




LARIVERA
Il cioccolato
Torino

DAL 1968
*P*ASSIONE ARTIGIANALE



Storia

La Cioccolateria LARIVERA nasce nel 1968 come Pasticceria a conduzione familiare.

Dal 2005 l'Azienda s'è specializzata esclusivamente nella lavorazione del cioccolato artigianale.

All'interno del Laboratorio, il cioccolato viene lavorato con cura per assumere le forme dei nostri prodotti, tra i quali ricordiamo le Praline, i Cremini, i Gianduiotti, le Tavolette, le Torte, i dolci natalizi e pasquali ornati dalle decorazioni dei nostri Maestri Pasticceri.

PRALINERIA

pag 4

CIANDUIOTTI

pag 10

TAVOLETTE

pag 16

LASTRE E TORTE

pag 20

SPECIALI

pag 23

PREPARATI E SPALMABILI

pag 26

NATALE

pag 28

ESPOSITORE E CESTE

pag 29

pag 34

CREMINI

RICOPERTI E DRAGÈE

DUETTI

FORME

SCATOLE

RICORRENZE

PASQUA

Indice

Pralineria

Le praline sono piccoli dolcetti di cioccolato fatti a mano e generalmente ripieni.

Diverse per forma, gusto e copertura, le nostre praline sono realizzate artigianalmente e solo con materie prime d'eccellenza, per garantirne la qualità e la genuinità.



MANDORLA

Cioccolato Fondente (60%) o al Latte (35%)



CAFFÈ

Cioccolato Fondente (60%) o al Latte (35%)



COCCO

Cioccolato Fondente (60%) o al Latte (35%)



NOCE

Cioccolato Fondente (60%) o al Latte (35%)



GIANDUJA

Cioccolato Fondente (60%) o al Latte (35%)

MALAGA

Cioccolato Fondente (60%) o al Latte (35%)

NOCCIOLA

Cioccolato Fondente (60%) o al Latte (35%)

TORRONCINO

Cioccolato Fondente (60%) o al Latte (35%)

CANNELLA

Cioccolato Fondente (60%) o al Latte (35%)



AMARETTO

Cioccolato Fondente (60%) o al Latte (35%)



PEPERONCINO

Cioccolato Fondente (60%) o al Latte (35%)



SALE

Cioccolato Fondente (60%) o al Latte (35%)



CARAMELLO

Cioccolato Fondente (60%) o al Latte (35%)

DISTACCHIO

Cioccolato Fondente (60%) o al Latte (35%)

FRIS DI NOCCIOLE

Cioccolato Fondente (60%) o al Latte (35%)

CRANCINO

Cioccolato Fondente (60%) o al Latte (35%)

MARON GLACÉ

Maron Glacé ricoperto di Cioccolato Fondente (60%)



PREFERITO

Ciocolatino Fondente (60%) o al Latte (35%), con cuore di Ciliegia sotto spirito



MENDIANT

Cioccolato Fondente (60%), con aggiunti Nocciola, Uvetta, Fragola e Zenzero



RICOPERTI

Filetti di Arancia, Limone, Zenzero o Albicocca, ricoperti di Cioccolato Fondente (60%)



RONCHETTO

Cioccolato Fondente (60%) o al Latte (35%)



TARTUFI

Cioccolato Fondente (60%), al Latte (35%) o Bianco



CESTINO

Base di Cioccolato Fondente (60%) con ripieno di Crema



RIVERONE

Senza alcool: Cocco, Nocciola o Gianduja

Con alcool: Grappa, Orange, Limoncello o Rhum



Cremini

I nostri cremini hanno tre livelli di golosità compresi in un rettangolino di circa 10 grammi.

All'interno troviamo cioccolato fondente, pasta di Nocciola Tonda Gentile del Piemonte tostata, crema gianduia e cioccolato bianco.

Li trovate in quattro varianti: Classico, Caffè, Pralinato e Wafer. Per i più golosi abbiamo pensato a due formati "fuori misura": il Lingotto da 300 gr e il Tronchetto Bigusto da 1500 gr.

