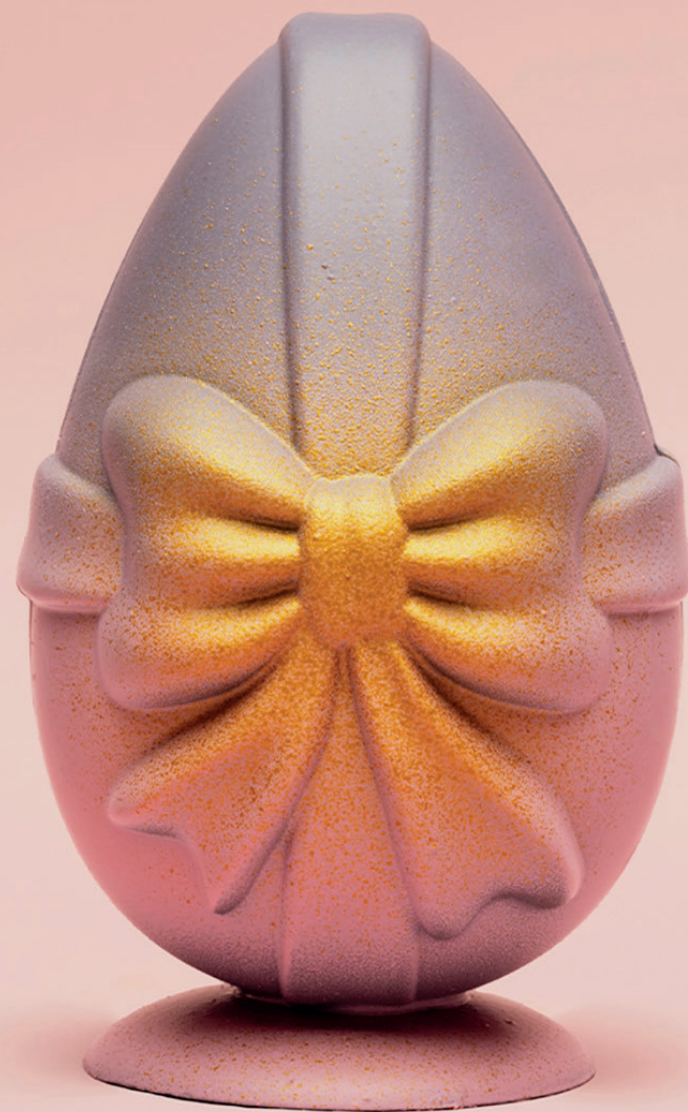
SAN VALENTINO



PASQUA









HALLOWEEN



REGALA UN FOLIENOIR

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
Pasqua
San Valentino
Festa della mamma
e del papà

Gift Box piccola:

spalmabile+tavoletta+confetto
o scorzette 70g

Gift Box grande:

spalmabile+tavoletta di nocciolato o
monorigine + dragees + box grande
scorzette



GIFT BOX

Semplice, completa, personalizzata

Gift Box piccola:

spalmabile+tavoletta+confetto
o scorzette 70g

Gift Box grande:

spalmabile+tavoletta di nocciolato o
monorigine + dragees + box grande
scorzette



Le informazioni riportate in questo catalogo hanno valore indicativo e possono variare in base alla stagionalità delle materie prime e alle lavorazioni artigianali.

Ordini

Gli ordini possono essere effettuati su richiesta, sia per clienti privati sia per aziende. Ogni proposta viene definita in base a disponibilità, periodo e livello di personalizzazione richiesto.

Tempi di produzione

I tempi di realizzazione variano in funzione della tipologia di prodotto e del progetto. Per lavorazioni standard e personalizzate consigliamo di contattarci con anticipo, soprattutto in prossimità di ricorrenze e periodi di alta richiesta.

Personalizzazione

Offriamo soluzioni personalizzate su prodotti, confezioni e materiali di accompagnamento. Ogni progetto viene sviluppato su misura, in dialogo diretto con il cliente.

Personalizzazione

Offriamo soluzioni personalizzate su prodotti, confezioni e materiali di accompagnamento. Ogni progetto viene sviluppato su misura, in dialogo diretto con il cliente.

Consegna e spedizione

Le modalità di consegna e spedizione vengono concordate in fase di ordine, in base alla tipologia di prodotto e alla destinazione.

Conservazione

I prodotti Folienoir sono realizzati artigianalmente e richiedono una corretta conservazione per preservarne qualità e caratteristiche organolettiche. Le indicazioni specifiche sono fornite al momento dell'acquisto.

folienoir
CIOCCOLATERIA

Cioccolato visionario,
anima sostenibile.

Folienoir realizza cioccolato artigianale e progetti su misura per privati e aziende, unendo gusto, estetica e responsabilità. Per informazioni, ordini e progetti speciali, contattaci o visita la nostra landing page dedicata.

Contatti:

Punto vendita: Via Natale Ciampi, 4/1,
59100 Prato (PO)
Email: info@folienoir.it
Telefono: +39 329 147 5250

Sito web: folienoir.it
Instagram e Facebook:
[folienoir.cioccolateria](https://www.instagram.com/folienoir.cioccolateria)
FOLIENOIR S.R.L.

© FOLIENOIR S.R.L.

Sede legale: corso Bolzano, 4 - Torino
Sede operativa: via Natale Ciampi, 4/1 - Prato
P.IVA: 01549080115
Codice SDI: 1N74KED
Ufficio del registro delle imprese presso la quale è iscritta la società – TO-1351605
Numero di registrazione al registro delle imprese - 01549080115
Capitale sociale: deliberato € 2.000,00, sottoscritto e versato € 1.500,00
folienoir@pec.it

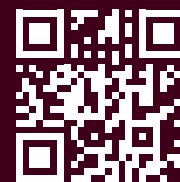
© FOLIENOIR S.R.L.

È vietata la riproduzione di testi ed immagini presenti in questo volume. Le illustrazioni, le descrizioni e i dati riportati sono indicativi e possono variare senza preavviso.



folienoir
CIOCCOLATERIA

Cioccolato visionario,
anima sostenibile.



Scansiona il QR code per:
richiedere informazioni come
privato sviluppare un progetto
come azienda

**Un catalogo sempre aggiornato,
pensato per scegliere con consapevolezza.**

Folienoir ha scelto il formato digitale per ridurre sprechi e garantire informazioni sempre attuali su prodotti, collezioni e soluzioni personalizzate.

Un supporto pratico e sostenibile,
progettato per guidarti nella scelta di un cioccolato
d'autore, bello da donare e buono da condividere.