

Italienska smaker sedan 1999



BISCOTTI CANTUCCI CON CIOCCOLATO FONDENTE 125 G
BISCOTTIFICIO ANTONIO MATTEI

SKU: 14144



Biscotti Cantucci con Cioccolato fondente
125 g

PRODUKT BESKRIVNING

Biscotti Cantucci con Cioccolato fondente från Toscana

Typ av skorpa: Chokladskorpa från Toscana.

Karaktär: Varje biscotti (skorpa) bakas dubbelt för att ge den sin karaktäristiska konsistens: krispig men inte för hård.

Servering: Som avslutning på en måltid med Portvin, Marsala eller Sherry. Till frukost med kaffe, te, cappuccino och/eller fruktjuice

Vikt: 125 g



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: **Vetemjöl**, socker, mörk choklad 20% (kakao, socker, kakaosmör, Bourbon vaniljstång), **ägg** från frigående höns. Kan innehålla spår av: **mandel, pistagenöt, sojaböna, pinjenöt, mjölk, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pecannöt, paranöt, macadamianöt, jordnöt, senap**. Ursprungsland för ingredienser: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1888 kJ / 449 kcal
Fett	15,0 g
- varav mättade fettsyror	1,3 g
Kolhydrater	67,0 g
- varav sockerarter	35,0 g
Fibrer	3,1 g
Protein	9,5 g
Salt	<0,01 g

BISCOTTIFICIO ANTONIO MATTEI

Biscottificio Antonio Mattei är inte bara en producent av konditoriprodukter – det är en ikon inom italiensk konditorikonst. Grundat 1858 i den toskanska staden Prato, har det blivit en symbol för tradition och kvalitet. Antonio Mattei själv anses vara skaparen av den klassiska italienska biscotti, även kallad "Cantucci di Prato." Detta hantverk har inte bara stått emot tidens gång, utan har också fått internationellt erkännande. Faktum är att företaget vann prestigefyllda priser redan under 1800-talet, bland annat vid världsutställningarna i Paris.

Produkter och kvalitet

Antonio Matteis biscotti är kända för sin enkelhet och sin rena smak. Basreceptet – mjöl, socker, ägg, mandlar och pinjenötter – är oförändrat sedan starten. Ingredienserna är noggrant utvalda för att hålla högsta kvalitet. Mandlarna kommer från Apulien, och varje biscotti (skorpa) bakas dubbelt för att ge den sin karaktäristiska konsistens: krispig men inte för hård.

Förpackning: En hyllning till traditionen

En annan detalj som gör Biscottificio Antonio Mattei unikt är deras ikoniska blåa pappersförpackning. Den har varit densamma i över 150 år och är en symbol för enkelhet och elegans. Den tidlösa designen har blivit ett signum och ett samlarobjekt för många. "Den distinkt blå färgen på Biscottificio Antonio Matteis påse är inte bara igenkännbar, den är också patenterad och registrerad hos Pantone som "Blue Mattei" . Detta innebär att färgen, tillsammans med påsens design, är skyddad och exklusiv för varumärket, vilket gör den till ett unikt kännetecken i världen av italienska bakverk."



[illegible]

Biscioffino Antonio Mattel är inte bara en producent av konditoriprodukter – det är en ikon inom italiensk konditorikonst. Grundat 1858 i den toskanska staden Prato, har det blivit en symbol för tradition och kvalitet. Antonio Mattel själv anses vara skaparen av den klassiska italienska biscioffi, även kallat "Cantucci di Prato". Detta handverk har inte bara stått emot tidens gång, utan har också fått internationellt erkännande. Faktum är att företaget vunnit prestigefulla priser redan under 1800-talet, bland annat vid världsutställningarna i Paris.

Antonio Matteis biscotti är kända för sin enkelhet och sin rena smak. Basreceptet – mjöl, socker, ägg, mandlar och pinjenötter – är oförändrat sedan starten. Ingredienserna är noggrant utvalda för att hålla högsta kvalitet. Mandlarna kommer från Apulien, och varje biscotti (skorpa) bakas dubbelt för att ge den sin karaktäristiska konsistens: krispig men inte för hård.

Förpackning: En hyllning till traditionen
En annan detalj som gör Biscottificio Antonio Mattei unik är deras ikoniska blåa pappersförpackning. Den har varit densamma i över 150 år och är en symbol för enkelhet och elegans. Den blåa designen har blivit ett signum och ett samlarbok för många.
"Den distinkta blå färgen på Biscottificio Antonio Matteis påse är inte bara igenkännbar, den är också patenterad och registrerad hos Pantone som "Blue Mattei". Detta innebär att färgen, tillsammans med påsens design, är skyddad och exklusiv för varumärket, vilket gör den till ett unikt kännetecken i världen av italiensk bakverk."



ARTIKELN 1414

Typ av skorpor: Chokladskorpora från Toscana.
Karaktär: Värje biscotti (skorpora) bakas dubbelt för att ge dem sin karaktäristiska konsistens: krispig men inte för hård.
Servering: Som avslutning på en måltid med Portvin, Marsala eller Sherry. Till frukost med kaffe, te, cappuccino och/eller fruktjuice.
Vikt: 125 g

Energie	energi kJ/g
Fett	15,0 g
- varmt matfett	15,0 g
Kolhydrater	87,0 g
- varmt kolhydrater	87,0 g
Fiber	3,3 g
Protein	3,3 g
Salt	0,3 g

[illegible]

molino
Manufakturatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se