

THE
HALVA.
LAB

Plant-Based Energy





Questa è la storia di un'autentica delizia tipica del Mediterraneo che rinasce in versione gourmet nel cuore dell'Italia.

Un dessert che lentamente si scioglie in bocca e si dissolve magicamente, lasciando un gusto nocciolato e avvolgente.

A colazione, a merenda o dopo pasto, concediti questo inedito momento di piacere chiamato Halva.

TI INNAMORERAI. E SARÀ PER SEMPRE!

LA NOSTRA STORIA

THE HALVA LAB nasce da un'idea di Marco Mazzacani e Rossana Monterosso, manager a New York City e coppia nella vita.

Italiani orgogliosi ma cittadini del mondo, curiosi e appassionati delle diverse culture gastronomiche, durante i loro viaggi si innamorano di questo straordinario prodotto chiamato HALVA, quasi sconosciuto nel nostro paese.

“E’ stata una folgorazione! Ricordo come fosse oggi questa la sensazione di cremosa dolcezza pervadere la bocca, sciogliersi lentamente e poi dissolversi per magia, lasciando un gusto nocciolato e avvolgente”

Due carriere avviate, Marco nelle vendite, Rossana in finanza, una vita insieme tra Italia e Stati Uniti, ma da sempre un’aspirazione comune all’imprenditoria. È il 2021, il mondo è cambiato, i tempi sono maturi. Settimane di analisi e riflessioni. Infine la decisione viene presa: rientrare e realizzare in Italia il primo laboratorio artigianale di HALVA.

L’esperienza manageriale in aziende del settore alimentare si unisce all’ambizione di reinterpretare un prodotto della tradizione Mediterranea e riproporlo in una veste nuova.

Determinati a creare qualcosa di speciale, visitano piccoli produttori artigianali in Grecia, Turchia e Israele, quindi due anni ad armeggiare e sperimentare ricette e tecniche, ma un obiettivo preciso: un prodotto WOW, delizioso e naturale!

“In generale l’HALVA è la combinazione di crema di sesamo, detta anche Tahina, e zucchero. Ma la vera magia sta nel processo e nella tecnica; è questo che crea la sua texture unica. In molti paesi bisogna fare l’apprendista per diventare un maestro di HALVA! Spesso tramandata di generazione in generazione,



è un’abilità che richiede dedizione e spalle forti. E’ una lavorazione lunga e affascinante”

La ricerca dei migliori ingredienti, una paziente lavorazione a mano, e un pizzico di gusto e creatività Made in Italy.

Le piccole cose si combinano per fare una grande differenza.
Piccole produzioni in piccoli lotti. Amore e cura in ogni singolo pezzo di HALVA.

E’ il 2023. E’ nato il primo laboratorio artigianale di HALVA in Italia.

Welcome to Halvaland!



COS'È L'HALVA

L'Halva è un dolce a base di tahina, quella crema ottenuta dalla macinazione di semi di sesamo bianchi, decorticati e tostati.

Per la preparazione dell'Halva, alla tahina viene aggiunto zucchero per il gusto "classico", ma si trova anche abbinato a tantissimi altri sapori: c'è l'Halva al pistacchio, alla mandorla, alla nocciola, ma si trova anche con aggiunta di caffè, cioccolato e in infinite altre varianti.

La migliore Halva, se lavorata bene, è friabile e si scioglie in bocca.

Ma la vera magia sta nel processo e nella tecnica; è questo che crea la sua texture unica.

In molti paesi bisogna fare l'apprendista per diventare un maestro di Halva! Spesso tramandata di generazione in generazione, è un'abilità che richiede dedizione e spalle forti. E' una lavorazione lunga e affascinante.

Può essere consumata in qualsiasi momento della giornata, da sola o accompagnata con una tazza di tè o caffè. Il gusto è tendenzialmente dolce, con una nota di nocciola. Può essere inserito nella stessa categoria del burro di arachidi.

Voler trovare una terra di appartenenza all'Halva non è facile, perché appartiene prima di tutto al Mediterraneo.

Infatti, la troviamo presente, seppur in declinazioni differenti, in diversi paesi che affacciano sul mare nostrum, Grecia, Turchia, Libano, Israele...

La prima ricetta scritta conosciuta sembra risalga all'inizio del XIII secolo.

Halva, Helva, Halwa o Halvah. Una cosa è certa, la parola Halva ha compiuto un lungo viaggio. Ad esempio, è stata definita anche come Halava in sanscrito, Halawa in Egitto, Halvas in Grecia, Halvah in ebraico, Hilwa o Halawi in arabo, Helva in Turchia.

Nel tempo poi ha acquisito innumerevoli fans, oggi si può trovare infatti sugli scaffali dei negozi di Londra, Parigi e New York, o nei menu dei migliori ristoranti.