CLASSICO



WAFER



CREMINO LINGOTTO

Cremino bigusto

300 gr



CAFFÈ



PRALINATO



FRONCHETTO MAXI

Cremino bigusto

1500 gr



Gianduiotti

I Gianduiotti, caratteristici della creatività e della passione Cioccolatiera Torinese, non potevano certo mancare tra le nostre specialità.

Seguendo l'originale ricetta Torinese abbiamo a disposizione una gamma di Gianduiotti di diversi formati e gusti. I più piccoli sono declinati in tre varianti: Classici, Cioccolato Fondente e Pistacchio.

I nostri Gianduiotti sono realizzati con materie prime d'eccellenza e senza aromi aggiunti, cosa che garantisce una qualità, un gusto e un profumo assolutamente unici e naturali.



CLASSICO

10 gr, 100 gr, 200 gr, 400 gr, 1000 gr



SACCHETTO

Gusto classico o Gusti misti

200 gr, 400 gr

Ricoperti e Dragée

I Ricoperti sono filetti di frutta candita di 4 tipi: Arancini, Limoncini, Zenzero e Albicocca, avvolti da uno strato di cioccolato fondente al 60% di cacao.

Le creazioni Dragée sono invece palline di nocciole, rigorosamente Gentili Trilobate del Piemonte, e chicchi di Caffè Arabico, entrambi ricoperti ed avvolti da cioccolato Fondente o al Latte.





*F*ILETTI RICOPERTI

*Albicocca, Zenzero, Limone o Arancio,
ricoperti di Cioccolato Fondente (60%)*

Sacchetti da 150 gr



TRIS NOCCIOLE

Ricoperto al latte (35%) o fondente (60%)

Sacchetti da 150 gr

PREFERITO

Ciocolatini Fondente (60%) e al Latte (35%), con cuore di Ciliegia sotto spirito

Sacchetti da 150 gr

RIVERONE

Sacchetto, cubo o incartato caramella

Sacchetti da 150 gr



DRAGÈE

- Nocciola ricoperta di Cioccolato Fondente
- Chicco di Caffè ricoperto di Cioccolato Fondente
- Nocciola ricoperta di Cioccolato al Latte
- Chicco di Caffè ricoperto di Cioccolato al Latte

Sacchetti da 100 gr o 150 gr



MENDIANT

Cioccolato Fondente (60%) con 4 frutti sopra

Sacchetti da 200 gr

Tavolette

Le nostre tavolette variano per peso (30 gr, 50 gr, 100 gr, 250 gr, 500 gr e 1000 gr), forma, composizione, cioccolato e abbinamenti.

Le tipologie di cioccolato variano da Fondente al 60%, al Latte con 35% di Cacao, Cioccolato Bianco. Non mancano poi gli Extrafondenti 73% e 75%, tutti da cacao monorigine, 83% Black, 100% Cacao e senza zucchero.

Le nostre Tavolette miste invece sono tutte di base Fondente 60% oppure al Latte 35% e sono abbinate a frutta secca come nocciole e mandorle oppure a frutta liofilizzata come fragole, zenzero, mirtilli e bacche di Goji.



BLOCCO

Blocco di cioccolato al Latte (35%),
Bianco o Fondente:

- Cacao 60% - 100%
- Monorigine cacao 73%
- Monorigine cacao 75%
- Senza zucchero

250 gr, 500 gr, 1000 gr



TAVOLETTA, 30 GR

*Tavoletta al Cioccolato Fondente (60%),
al Latte (35%) o Bianco*

30 gr



TAVOLETTA ONDA, 50 GR

*Tavoletta al Cioccolato Fondente (60%),
al Latte (35%) o Bianco*

50 gr



TAVOLETTA, 100 GR

*Tavoletta al Cioccolato Fondente (60%),
al Latte (35%) o Bianco*

100 gr

ZENZERO

Cioccolato Fondente (60%)

50 gr, 100 gr



FRAGOLA

Cioccolato Fondente (60%) o Bianco

50 gr, 100 gr



UVETTA

Cioccolato Fondente (60%)

50 gr, 100 gr



MIRTILLI

Cioccolato Fondente (60%)

50 gr, 100 gr



RUBY

Cioccolato Ruby

50 gr, 100 gr



SALE

Cioccolato Fondente (60%) o al Latte (35%)

