



XOCOLALLA



FRANÇAIS

@XOCOLALLA, S.L.
www.xocolalla.es

HISTOIRE

L'histoire remonte jusqu'à l'année 1850 avec Pedro Ruiz Vázquez (arrière-arrière-grand-père de l'actuel gérant de Xocolalla) et le premier dans la ligne de succession, qui a commencé son parcours dans le monde de la confiserie traditionnelle de Tolède. L'entreprise a été transférée aux enfants quand ils se sont mariés et ont formé leur propre famille, pendant de nombreuses années. Ils ont développé leur activité à La Mata (Tolède) et avaient l'atelier dans leur propre maison, qu'ils ont transformé en campagne de Noël.

Federico Ruiz, un grand professionnel et passionné de ce secteur, sort de La Mata pour se former et, en 1961, il est diplômé de l'École Professionnelle de Confiserie et Boulangerie de Barcelone, une exclusivité à cette époque! À son retour, il s'installe à Santa Olalla et commence une longue, dure et en même temps un parcours professionnel satisfaisant.

Peu à peu, Federico, transmet à son fils Jose Antonio Ruiz Blanco toutes ses connaissances et son expérience. D'autant plus que Jose Antonio réalise plusieurs cours thématiques sur les produits d'alimentation et obtient son diplôme en gestion d'entreprise en 1988 de la Confédération espagnole des petites et moyennes entreprises. En 2000 et 2002, ils voyagent ensemble en Italie et en Suisse respectivement pour apprendre des grands maîtres chocolatiers et décident d'investir dans de nouvelles machines à chocolats pour entrer dans ce monde passionnant.

En 2021, après plus de 170 ans de **TRADITION DES CONFISERIES DE TOLEDE**, Xocolalla naît à Santa Olalla, une entreprise dédiée exclusivement à la fabrication de produits de chocolat qui, en dépit de l'automatisation de certains processus, ils continuent d'avoir comme axe principal de sa production la qualité des matières premières utilisées et leur origine de proximité. Étant l'objectif principal de répondre aux besoins de ses clients par l'attention continue et l'excellence de leurs produits.

En outre, en 2022, à Xocolalla, nous avons décidé d'apporter notre contribution pour réduire l'empreinte carbone, en faisant un grand investissement pour installer des plaques photovoltaïques et en misant ainsi sur l'énergie solaire.

QUALITÉ

Chez Xocolalla, l'un de nos principaux objectifs est d'atteindre la satisfaction de nos clients. Cet engagement se concrétise par nos contrôles de qualité, qui sont appliqués à chaque étape du processus de production en garantissant que le produit arrive au consommateur en excellent état.

En outre, nous exigeons de nos fournisseurs une série d'exigences indispensables afin de toujours offrir des produits conformes aux exigences en matière de sécurité alimentaire.



BONBONS AUX
CHOCOLATS



PETITES BARRES
CHOCOLATÉES



NOUGAT
ESPAGNOL



XOCOLALLA

**BONBONS AUX
CHOCOLATS** _____ 6

**ZOMBYS
BARRES
CHOCOLATÉES** _____ 20

Gaufre croustillante farcie de
crème au lait et à la noisette

**XOCOBITE
PETITES BARRES
CHOCOLATÉES** _____ 22

NOUGAT ESPAGNOL _____ 26

XOCOFRUIT _____ 30

Fruits confits enrobés
de chocolat

DRAGÉES _____ 35

A detailed line art illustration of cacao pods, leaves, and flowers, rendered in a light blue color. The pods are shown in various stages of ripeness and are scattered across the page, with some showing the seeds inside. The leaves are large and have a prominent vein structure. The flowers are small and delicate, with long stamens. The overall style is clean and minimalist, with a focus on the natural elements of chocolate production.

BONBONS AUX CHOCOLATS

BONBONS AUX
CHOCOLATS

CHOCOLAT AU LAIT FOURRÉ

à la crème de cacao

POCHETTE EN
CARTON DE 100G.

10 Unités	Enveloppe
10 Pochettes	Boite
70 Boites	Palette



XOCOLALLA

CHOCOLAT AU LAIT FOURRÉ

à la crème de cacao
et au caramel

POCHETTE EN
CARTON DE 100G.

