

RINOMATA  FABBRICA  
DEL BUON CIOCCOLATO DI TORINO  
1924

*Streglio*

Dal 1924, Streglio custodisce e rinnova la memoria di un prezioso saper fare artigianale.

*Since 1924, Streglio treasures and renews the memory of a valuable artisanal know-how.*

# Streglio

dal 1924

Scopri  
l'incantesimo.

Ogni creazione Streglio racconta una storia di dolci eccellenze e squisite bontà, che la fantasia e le mani ispirate dei nostri pasticceri trasformano in una favola indimenticabile.

***Discover the spell.***

*Each Streglio creation tells a story of sweet excellence and exquisite goodness, which the imagination and the inspired hands of our pastry chefs transform into an unforgettable fairy tale.*



# Assapora la magia.

Il mondo Streglio è il regno delle cose speciali.  
Un incontro di nuovi sapori che si sposano con la  
tradizione e l'arte del saper fare cioccolato.

***Taste the magic.***

*The Streglio world is the realm of special things.  
A meeting of new flavors that blend with tradition and the  
art of knowing how to make chocolate.*

A close-up photograph of a hand holding a white piping bag, carefully applying a yellow filling to the center of a chocolate truffle. The truffles are arranged on a dark, textured slate tray. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the chocolate and the hand.

Streglios

Un'esperienza di sapori tutta da scoprire.  
Ricette artigianali uniche, che hanno fatto la storia  
del cioccolato a Torino, e dal 1924 incantano gli  
appassionati più raffinati.

**Relive the enchantment of a dream.**

*A flavor experience waiting to be discovered.*

*Unique artisanal recipes, which have made the history of  
chocolate in Turin, and have enchanted the most refined  
enthusiasts since 1924.*

Rivivi  
l'incanto  
di un sogno.

# Streglio

dal 1924

Streglio il Grande / <i>Streglio The Big</i>	10
I Giandujotti Streglio / <i>Streglio Giandujotti</i>	12
La Crema Gianduja Streglio / <i>Streglio Gianduja Spread Cream</i>	14
Dragées Streglio / <i>Streglio Dragées</i>	16
<hr/>	
Le Margherite Streglio / <i>Streglio Daisies</i>	22
I Cremini Streglio / <i>Streglio Cremini</i>	24
I Cuori Streglio / <i>Streglio Hearts</i>	26
Le Tavolette di Cioccolato Streglio / <i>Streglio Chocolate Bars</i>	28
<hr/>	
Il Calendario dell'Avvento Streglio / <i>Streglio Advent Calendar</i>	30
Il Panettone Galup e Streglio / <i>The Galup and Streglio Panettone</i>	32
<hr/>	
L'Uovo delle Favole al Pistacchio / <i>The Pistachio Fairy Tale Easter Egg</i>	36
L'Uovo delle Favole alla Nocciola / <i>The Hazelnut Fairy Tale Easter Egg</i>	38
L'Uovo Streglio / <i>The Streglio Easter Egg</i>	40
<hr/>	
Materiale POP / <i>Point of Sale material</i>	44
Indice Illustrato / <i>Illustrated Index</i>	46



## STREGLIO IL GRANDE. STREGLIO THE BIG.

Cod. Imb. / Box Code **STGIAND500**

Pezzi per cartone / Pcs per Box **3 pz**

Peso netto / Net weight **500 g**

Dimensione / Size **26 x 6 x 21 cm**

La più celebre delle creazioni  
Streglio, in un formato speciale.

Il sapore delicato della Nocciola Tonda Gentile Trilobata, la morbidezza del finissimo cioccolato e una ricetta artigianale unica, che si tramanda nel tempo. Ecco come nasce Streglio Il Grande, 500 grammi del nostro miglior cioccolato Gianduja. Un formato speciale per un regalo importante, avvolto in un sontuoso incarto dorato.

*The most famous of Streglio's creations,  
in a special format.*

*The delicate flavour of the "Tonda Gentile Trilobata" hazelnut, the smoothness of the finest chocolate and an unmistakable artisanal recipe, which has been passed down over time. Here it is how "Streglio The Big" is born, 500 grams of our finest Gianduja chocolate. A special size for an exclusive gift, wrapped in a luxury gold paper.*



## I GIANDUJOTTI STREGLIO. STREGLIO GIANDUJOTTI.

Cod. Imb. / Box Code **STGIAN01**  
Pezzi per cartone / Pcs per Box **5 pz**

Peso netto / Net weight **190 g**  
Dimensione / Size **24 x 24 x 4 cm**

PRODOTTO SFUSO / BULK PRODUCT

Cod. Imb. / Box Code **STGIAN02**  
Pezzi per cartone / Pcs per Box **1 pz**

Peso netto / Net weight **3 Kg**



Il cioccolatino simbolo di Torino, nella sua interpretazione più autentica.