100 gr



MANDORLA

Cioccolato Fondente (60%)

50 gr, 100 gr



NOCCIOLA

Cioccolato Fondente (60%), Latte (35%)
o Bianco

50 gr, 100 gr

GOJI

Ciocolato Fondente (60%)

50 gr, 100 gr



RISO SOFFIATO

Ciocolato Fondente (60%), Latte (35%)
o Bianco

100 gr

NOCCIOLE E FRAGOLE

Ciocolato Fondente

130 gr



NOCCIOLE E MANDORLE

Ciocolato Fondente

130 gr



NOCCIOLE E UVETTA

Ciocolato Fondente (60%)

130 gr

NOCCIOLE E ZENZERO

Ciocolato Fondente (60%) o al Latte (35%)

130 gr

Duetti

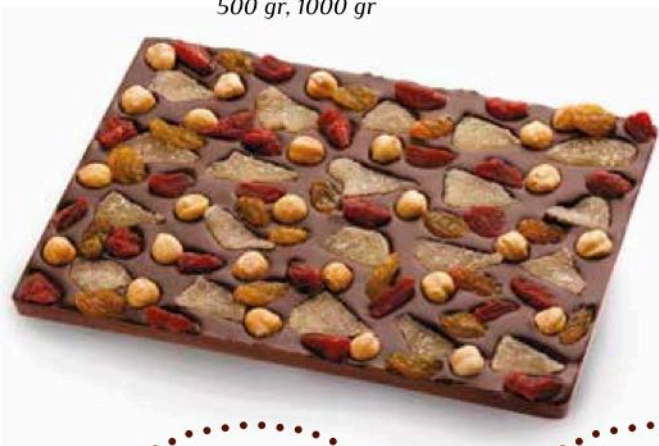
Lastre e torte

Le nostre lastre sono composte da cioccolato Fondente o al Latte con una copertura di frutta secca o mista con frutti liofilizzati e sono disponibili nei formati da 500 gr e da 1000 gr. Le nostre Torte hanno invece forma rotonda, grammatura da 50 gr, 200 gr o da 400 gr con copertura di frutta secca o frutti liofilizzati.

MENDIANT

Cioccolato Fondente (60%), con aggiunti Nocciola, Uvetta, Fragola e Zenzero

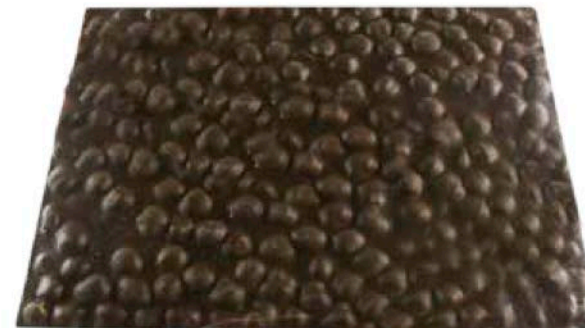
500 gr, 1000 gr



NOCCIOLE

Cioccolato Fondente (60%), al Latte (35%) o Bianco

500 gr, 1000 gr



DIEMONTE

Cioccolato Fondente (60%) o al Latte (35%)

1000 gr

STESA

Korn Flakes ricoperti di Cioccolato Fondente (60%), al Latte (35%) o Bianco

500 gr



NOCCIOLE

Cioccolato Fondente(60%), al Latte (35%) o Bianco

200 gr



RISO

Cioccolato Fondente(60%), al Latte (35%) o Bianco

200 gr, 400 gr



ZENZERO

Cioccolato Fondente(60%), al Latte (35%) o Bianco

200 gr



UVETTA

Cioccolato Fondente(60%), al Latte (35%) o Bianco

200 gr



MANDORLA

Cioccolato Fondente(60%), al Latte (35%) o Bianco

200 gr

FRAGOLA

Cioccolato Fondente(60%), al Latte (35%) o Bianco

200 gr





Dolci forme

Sono vere e proprie
opere multiformi di
cioccolato Fondente, al Latte
o Bianco.



