



ERIKA
DAL 1933

praline di gelato

BON BON
che non
ti aspettavi!




SAIMA
YOUR QUALITY PARTNER

cioccolato o gelato?

Un goloso piacere composto da uno strato di cioccolato esterno che racchiude un ripieno morbido e gustoso. Con ogni morso, si sprigiona un mix perfetto di dolcezza e cremosità, creando un'esplosione di piacere per il palato. La consistenza cremosa del gelato si fonde armoniosamente con il croccante del cioccolato, regalando un'esperienza gustativa unica e indimenticabile. Un'opera d'arte da gustare e apprezzare in ogni singolo morso.

chocolate or ice cream?

A delicious pleasure composed of an outer layer of chocolate that encloses a soft and tasty filling. With every bite, a perfect mix of sweetness and creaminess is unleashed, creating an explosion of pleasure for the palate. The creamy texture of the ice cream harmoniously merges with the crunchiness of the chocolate, providing a unique and unforgettable gustatory experience. An artwork to be savored and appreciated with every single bite.





**con
cioccolato
fondente**

Caratterizzato da un intenso aroma di cacao, con note leggermente amare ma equilibrate dalla dolcezza. La sua consistenza croccante e friabile si scioglie delicatamente in bocca, regalando un'intensa esperienza sensoriale.

with dark chocolate

Characterized by an intense aroma of cocoa, with slightly bitter notes balanced by sweetness. Its crispy and brittle texture delicately melts in the mouth, offering an intense sensory experience.

Semisfera al cioccolato fondente

CON GELATO ALLA NOCCIOLA

Deliziosi Bon Bon, dalla forma emisferica perfetta per essere gustate in un solo morso. Il cioccolato fondente al 60% che le ricopre conferisce loro un'intensa nota di cacao, bilanciata dalla dolcezza del cremoso gelato alla nocciola prodotto con latte fresco di montagna e alte percentuali di pasta di nocciola per garantire un sapore ricco e intenso. Un'autentica delizia per tutti gli amanti del cioccolato e della nocciola.

Dark chocolate semi-sphere

WITH HAZELNUT ICE CREAM

Delicious Bon Bons, with a perfect semi-spherical shape to be enjoyed in one bite. The 60% dark chocolate covering gives them an intense cocoa note, balanced by the sweetness of creamy hazelnut ice cream made with fresh mountain milk and high percentages of hazelnut paste to ensure a rich and intense flavor. A true delight for chocolate and hazelnut lovers.



CODICE/CODE

ERIKA 001

Disco al cioccolato fondente

CON GELATO AL COCCO

Deliziosi dessert ricoperti di cioccolato fondente al 60% al cui interno si nasconde un cuore cremoso di gelato al cocco realizzato con latte fresco di montagna. Ogni pralina è arricchita con fine polvere di cocco rapè, che amplifica il sapore e regala la sensazione di gustare un autentico pezzetto di questo gustoso frutto. Un'esperienza golosa e raffinata che appagherà i palati più esigenti.

Dark chocolate disc

WITH COCONUT ICE CREAM

Delicious desserts covered in 60% dark chocolate with a creamy coconut ice cream center made with fresh mountain milk. Each praline is enriched with fine grated coconut powder, amplifying the flavor and providing the sensation of tasting an authentic piece of this tasty fruit. A gourmet and refined experience that will satisfy the most demanding palates.

CODICE/CODE

ERIKA 002



Cuore al cioccolato fondente

CON GELATO AL LAMPONE

Deliziosi dolci a forma di cuore realizzati con cioccolato fondente al 60%, che combina perfettamente il gusto intenso e deciso del cioccolato con la dolcezza e la freschezza del sorbetto al lampone. Le alte percentuali di frutta utilizzata conferiscono al sorbetto un sapore autentico e genuino, tipico del lampone appena colto. Perfette per chi ama i contrasti di sapori e cerca un dolce ricercato e raffinato.

Dark chocolate heart

WITH RASPBERRY ICE CREAM

Delicious heart-shaped sweets made with 60% dark chocolate, perfectly combining the intense and bold taste of chocolate with the sweetness and freshness of raspberry sorbet. The high percentages of fruit used give the sorbet an authentic and genuine flavor, typical of freshly picked raspberries. Perfect for those who love flavor contrasts and seek a refined and sophisticated dessert.



CODICE/CODE

ERIKA 003

Piramide tronca al cioccolato fondente

CON GELATO AL CAFFÈ

Il cremoso ripieno di gelato al caffè 100% arabica regala un'intensa esplosione di gusto al primo morso. Il cioccolato fondente al 60% avvolge i Bon Bon conferendo loro un equilibrio perfetto tra note amare e dolci, per un'esperienza gourmet che si scioglie in bocca in un mix di sensazioni uniche e appaganti. Ideali da gustare da soli o da condividere per un momento di puro piacere goloso.

Dark chocolate truncated pyramid

WITH COFFEE ICE CREAM

The creamy filling of 100% Arabica coffee ice cream gives an intense burst of flavor with the first bite. The 60% dark chocolate envelops the Bon Bons, giving them a perfect balance between bitter and sweet notes, for a gourmet experience that melts in the mouth in a mix of unique and satisfying sensations. Ideal to enjoy alone or to share for a moment of pure indulgent pleasure.



CODICE/CODE

ERIKA 004



con cioccolato bianco

Conosciuto per la sua dolcezza cremosa e burrosa, con note di vaniglia che ne esalta il sapore. La sua consistenza morbida e vellutata avvolge le praline di gelato con un delicato abbraccio, creando un contrasto perfetto con il ripieno.

with white chocolate

Known for its creamy and buttery sweetness, with hints of vanilla enhancing its flavor. Its soft and velvety texture envelops the ice cream pralines with a delicate embrace, creating a perfect contrast with the filling.