*The small chocolate symbol of Turin, in its more authentic interpretation.*

La poesia di un saper fare artigianale che si intreccia con la storia della città di Torino e si tramanda da un Maître Chocolatier all'altro dal 1924. La meraviglia di una ricetta che non cambia. Autentica, speciale, unica, non imitabile. Una ricetta che continua a stupire gli amanti del cioccolato perché offre l'esperienza di gustare un vero Giandujotto.

*The poetry of an artisanal know-how which is shared with the history of Turin and which is passing down from a Maître Chocolatier to another one since 1924. The marvel of an unchanged recipe. Authentic, special, unique, unmistakable. A recipe that continues to impress the chocolate lovers as it offers the tasting experience of a real Giandujotto.*



**LA CREMA GIANDUJA STREGLIO.**  
*STREGLIO GIANDUJA SPREAD CREAM.*

Cod. Imb. / Box Code **STCR01**

Pezzi per cartone / Pcs per Box **6 pz**

Peso netto / Net weight **230 g**

Dimensione / Size **9 x 9 x 8,5 cm**

*Un sogno avvolgente  
che si scioglie sul palato.*

La magia del cioccolato finissimo che lavorato insieme alla Nocciola Tonda Gentile Trilobata diventa una crema Gianduja morbida e consistente, lucida e avvolgente. Una ricetta storica, ancora oggi delizia irrinunciabile per tutti gli amanti del cioccolato.

*An embracing dream  
melting on the palate.*

*The magic of the finest chocolate processed with the "Tonda Gentile Trilobata" Hazelnut becomes a Gianduja cream that is smooth and consistent, velvet and embracing. A traditional recipe, still today an essential delight for all chocolate lovers.*





**FAVA DI CACAO  
COCOA BEAN**



Cod. Imb. / Box Code **STDRA01**      Peso netto / Net weight **100 g**  
 Pezzi per cartone / Pcs per Box **8 pz**      Dimensione / Size **16 x 8 cm**

**Fave di cacao ricoperte di cioccolato fondente**  
*Cocoa beans covered with dark chocolate*



**AMARENA  
SOUR CHERRY**



Cod. Imb. / Box Code **STDRA02**      Peso netto / Net weight **150 g**  
 Pezzi per cartone / Pcs per Box **8 pz**      Dimensione / Size **16 x 8 cm**

**Amarene tartufate ricoperte di cioccolato fondente**  
*Truffled sour cherries covered with dark chocolate*

**MULTIPACK ASSORTITE / ASSORTED MULTIPACKS**

Cod. Imb. / Box Code **STDRA05**  
 Pezzi per cartone / Pcs per Box **8 pz** (2 pz per referenza)



**I DRAGÉES STREGLIO.**  
 Confetti delle meraviglie.

La mandorla, la nocciola, la fava di cacao e l'amarena sono il cuore meravigliosamente croccante e squisito di questi dragées. La copertura di cioccolato avvolge con sapienza e dolce consistenza la frutta, rendendo ogni confetto bellissimo.

**STREGLIO DRAGÉES.**  
 The wonderful dragées.

The whole almond, the whole hazelnut, the cocoa bean and the sour cherry are the wonderfully crunchy and exquisite heart of these dragées. The chocolate coating perfectly treasures the fruits with a sweet texture, making each dragée amazing.



## NOCCIOLA HAZELNUT



Cod. Imb. / Box Code  
**STDRA03**

Peso netto / Net weight  
**150 g**

Pezzi per cartone / Pcs per Box  
**8 pz**

Dimensione / Size  
**16 x 8 cm**

### Nocciole ricoperte di cioccolato al latte

*Hazelnuts covered with milk chocolate*

## MANDORLA ALMOND



Cod. Imb. / Box Code  
**STDRA04**

Peso netto / Net weight  
**150 g**

Pezzi per cartone / Pcs per Box  
**8 pz**

Dimensione / Size  
**16 x 8 cm**

### Mandorle tartufate ricoperte di cioccolato al latte

*Truffled almonds covered with milk chocolate*

#### MULTIPACK ASSORTITE / ASSORTED MULTIPACKS

Cod. Imb. / Box Code **STDRA05**

Pezzi per cartone / Pcs per Box **8 pz** (2 pz per referenza)



## I DRAGÉES STREGLIO. Confetti delle meraviglie.

La mandorla, la Nocciola Tonda Gentile Trilobata, la fava di cacao e l'amarena sono il cuore meravigliosamente croccante e squisito di questi dragées. La copertura di cioccolato avvolge con sapienza e dolce consistenza la frutta, rendendo ogni confetto bellissimo.