10 Unités	Enveloppe
10 Pochettes	Boîte
70 Boîtes	Palette



BONBONS AUX
CHOCOLATS

CHOCOLAT AU LAIT FOURRÉ

à la crème de
cacao et au café

POCHETTE EN
CARTON DE 100G.

10 Unités	Enveloppe
10 Pochettes	Boite
70 Boites	Palette



XOCOLALLA

CHOCOLAT AU LAIT FOURRÉ

à la crème de
cacao et à la noisette

POCHETTE EN
CARTON DE 100G.

10 Unités	Enveloppe
10 Pochettes	Boîte
70 Boîtes	Palette



BONBONS AUX
CHOCOLATS

CHOCOLAT AU LAIT FOURRÉ

à la crème de cacao et au amande
avec cacao et crème d'amande

POCHETTE EN
CARTON DE 100G.

10 Unités	Enveloppe
10 Pochettes	Boite
70 Boites	Palette



XOCOLALLA

ASSORTIMENT DE CHOCOLATS

au lait (amande, noisette,
café, caramel et cacao)

BOCAL EN
PLASTIQUE
DE 250G.

25 Unités	Bocal
6 Bocaux	Boite
70 Boites	Palette



BONBONS AUX
CHOCOLATS

ASSORTIMENT DE CHOCOLATS

au lait (amande, noisette,
café, caramel et cacao)

SACHETS DE 100G.

10 Unités	Sachet
14 Sachets	Boite
72 Boites	Palet



ASSORTIMENT DE CHOCOLATS

au lait (amande, noisette,
café, caramel et cacao)

SACHETS DE 500G.

50 Unités	Sachet
10 Sachets	Boîte
48 Boîtes	Palet



BONBONS AUX
CHOCOLATS

BOÎTE DE PRÉSENTATION DE CHOCOLATS

Par type de chocolat
ou assortiment

BOITE DE 2.5 KG

250 Unités Approx	Caisse
120 Boîtes	Palette



CHOCOLAT NOIR AVEC 70% DE CACAO

POCHETTE EN
CARTON 100G.

10 Unités	Pochette
10 Pochettes	Boite
70 Boites	Palette



BONBONS AUX
CHOCOLATS

CHOCOLAT NOIR AVEC 70% DE CACAO

BOCAL EN
PLASTIQUE
DE 250G.

25 Unités	Bocal
6 Bocaux	Boite
70 Boîtes	Palette



CHOCOLAT NOIR AVEC 70% DE CACAO

SACHETS DE 500G.