CAFFETTIERA

Cioccolato Fondente(60%), al Latte
(35%) o Bianco

TAZZINA

Cioccolato Fondente(60%), al Latte
(35%) o Bianco

CUCCHIAINO

Cioccolato Fondente(60%), al Latte
(35%) o Bianco

PIROTTINO

Cioccolato Fondente(60%), al Latte
(35%) o Bianco



SALAME

*Cioccolato Fondente (60%) con granella
di Nocciola e Gianduja*

150 gr circa

TOMINO

Cioccolato Fondente (60%) e Cremino

130 gr circa

Speciali

Si tratta di particolari
creazioni dalle forme
più diverse a base di
Cioccolato e Cioccolato
con frutta secca.

Scatole

Le nostre scatole hanno forma, colore e composizione diversa, per soddisfare tutti i gusti con le loro sfaccettature.

CONFEZIONE BOTTIGLIA

Mix di Gianduiotti e Bottiglia (a scelta)



SCATOLA BIANCA

Mix di Praline



SCATOLA PRALINE

Mix di Praline

Scatola satinata trasparente



SCATOLA GIANDUIOTTI

Mix di Gianduiotti

Disponibile in 16, 20 o 24 pezzi



SCATOLA ARANCIO

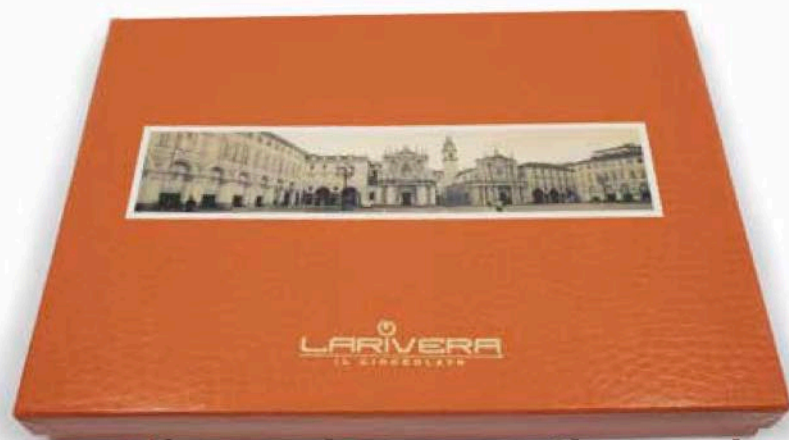
Mix di Praline

Disponibile in 16 o 32 pezzi

SCATOLA ARANCIONE

Mix di Praline

Disponibile in 64 pezzi



SCATOLA GIANDUIOTTI

Mix di Praline e Gianduiotti

Disponibile da 700 o 1000 gr



SCATOLA NERA

Mix di Praline

Disponibile in 32 o 48 pezzi



SCATOLA BINARIO

Mix di Praline e Gianduiotti

Disponibile in 32 pezzi e 12 Gianduiotti
o in 48 Praline



Preparati e Spalmabili

Confezioni pronte all'uso di Cacao in Polvere per decorare i dolci e miscele pronte all'uso per realizzare Cioccolata in Tazza.

Le nostre creme spalmabili sono composte da Nocciole Tonda Gentile delle Langhe, Pistacchi e Mandorle siciliane, polvere di Cacao della migliore qualità, Zucchero e Lecitina di Soia.

Sono disponibili in vari gusti: Nocciola, Gianduja, Pistacchio e Mandorla.

CACAO IN POLVERE

Sacchetto da 200 gr



CIOCCOLATA IN TAZZA

Sacchetto da 300 gr

CREMA SPALMABILE

Nocciola, Gianduja, Pistacchio o Mandorla

Vasetti in vetro da 100 gr, 200 gr, 300 gr

Disponibile anche in monodose da 20 gr



TULIPANI

Cioccolato Fondente (60%) o al Latte (35%)

Petali disponibili in vari colori

50 gr circa



CUORE

Cioccolato Fondente (60%) o al Latte (35%)

180 gr, 280 gr



SIGARI E ATTREZZI

Cioccolato Fondente (60%) o al Latte (35%)

Varie grammature



Ricorrenze

Prodotti realizzati
esclusivamente per ri-
correnze speciali.

Natale

Le nostre creazioni Natalizie rispecchiano la tradizione classica. Oltre ai soggetti classici come Babbo Natale e Presepi troviamo anche forme particolari come Scarponi e Zoccoli di varia grammatura e altre specialità a tema.