## STREGLIO DRAGÉES. The wonderful dragées.

The whole almond, the "Tonda Gentile Trilobata" Hazelnut, the cocoa bean and the sour cherry are the wonderfully crunchy and exquisite heart of these dragées. The chocolate coating perfectly treasures the fruits with a sweet texture, making each dragée amazing.

# Come deve essere il cioccolato per Streglio?

Una magia, una poesia,  
meraviglia e fantasia.

Un altro mondo.

La **magia** del cioccolato finissimo che lavorato insieme alla Nocciola Tonda Gentile Trilobata diventa una crema Gianduja morbida e consistente, lucida e avvolgente.

La **poesia** di un saper fare artigianale che si intreccia con la storia della città di Torino e si tramanda da un Maître Chocolatier all'altro, dal 1924.

La **meraviglia** di una ricetta che non cambia. Autentica, speciale, unica, non imitabile. Un'esperienza ogni volta nuova per un piacere che è senza tempo.

La **fantasia** e la cura degli incarti, di materiali e confezioni che trasformano l'acquisto in un rito esclusivo, coinvolgente e appagante.

## **What should chocolate look like for Streglio?**

*A magic, a poetry, wonder and fantasy.*

*Another world.*

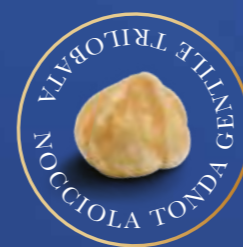
*The **magic** of the finest chocolate that processed with the "Tonda Gentile Trilobata" Hazelnut becomes a smooth and consistent Gianduja cream, velvet and embracing.*

*The **poetry** of an artisanal know-how that is shared with the history of the city of Turin and has been passing down from one Maître Chocolatier to another one since 1924.*

*The **wonder** of an unchanged recipe. Authentic, special, unique, unmistakable. Each time a new experience for a timeless pleasure.*

*The **fantasy** and care of the wrapping papers, materials and packaging that make each purchase an exclusive, involving and fulfilling ritual.*





**LE MARGHERITE STREGLIO.**  
*STREGLIO DAISIES.*

**Ripieno di pralinato alla nocciola**  
*Hazelnut praline filling*

*Cod. Imb. / Box Code* **STCIO02**  
*Pezzi per cartone / Pcs per Box* **5 pz**

*Peso netto / Net weight* **190 g**  
*Dimensione / Size* **24 x 24 x 4 cm**

Il fiore all'occhiello  
delle creazioni Streglio.

*The flagship  
of Streglio creations.*

Delicati petali di cioccolato al latte, una punta di cioccolato bianco al centro e un ripieno di crema di Nocciola Tonda Gentile Trilobata pralinata dalla consistenza sorprendente, al tempo stesso morbida e croccante. Eleganti e ricercate nella loro semplicità, le Margherite sono un'icona intramontabile della produzione Streglio.

*Delicate milk chocolate petals, a hint of white chocolate in the center and a pralined "Tonda Gentile Trilobata" Hazelnut-cream filling with a surprising texture, at the same time crunchy and smooth.  
Elegant and refined in their simplicity, the Daisies are a timeless icon of the Streglio range.*



## I CREMINI STREGLIO. STREGLIO CREMINI.

Cod. Imb. / Box Code **STCIO01**

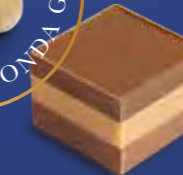
Pezzi per cartone / Pcs per Box **5 pz**