Ma perchè questo dolce è riuscito a conquistare così tanti paesi nel corso dei secoli?

Si tratta di un dolce naturale e nutriente, ricco e sostanzioso, di origine 100% vegetale, senza glutine e senza lattosio. E' inoltre fonte di fibre.

L'Halva è perfetta per tutti coloro che vogliono concedersi un momento di piacere, ma con un'attenzione particolare alla qualità e alla naturalezza degli ingredienti.

Ogni singolo pezzo di Halva è un viaggio, nel gusto e nella storia.







HALVA



HALVA CON PISTACCHIO



Dolce friabile a base di crema di sesamo
VEGAN / SENZA GLUTINE / SENZA LATTOSIO

Peso: 200g
Pezzi per cartone: 12
Codice EAN: 8050507320004

HALVA CON NOCCIOLA



Dolce friabile a base di crema di sesamo
VEGAN / SENZA GLUTINE / SENZA LATTOSIO

Peso: 200g
Pezzi per cartone: 12
Codice EAN: 8050507320011

HALVA CON MANDORLA



Dolce friabile a base di crema di sesamo
VEGAN / SENZA GLUTINE / SENZA LATTOSIO

Peso: 200g
Pezzi per cartone: 12
Codice EAN: 8050507320028



Dai più gusto a yogurt,
gelato o dessert con un po' di

Halva crumble





CREME SPALMABILI

CREMA PURA DI ARACHIDI



BIOLOGICO / VEGAN / SENZA GLUTINE /
SENZA LATTOSIO / SENZA ZUCCHERI
AGGIUNTI

Peso: 200g
Pezzi per cartone: 6
Codice EAN: 8050507320059

CREMA DI ARACHIDI CON SALE



BIOLOGICO / VEGAN / SENZA GLUTINE /
SENZA LATTOSIO / SENZA ZUCCHERI
AGGIUNTI

Peso: 200g
Pezzi per cartone: 6
Codice EAN: 8050507320066

CREMA PURA DI ANACARDI



BIOLOGICO / VEGAN / SENZA GLUTINE /
SENZA LATTOSIO / SENZA ZUCCHERI
AGGIUNTI

Peso: 200g
Pezzi per cartone: 6
Codice EAN: 8050507320097

CREMA PURA DI MANDORLE



BIOLOGICO / VEGAN / SENZA GLUTINE /
SENZA LATTOSIO / SENZA ZUCCHERI
AGGIUNTI

Peso: 200g
Pezzi per cartone: 6
Codice EAN: 8050507320073

CREMA PURA DI MANDORLE BIANCHE



BIOLOGICO / VEGAN / SENZA GLUTINE /
SENZA LATTOSIO / SENZA ZUCCHERI
AGGIUNTI

Peso: 200g
Pezzi per cartone: 6
Codice EAN: 8050507320080

CREMA LAMPONI E ANACARDI



BIOLOGICO / VEGAN / SENZA GLUTINE /
SENZA LATTOSIO / SENZA ZUCCHERI
AGGIUNTI

Peso: 200g
Pezzi per cartone: 6
Codice EAN: 8050507320103

CREMA DATTERI, SESAMO E CACAO



BIOLOGICO / VEGAN / SENZA GLUTINE /
SENZA LATTOSIO / SENZA ZUCCHERI
AGGIUNTI

Peso: 200g
Pezzi per cartone: 6
Codice EAN: 8050507320110







FRUTTA SECCA & SNACKS

ANACARDI



BIOLOGICO / FONTE DI FIBRE /
FONTE DI PROTEINE / VEGAN

Peso: 200g
Pezzi per cartone: 10
Codice EAN: 8050507320134

NOCI DI MACADAMIA



BIOLOGICO / ALTO CONTENUTO DI FIBRE /
VEGAN

Peso: 200g
Pezzi per cartone: 10
Codice EAN: 8050507320042

NOCI DEL BRASILE



BIOLOGICO / FONTE DI FIBRE /
FONTE DI PROTEINE / VEGAN

Peso: 200g
Pezzi per cartone: 10
Codice EAN: 8050507320141

NUT MIX



BIOLOGICO / FONTE DI FIBRE /
FONTE DI PROTEINE / VEGAN

Peso: 200g
Pezzi per cartone: 10
Codice EAN: 8050507320158

COCCO & CACAO CHIPS



BIOLOGICO / ALTO CONTENUTO DI FIBRE /
VEGAN

Peso: 200g
Pezzi per cartone: 6
Codice EAN: 8050507320165



THE
HALVA.
LAB

Halva Italia Srl
Via Stoccolma 14
41049 Sassuolo (MO), Italia

info@thehalvalab.com

thehalvalab.com