50 Unités	Sachet
10 Sachets	Boite
48 Boites	Palette



BONBONS AUX
CHOCOLATS

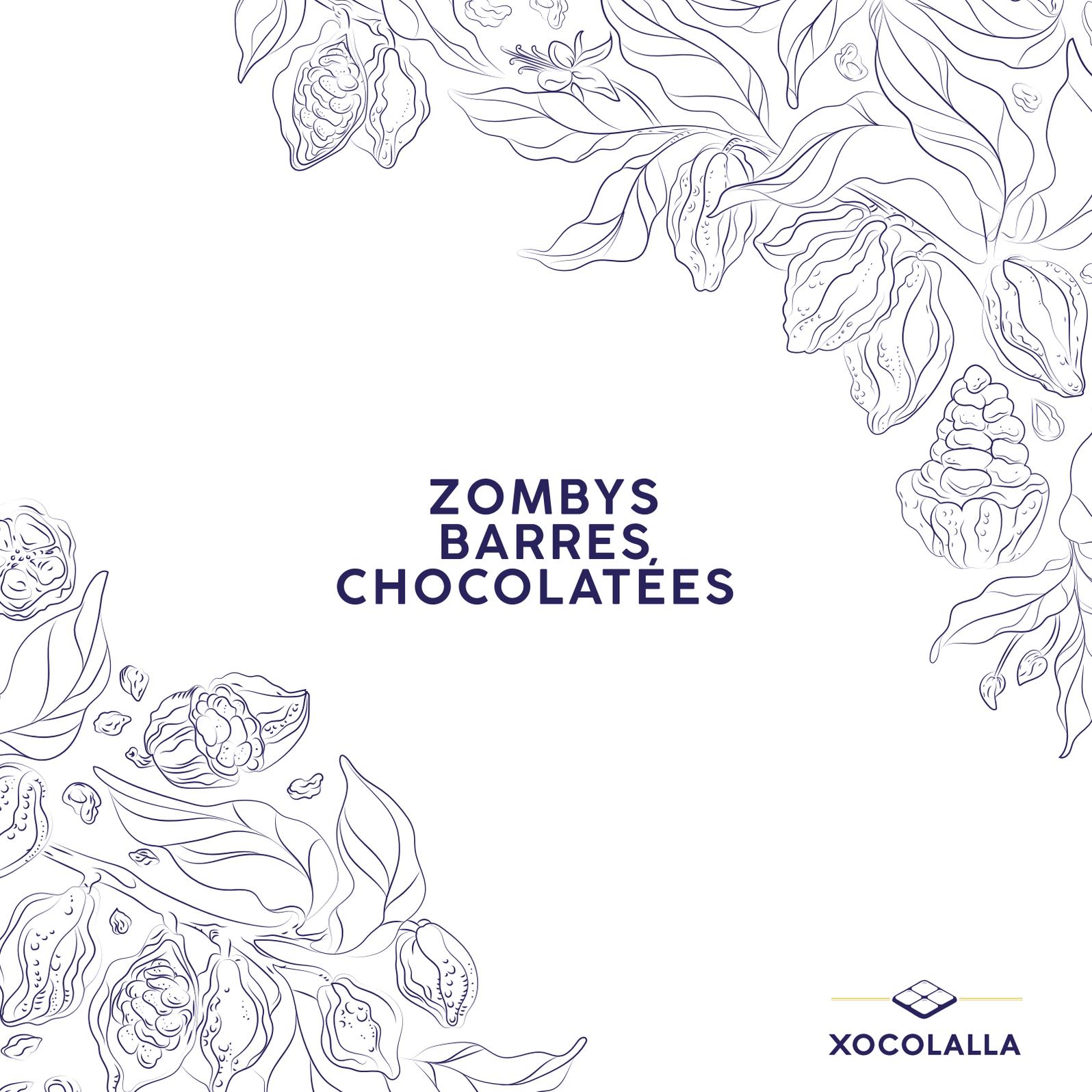
BOÎTE DE PRÉSENTATION DE CHOCOLATS

BOITE DE 2,5 KG

250 Unités Aprox	Boîte
120 Boîtes	Palette



XOCOLALLA

A detailed line art illustration of cacao pods, leaves, and flowers, rendered in a light blue color. The pods are shown in various stages of ripeness and are scattered across the page, with some showing the seeds inside. The leaves are large and have a prominent vein structure. The flowers are small and delicate, with five petals and a central stamen. The overall composition is a dense, artistic representation of the cacao plant.