Peso netto / Net weight **190 g**

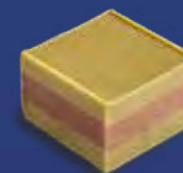
Dimensione / Size **24 x 24 x 4 cm**



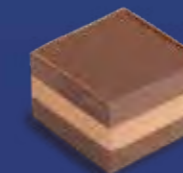
**CAFFÈ  
COFFEE**



**GIANDUJA  
GIANDUJA**



**PISTACCHIO  
PISTACHIO**



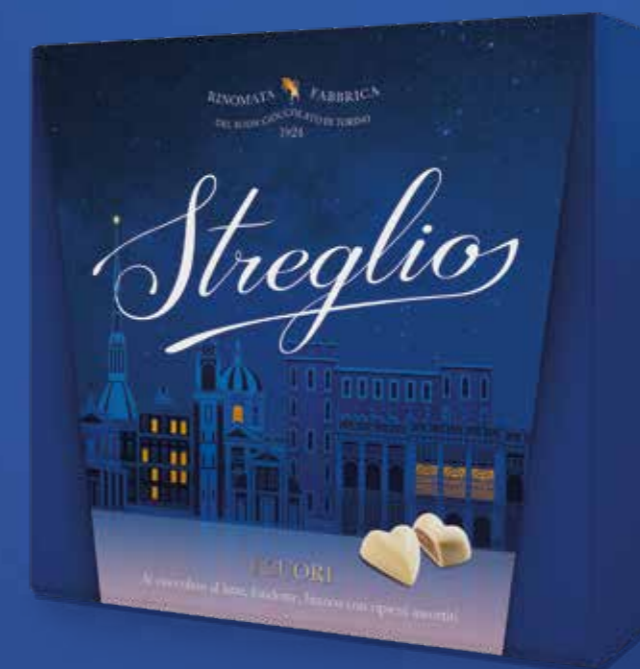
**FONDENTE  
DARK**

La cioccolateria torinese d'alta scuola, condensata in tre strati.

Il cioccolatino dalla caratteristica forma quadrata e tre strati di creme viene declinato con fantasia in quattro diverse referenze. Al Gianduja, al Pistacchio, Fondente o al Caffè, i cremini di Streglio sono un omaggio alla morbidezza più avvolgente e alla Nocciola, lavorata in pasta nello strato interno.

The high-school chocolate art from Turin, concentrated in three layers.

The small chocolate with the characteristic square shape and three layers of cream is available in four different sorts: Gianduja, Pistachio, Dark and Coffee, the Streglio cremini are a tribute to the most embracing smoothness and to the Hazelnut, processed in paste in the internal layer.



## I CUORI STREGLIO. STREGLIO HEARTS.

Cod. Imb. / Box Code **STCIO04**

Pezzi per cartone / Pcs per Box **5 pz**

Peso netto / Net weight **200 g**

Dimensione / Size **24 x 24 x 4 cm**

### LATTE MILK



**Ripieno di pralinato al caramello**  
*Caramel praline filling*

### BIANCO WHITE



**Ripieno di pralinato alle mandorle**  
*Almond praline filling*

### FONDENTE DARK



**Ripieno di pralinato al Gianduja e grue di cacao**  
*Gianduja and cocoa grue praline filling*

Cioccolato, che passione!

Il pralinato al caramello, alle mandorle, al Gianduja e grue di cacao riempiono, con una dolcezza inusuale e una fragranza indimenticabile, un cuore di cioccolato tutto da scoprire, proposto in tutte le sue varianti classiche: al latte, fondente o bianco.

*Chocolate, what a passion!*

*The pralined caramel, almonds, Gianduja and cocoa grue have been chosen to fill, with an unusual sweetness and an unforgettable fragrance, a chocolate heart all to discover, available in all its classic sorts: milk, dark or white.*



Dimensione expo / Size 9 x 22,5 x 21,5 cm



## FONDATE 75% DARK CHOCOLATE 75%

Cod. Imb. / Box Code **STTAV01**      Peso netto / Net Weight **100 g**  
Pezzi per cartone / Pcs per Box **12 pz**      Dimensione / Size **9 x 1 x 20 cm**

## FONDATE 85% DARK CHOCOLATE 85%

Cod. Imb. / Box Code **STTAV02**      Peso netto / Net Weight **100 g**  
Pezzi per cartone / Pcs per Box **12 pz**      Dimensione / Size **9 x 1 x 20 cm**



## GIANDUJA GIANDUJA

Cod. Imb. / Box Code **STTAV03**      Peso netto / Net Weight **100 g**  
Pezzi per cartone / Pcs per Box **12 pz**      Dimensione / Size **9 x 1 x 20 cm**



Le Tavolette di Cioccolato Streglio.

Le migliori fave di cacao lavorate secondo la tradizione cioccolatiera piemontese in tavolette fondenti, 75% e 85% di cacao, e del nostro miglior cioccolato Gianduja, per una intensa esperienza di degustazione.