Semisfera al cioccolato bianco CON GELATO AL PISTACCHIO

Realizzate con latte fresco di montagna e una generosa quantità di pasta di pistacchio, queste praline promettono un'esperienza sensoriale unica e appagante. Ogni morso regala un mix di dolcezza e intensità, mentre il pistacchio conferisce un gusto deciso e avvolgente, lasciando un ricordo indelebile sul palato. Ideali per chi ama i sapori intensi e raffinati.

White chocolate semi-sphere WITH PISTACHIO ICE CREAM

Made with fresh mountain milk and a generous amount of pistachio paste, these pralines promise a unique and satisfying sensory experience. Each bite offers a mix of sweetness and intensity, while the pistachio provides a bold and enveloping taste, leaving an indelible memory on the palate. Ideal for those who love intense and refined flavors.



CODICE/CODE

ERIKA 005



CODICE/CODE

ERIKA 006



Disco al cioccolato bianco CON GELATO AL MIRTILLO

Al primo morso di questi delicati dischi di praline, si percepisce immediatamente la croccantezza del cioccolato che si scioglie dolcemente in bocca, rilasciando una calda nota di cremosa dolcezza. Al centro si cela una piacevole sorpresa: un cuore di morbido sorbetto al mirtillo, dalla consistenza vellutata e fresca. Un gusto intenso e fruttato regala una sensazione di freschezza che contrasta piacevolmente con la dolcezza avvolgente del cioccolato bianco.

White chocolate disc WITH BLUEBERRY ICE CREAM

With the first bite of these delicate praline discs, you immediately perceive the crunchiness of the chocolate that gently melts in the mouth, releasing a warm note of creamy sweetness. At the center lies a pleasant surprise: a soft blueberry sorbet, with a velvety and fresh consistency. An intense and fruity flavor gives a sensation of freshness that pleasantly contrasts with the enveloping sweetness of the white chocolate.

Cuore al cioccolato bianco

CON GELATO ALLA FRAGOLA

Il contrasto tra il croccante del cioccolato bianco e la cremosità del ripieno crea una combinazione irresistibile in queste praline. Il loro cuore di sorbetto alla fragola cremoso e genuino ti farà sentire come se stessi assaporando una fragola fresca, appena raccolta dal campo. Perfette per un dolce momento di piacere gourmet. Il regalo ideale per chi desidera concedersi un piccolo lusso sensoriale.

White chocolate heart

WITH STRAWBERRY ICE CREAM

The contrast between the crunchiness of white chocolate and the creaminess of the filling creates an irresistible combination in these pralines. Their creamy and genuine strawberry sorbet center will make you feel like you're savoring a freshly picked strawberry straight from the field. Perfect for a sweet moment of gourmet pleasure. The ideal gift for those who want to indulge in a small sensory luxury.



CODICE/CODE

ERIKA 007

Piramide tronca al cioccolato bianco

CON GELATO AL MANGO E PASSION FRUIT

Questi Bon Bon sono un'esplosione di sapori tropicali avvolti da uno strato di croccante cioccolato bianco. Il cremoso e intenso sorbetto al mango e passion fruit è realizzato con alte percentuali di frutta, che conferiscono alle praline un gusto autentico e irresistibile. Lasciatevi conquistare dal mix unico e avvolgente di questi delicati bocconcini e lasciatevi trasportare dai sapori esotici e freschi che vi regaleranno un'esperienza gustativa indimenticabile.

White chocolate truncated pyramid

WITH MANGO AND PASSION FRUIT ICE CREAM

These Bon Bons are an explosion of tropical flavors wrapped in a layer of crunchy white chocolate. The creamy and intense mango and passion fruit sorbet is made with high percentages of fruit, giving the pralines an authentic and irresistible taste. Let yourself be conquered by the unique and enveloping mix of these delicate bites and be transported by the exotic and fresh flavors that will give you an unforgettable gustatory experience.

CODICE/CODE

ERIKA 008



PRALINE DI GELATO • ICE CREAM PRALINES

CODICE/CODE	DESCRIZIONE/DESCRIPTION	CODICE/CODE	DESCRIZIONE/DESCRIPTION
 ERIKA 001	Semisfera al cioccolato fondente con gelato alla nocciola <i>Dark chocolate semi-sphere with hazelnut ice cream</i>	 ERIKA 003	Cuore al cioccolato fondente con gelato al lampone <i>Dark chocolate heart with raspberry ice cream</i>
 ERIKA 005	Semisfera al cioccolato bianco con gelato al pistacchio <i>White chocolate semi-sphere with pistachio ice cream</i>	 ERIKA 007	Cuore al cioccolato bianco con gelato alla fragola <i>White chocolate heart with strawberry ice cream</i>
 ERIKA 002	Disco al cioccolato fondente con gelato al cocco <i>Dark chocolate disc with coconut ice cream</i>	 ERIKA 004	Piramide tronca al cioccolato fondente con gelato al caffè <i>Dark chocolate truncated pyramid with coffee ice cream</i>
 ERIKA 006	Disco al cioccolato bianco con gelato al mirtillo <i>White chocolate disc with blueberry ice cream</i>	 ERIKA 008	Piramide tronca al cioccolato bianco con gelato al mango e passion fruit <i>White chocolate truncated pyramid with mango and passion fruit ice cream</i>





Erika Eis

Via A. Degasperi 12/A, 38075, Fiavè, TN, Italia

Tel. +39 0465 735454 · info@erika-eis.com

erika-eis.com