ZOMBYS BARRES, CHOCOLATÉES

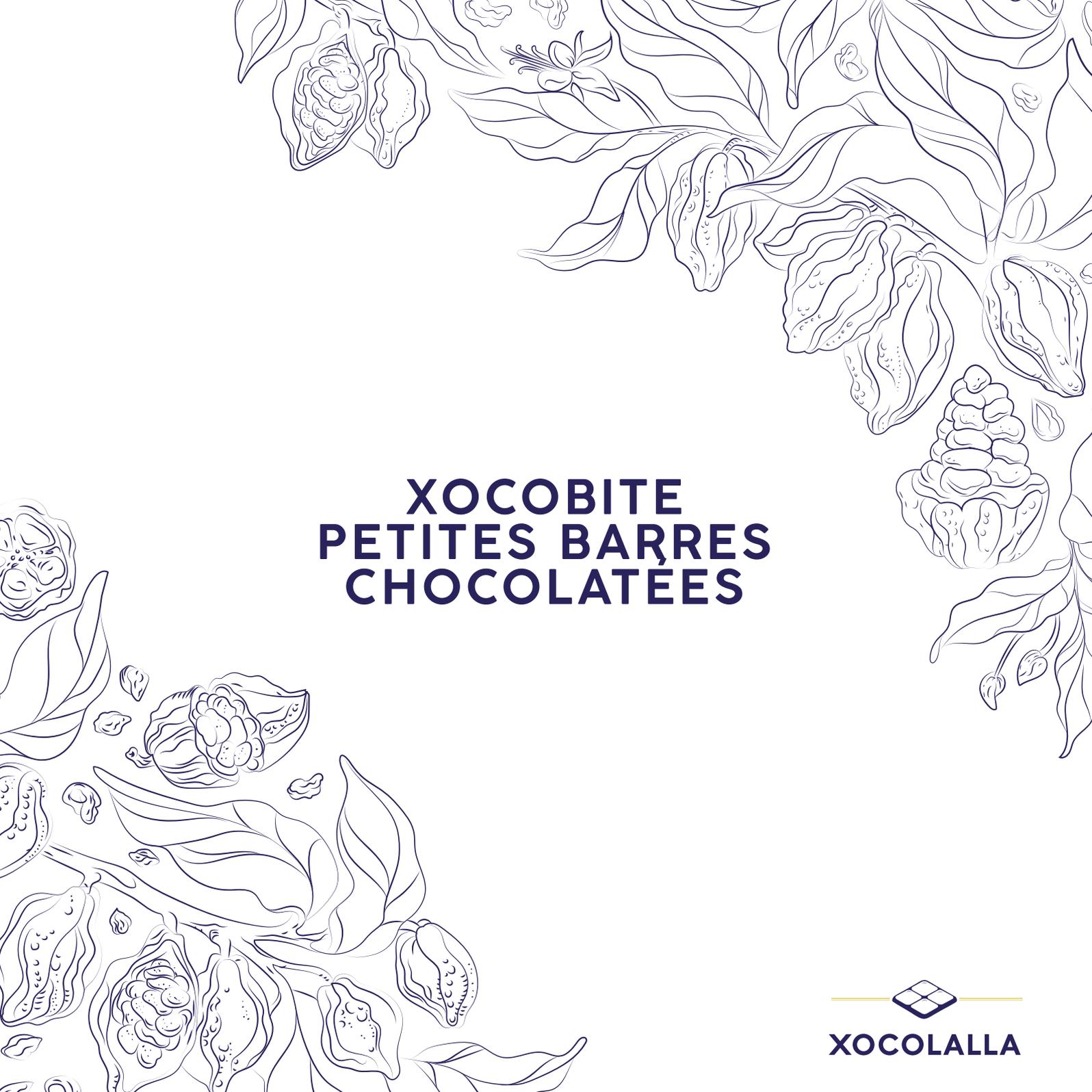
ZOMBYS BOITE DE PRESENTATION

Disponible en packs
de 2, 3 et 4 unités ou seul.
Vous pouvez demander si vous
voulez d'autres types de packaging

BOÎTE DE PRESENTATION DE 2,150KG

96 packs Aprox	Boite
135 Boites	Palette
PAQUET DE 2 UNITES	
48 packs Aprox	Boite
135 Boites	Palette
PAQUET DE 3 UNITES	
32 packs Aprox	Boite
135 Boites	Palette
PAQUET DE 4 UNITES	
24 packs Aprox	Boite
135 Boites	Palette



The background of the entire page is a detailed line art illustration in a light blue-grey color. It depicts various stages of cacao: large, textured pods, some open to reveal seeds; broad, veined leaves; and delicate flowers with stamens. The illustration is scattered across the page, framing the central text.

XOCOBITE PETITES BARRES CHOCOLATEES

**XOCOBITE
PETITES BARRES
CHOCOLATÉES**

MYRTILLES

**PISTACHE ET
AGRUMES**



**CRÈME À
LA NOISETTE**



**XOCOBITE
PETITES BARRES
CHOCOLATÉES**

**XOCOBITE
DOYPACKK**
PAR TYPE OU ASSORTIMENT

SAC DE 200GR

10 Unités Aprox	Sac
15 sacs	Boite
48 Boites	Palette



XOCOLALLA

**XOCOBITE
PETITES BARRES
CHOCOLATÉES**

BOÎTE DE XOCOBITE PAR TYPE OU ASSORTIMENT

(Pistache et agrumes, crème aux
noisettes et aux myrtilles)

BOITE DE 3 KG

134 Unités Aprox	Boite
100 Boites	Palette



A detailed line art illustration of cacao pods, leaves, and flowers, rendered in a light blue color. The pods are shown in various stages of ripeness and are scattered across the page, with some showing the characteristic ridges and others showing the seeds inside. The leaves are large and have a prominent vein structure. The flowers are small and delicate, with five petals and a central stamen. The overall composition is a dense, artistic representation of the cacao plant.