*Streglio Chocolate Bars.*

*Best cocoa beans processed according to the Piedmontese chocolate tradition into dark chocolate bars, 75% and 85% cocoa, and our best Gianduja chocolate bars, for an intense tasting experience.*



## IL CALENDARIO DELL'AVVENTO *THE ADVENT CALENDAR*

Cod. Imb. / Box Code **STAV01**  
Pezzi per cartone / Pcs per Box **3 pz**

Peso netto / Net weight **230 g**  
Dimensione / Size **36,5 x 25,5 x 4,5 cm**

*La dolce attesa del Natale.*

*Sweetly waiting for Christmas.*

Tutta la magia e l'attesa del Natale in un prezioso  
Calendario dell'Avvento.

*All the Christmas magic and countdown in a precious  
Advent Calendar.*

25 dolci segreti nascosti sotto la città di Torino.

*25 sweet secrets hidden under the city of Turin.*





## IL PANETTONE THE PANETTONE

Cod. Imb. / Box Code **FAR01**

Pezzi per cartone / Pcs per Box **6 pz**

Peso netto / Net weight **1000 g**

Dimensione / Size **25 x 25 x 16 cm**

Il Panettone Galup farcito con  
crema al Gianduja Streglio.

Era il 1922. Nel forno di Pietro Ferrua a Pinerolo nasceva il Galup. Due anni più tardi, a Torino, apriva il laboratorio di Pietro Arturo Streglio. Oggi, le due eccellenze dolciarie si ritrovano nel Gran Galup farcito con crema al Gianduja Streglio, ricoperto di cioccolato fondente e granella pralinata di nocciola.

*Panettone Galup filled with  
Gianduja Streglio cream.*

*It was 1922. Pietro Ferrua gave birth to the Galup in his bakery in Pinerolo. Two years later, Pietro Arturo Streglio's laboratory opened in Turin. Today, the two confectionary excellences are found in the Gran Galup filled with Gianduja Streglio cream, covered with dark chocolate and pralined grains of hazelnut.*

# L'Uovo delle Favole



**È un dolce incantesimo, è una magia.**

Ogni Uovo di Pasqua creato da Streglio racconta una storia di dolci eccellenze e squisite bontà, che la fantasia e le mani ispirate dei nostri pasticciери trasformano in una favola indimenticabile.

Il guscio di cioccolato fondente o di cioccolato al latte nasconde una sorpresa. Quando si schiude, regala agli occhi e al gusto la meraviglia di un incontro inaspettato tra nobili creme e regali prelibatezze.

***It is a sweet spell, it is magic.***

*Each Easter Egg created by Streglio tells a story of sweet excellences and exquisite goodness, which the imagination and inspired hands of our pastry chefs transform into an unforgettable fairy tale.*

*The dark or milk chocolate shell conceals a surprise. When it opens, it gives the eyes and taste the wonder of an unexpected encounter between noble creams and regal delicacies.*



## PISTACCHIO PISTACHIO

Cod. Imb. / Box Code **STOV02**  
Pezzi per cartone / Pcs per Box **2 pz**

Peso netto / Net weight **630 g**

### L'UOVO DELLE FAVOLE al Pistacchio.

C'erano una volta nello stesso uovo  
l'intenso cioccolato fondente,  
la dolce crema con granella di pistacchio  
e un cuore magico di dragées tartufati.

### *The Pistachio FAIRY TALE EASTER EGG.*

*Once upon a time, there were in the same egg  
the intense dark chocolate,  
the sweet cream with pistachio grain  
and a magical heart of truffled dragées.*



## NOCCIOLA HAZELNUT

Cod. Imb. / Box Code **STOV01**  
Pezzi per cartone / Pcs per Box **2 pz**

Peso netto / Net weight **680 g**

L'UOVO DELLE FAVOLE  
alla Nocciola.

C'erano una volta nello stesso uovo  
il delicato cioccolato al latte,  
la dolce crema con granella di nocciola  
e un cuore magico di dragées tartufati.