BABBO NATALE

Decorato o Nudo

200 gr, 400 gr



PINO E ALBERO

Pino al Cioccolato Fondente (60%) o al Latte (35%), sovrapposto: 100 gr

Albero di Gianduiotti: 150 gr o 220 gr



BEFANA

Decorata o Nuda

130 gr, 300 gr



SCARPONE

Cioccolato Fondente (60%) o al Latte (35%)

200 gr, 400 gr



ZOCCOLETTA

Cioccolato Fondente (60%) o al Latte (35%)

200 gr, 400 gr



PRESEPE

400 gr

Pasqua

Per noi la Pasqua è quel momento dell'anno in cui i nostri Maestri Pasticceri possono sbizzarrirsi nelle creazioni più eleganti e affascinanti.

Si parte dalle classiche uova della tradizione per arrivare ai soggetti speciali e alle più diverse composizioni Cioccolatiere come animali, automobili, mulini, funghi, casette e Bomboniere.

Da menzionare anche le nostre Uova Decorate Maxi dai 1700 gr in su, che rappresentano il nostro fiore all'occhiello, e le più piccole, decorate con soggetti e modelli esclusivi anche a partire da un peso di 50 gr.

UOVA STAGNOLATE

Disponibili da 50 gr fino a 8000 gr



UOVA PRONTE

Uova pronte da decorare con piedistallo e greca

Disponibili da 120 gr fino a 4000 gr



MISTO NUDO

Uova chiuse e nude, disponibili anche in chiappe separate

Disponibili da 35 gr fino a 8000 gr

CONIGLIO PITTORE

Disponibile a partire da 1700 gr fino a 8000 gr



CESTINO DI FIORI

Disponibile a partire da 1700 gr fino a 8000 gr



GALLINA E CARRIOLA

Disponibile a partire da 1700 gr fino a 8000 gr



FRASTAGLIATO

400 gr



CESTINO

650 gr



BOMBONIERA

400 gr



MULINO A VENTO

400 gr, 750 gr



MULINO AD ACQUA

400 gr, 750 gr

CIGNI

Disponibili da 50 gr fino a 1300 gr



CAMPANE

Disponibili da 50 gr fino a 1200 gr



GALLO E PULCINI

Disponibili da 50 gr fino a 1300 gr



MACCHINE

Disponibili in 350 gr o 500 gr (con 2 piloti)



FUNGO

600 gr



DOIS

350 gr



CASSETTA

Disponibile in 350 gr o 600 gr



OROLOGIO

Disponibili in 350 gr o 500 gr

GRANELLATI

Al Cioccolato Fondente (60%) con granel-
la di Nocciola o Pistacchio

Disponibili in 300 gr, 400 gr, 600 gr o
750 gr



AEREO

300 gr



MAIALINI

Piccolo: 80 gr

Grande: 250 gr



PULCINI

Al Cioccolato Fondente (60%), al Latte
(35%) o Bianco

40 gr circa



CONIGLIETTI

Disponibili in 80 gr, 120 gr o 400 gr



PAPERO

Disponibile in 80 gr, 120 gr o 400 gr



UFO

Disponibile in 120 gr o 350 gr



CALIMERO

300 gr

Espositore e Ceste

Il nostro Espositore è disponibile in due grandezze a seconda dello spazio a disposizione in ogni singolo negozio. Può contenere una campionatura dei nostri prodotti, che tipicamente variano dalle tavolette fino ai sacchetti.

Le nostre Ceste Natalizie sono composizioni varie che racchiudono i prodotti della nostra gamma abbinati ad altri come liquori, miele e marmellate, referenze di ottima qualità che ben si abbinano al nostro Cioccolato.

Le Ceste possono essere di vario formato e composte in vario modo per soddisfare tutte le richieste di estetica e contenuto dei nostri clienti.

ESPOSITORE

Disponibile nella versione Piccola o Grande



CAESTA

Disponibile in varie composizioni e formati







P.IVA 0939050013

Via Luca della Robbia, 10 - Torino (TO)

info@lariveracioccolato.com | (+39) 011 779 0024

www.lariveracioccolato.com | [f](#)@Lariverac