NOUGAT ESPAGNOL

NOUGAT ESPAGNOL



CHOCOLAT NOIR
CROUSTILLANT



CHOCOLAT AU LAIT
ET AUX AMENDES



CHOCOLAT AU LAIT
ET AUX NOISETTES



CHOCOLAT BLANC
CROUSTILLANT

NOUGAT ESPAGNOL

NOUGAT ESPAGNOL DOYPACK

PAR TYPE OU ASSORTIMENT

SACHETS DE 200GR

8 Unités Aprox	Sac
15 Sachets	Boîte
48 Boîtes	Palette



XOCOLALLA

NOUGAT ESPAGNOL

COFFRET DE NOUGATS ESPAGNOLS PAR TYPE OU ASSORTIMENT

(Chocolat noir croustillant, Chocolat blanc croustillant, Chocolat au lait et aux amandes, chocolat au lait et aux noisettes).

BOITE de 3 KG

120 Unités Aprox	Boite
100 Boites	Palette





XOCOFRUIT
Fruits confits enrobés
de chocolat

CITRON CONFIT ENROBÉ DE CHOCOLAT NOIR (70 % DE CACAO)

BOCAL DE 250 GR.

17 Unités	Bocal
6 Bocaux	Boite
70 Bocaux	Palette



XOCOFRUIT
FRUITS CONFITS ENROBÉS
DE CHOCOLAT

ANANAS CONFIT ENROBÉ DE CHOCOLAT NOIR (70 % DE CACAO)

BOCAL DE 250 GR.

17 Unités	Bocal
6 Bocaux	Boite
70 Bocaux	Palette



XOCOFRUIT
FRUITS CONFITS ENROBÉS
DE CHOCOLAT

ORANGE CONFITE ENROBÉE DE CHOCOLAT NOIR (70 % DE CACAO)

SACHETS DE 150 GR

17 Unités	Sachet
30 Sachets	Boite
81 Boite	Palette



NARANJA CON CHOCOLATE

Ingredientes: Naranja confitada (67%): naranja, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, acidulante (E-330), conservador (E-200 y E-223 (SULFITOS)), Chocolate (33%): Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, cacao desgrasado en polvo, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla, Cacao mín 70%.

Contiene trazas de leche

Conservar en lugar fresco y seco

Consumir preferentemente antes del y lote: ver en parte posterior del envase

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	VALORES MEDIOS EN 100G
Valor energético	1857 kJ 444 Kcal
Grasas totales de las cuales saturadas	18 g 11 g
Hidratos de carbono, de los cuales azúcares	66 g 60 g
Proteínas	4,4 g
Sal	0,07 g



CANTIDAD NETA
150G

XOCOLALLA

Fabricado en España - XOCOLALLA S.L.
Ctra. de Alamo 9-82 - 45300 Santa Olaya, Toledo
Tlf: 922 26 48 20 - 689 71 90 05 - info@xocolalla.es
www.xocolalla.es

ORANGE CONFITE ENROBÉE DE CHOCOLAT NOIR (70 % DE CACAO)

BOCAL DE 250 GR.