*The Hazelnut  
FAIRY TALE EASTER EGG.*

*Once upon a time, there were in the same egg  
the delicate milk chocolate,  
the sweet cream with hazelnut grain  
and a magical heart of truffled dragées.*

*Streglio*



**LATTE E CAMELLO**  
*CARAMEL MILK CHOCOLATE*

*Cod. Imb. / Box Code*  
**STOV04**

*Peso netto / Net weight*  
**270 g**

*Pezzi per cartone / Pcs per Box* **6 pz**



**LATTE E NOCCIOLA**  
*HAZELNUT MILK CHOCOLATE*

*Cod. Imb. / Box Code*  
**STOV05**

*Peso netto / Net weight*  
**270 g**

*Pezzi per cartone / Pcs per Box* **6 pz**

*L'Uovo Streglio*

Nasce l'Uovo Streglio, in due ricette straordinarie. Il sapore antico del caramello incontra la delicatezza del cioccolato al latte e crea un uovo dalla dolcezza avvolgente e confortante. La morbidezza del finissimo cioccolato incontra la croccantezza della granella di nocciola e crea un uovo dal contrasto appassionante.

*The Streglio Easter Egg*

*The Streglio Easter Egg is born, in two extraordinary recipes. The ancient flavor of caramel meets the delicacy of milk chocolate and creates an Easter egg with an enveloping and comforting sweetness. The softness of the very fine chocolate meets the crunchiness of the hazelnut grain and creates an Easter egg with an exciting contrast.*

Dal 1924, Streglio è  
Rinomata Fabbrica  
di Sogni.

Streglio, Rinomata Fabbrica del Buon Cioccolato di Torino, celebra l'autenticità di una grande storia con nuove creazioni vestite di blu e oro per rimarcare il legame speciale con la città.

*Since 1924, Streglio has been  
Renowned Dream Factory.*

*Streglio, Renowned Factory of Good Chocolate in Turin, Mo, celebrates the authenticity of a great history with new creations dressed in blue and gold to mark the special bond with the city.*

RINOMATA  FABBRICA  
DEL BUON CIOCCOLATO DI TORINO  
1924



## VETROFANIA WINDOW DISPLAY

Cod. Imb. / Box Code  
**STVF01**

Pezzi per cartone / Pcs per Box **1 pz**

Dimensione / Size **12 cm**



## SHOPPER PICCOLA SMALL SHOPPER

Cod. Imb. / Box Code  
**STSH01**

Pezzi per cartone / Pcs per Box **12 pz**

Dimensione / Size  
**18 x 10 x 18 cm**

## SHOPPER GRANDE BIG SHOPPER

Cod. Imb. / Box Code  
**STSH02**

Pezzi per cartone / Pcs per Box **12 pz**

Dimensione / Size  
**38 x 10 x 30 cm**



## CARTELLI VETRINA SHOP WINDOW SIGN

Cod. Imb. / Box Code **STCV01**

Pezzi per cartone / Pcs per Box **4 pz**

Dimensione / Size **29,7 x 42 cm**

# INDICE ILLUSTRATO ILLUSTRATED INDEX



Cod. Imb. / Box Code **STTAV01**  
pag 29

Cod. Imb. / Box Code **STTAV02**  
pag 29

Cod. Imb. / Box Code **STTAV03**  
pag 29



Cod. Imb. / Box Code **STGIAN01**  
pag 13

Cod. Imb. / Box Code **STCIO02**  
pag 23

Cod. Imb. / Box Code **STCIO01**  
pag 25

Cod. Imb. / Box Code **STCIO04**  
pag 27



Cod. Imb. / Box Code **STDRA01**  
pag 17

Cod. Imb. / Box Code **STDRA02**  
pag 17

Cod. Imb. / Box Code **STDRA03**  
pag 19

Cod. Imb. / Box Code **STDRA04**  
pag 19



**MULTIPACK ASSORTITE  
ASSORTED MULTIPACKS**

Cod. Imb. / Box Code **STDRA05**  
pag 17/19



Cod. Imb. / Box Code **STAV01**  
pag 31



Cod. Imb. / Box Code **FAR01**  
pag 33



Cod. Imb. / Box Code **STGIAND500**  
pag 11



**PRODOTTO SFUSO / BULK PRODUCT**  
Cod. Imb. / Box Code **STGIAN02**  
pag 13



Cod. Imb. / Box Code **STOV04**  
pag 41



Cod. Imb. / Box Code **STOV03**  
pag 41



Cod. Imb. / Box Code **STCR01**  
pag 15



Cod. Imb. / Box Code **STOV02**  
pag 37



Cod. Imb. / Box Code **STOV01**  
pag 39



RINOMATA  FABBRICA  
DEL BUON CIOCCOLATO DI TORINO  
1924

# Streglio

Entra nella favola Streglio  
*Join the Streglio fairy tale*

**streglio1924.it**