

Italienska smaker sedan 1999



BISCOTTI CANTUCCI CON CIOCCOLATO FONDENTE 125 G RÖD
PLÅTBURK BISCOTTIFICO ANTONIO MATTEI

SKU: 14146



Biscotti Cantucci con Cioccolato fondente
125 g med Röd plåtburk

PRODUKT BESKRIVNING

Biscotti Cantucci con Cioccolato fondente från Toscana med en röd plåtburk

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
- vara 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."



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.

En annan detalj som gör Biscottificio Antonio Mattel unikt är deras ikoniska blå 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 Mattei's 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 matprodukter.

kännetecken i världen av italienska bakverk."

V₀: 125 g

Ingredienser: Vetemjöl, socker, mjölk choklad (20% kakao, socker, kakaoextrakt, Bourbon-vaniljextrakt), ägg (hön föglande hörs, Kan innerhålls spår av: mandel, pinjagärst, sopabala, pälsdjur, mjölk, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pecannöt, parannöt, macadamianöt, jordnöt, sesam, Unsprungstard fr ingredienser Italien. Förvaras: Sealt och tätt. Bäst före: se påpackning.

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