17 Unités	Bocal
6 Bocaux	Boite
70 Bocaux	Palette



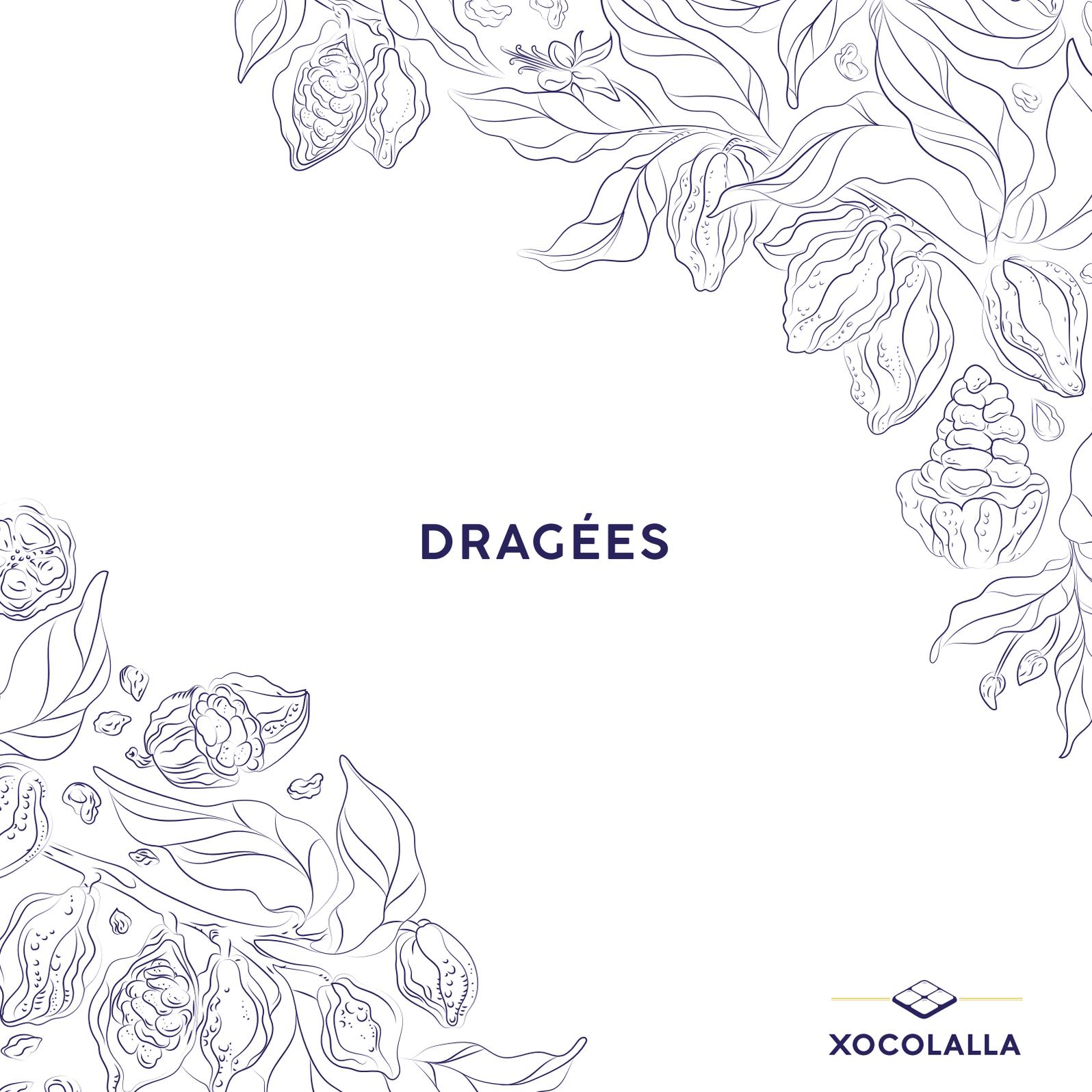
XOCOFRUIT
FRUITS CONFITS ENROBÉS
DE CHOCOLAT

DISPONIBLE PAR
TYPE DE FRUITS
(orange, citron et ananas)

BOITE DE 2 KG.

166 Unités Aprox	Boite
100 Boites	Palette



A detailed line art illustration of cacao pods, leaves, and flowers, rendered in a light blue color. The pods are shown in various stages of ripeness and are scattered across the page, with some showing the seeds inside. The leaves are large and have a prominent vein structure. The flowers are small and delicate, with long stamens. The overall composition is a dense, artistic representation of the cacao plant.

DRAGÉES

DRAGÉES

DRAGÉES

- Amande avec du chocolat au lait
- Amande avec du chocolat noir
- Noisette au chocolat au lait
- Noisette au chocolat noir
- Maïs au chocolat au lait
- Noix de coco au chocolat noir

BOCAL DE 200GR

17 Unités	Bocal
6 Bocaux	Boîte
70 Bocaux	Palette



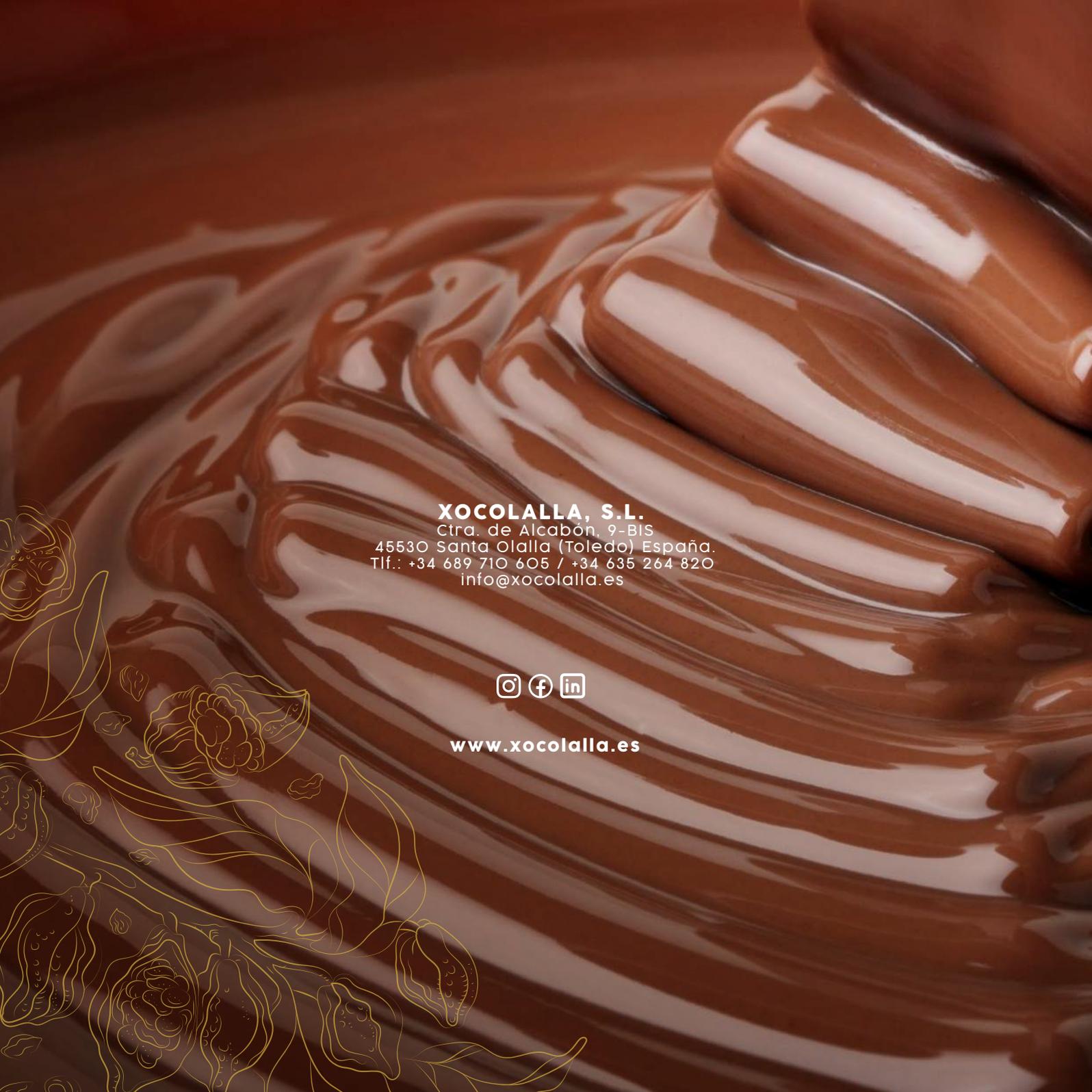


Nos marques:



XOCOLALLA





XOCOLALLA, S.L.
Ctra. de Alcabón, 9-BIS
45530 Santa Olalla (Toledo) España.
Tlf.: +34 689 710 605 / +34 635 264 820
info@xocolalla.es



www.xocolalla.es