

IL GUSTO DELLE ANTICHE
TRADIZIONI TOSCANE



Catalogo
IL BALESTRO







Le Logge srl ...I Dolci dalla tradizione Toscana

(produzione dolci anche da "agricoltura biologica" e vegani) Traditional, Organic and Vegan biscuits from Tuscany
 Via dei Ferrinanti 29/a - Zona Industriale Valpiana - Massa Marittima (GR) - Maremmashire - Tuscany - Italy
 tel. +39 0566919923 - fax +39 0566919924 - www.lelogge.it - info@lelogge.it





Se per incanto il tempo si fosse fermato in un forno del Trecento, tra il profumo della legna che arde, delle erbe aromatiche e di spezie preziose, vedremmo che il modo di lavorazione e gli ingredienti usati per il Panforte, come per tutti gli altri dolci, non sarebbero stati diversi da quelli della nostra Pasticceria.

Infatti il nostro Panforte, i Cantucci, i Ricciarelli ed i Cavallucci nascono proprio dal nostro lavoro paziente ed accurato, dall'utilizzo di ingredienti naturali e di prima qualità e nel più assoluto rispetto delle ricette tradizionali.

Le nostre Specialità rivelano antiche radici senesi, infatti la nostra Pasticceria nasce a Massa Marittima, una bellissima cittadina medievale, che fin dal 1200 ha intrecciato la propria storia con quella di Siena.

Questo legame è molto evidente sia nell'arte che nelle tradizioni culinarie e dolciarie.

Passione, cura nella lavorazione, rispetto della tradizione, qualità degli ingredienti: questi sono i nostri dolci!

Pasticceria Le Logge...il vero gusto delle antiche tradizioni toscane.



Imagine to stop the time in a fourteenth century oven, between the good scent of burning wood, the aromatic herbs and precious spices, we would see that the method of working and the ingredients used for the Panforte, as all for the other biscuits, were not different from those of today at Pasticceria Le Logge.

In fact our Panforte, Cantucci, Ricciarelli and Cavallucci are made with great care, using high quality ingredients respecting traditional recipes.

Our specialties reveal ancient Sienese root, in fact our bakery was born in Massa Marittima, a beautiful medieval town, which since 1200 have interlaced strongly its story with Siena. This relationship is very evident in both art and culinary traditions and confectionery.

Love, attention, respect of the rules and first quality ingredients are our biscuits.

Le Logge: the authentic taste of the Tuscan traditions

Panforte Margherita (Panforte Bianco)

Il Panforte è un dolce toscano la cui storia si perde nella notte dei tempi. Le prime testimonianze scritte sull'uso e la preparazione di questo dolce risalgono all'anno 1000. In quel tempo veniva chiamato "Pane Natalizio" o "Pane Aromatico" o "Panpepatus". La preparazione veniva demandata agli Speziali (o Farmacisti) ed era quasi esclusivamente ad uso del clero e dei benestanti in considerazione del fatto che oltre alle "conce" di arancio, cedro, melone conteneva anche mandorle e soprattutto costosissime spezie. Con il passare dei secoli la ricetta del Panpepato (Panforte dello Speziale) non ha subito modifiche sostanziali e gli ingredienti di base sono rimasti gli stessi. Solo nel 1879, a Siena, durante una visita della Regina Margherita di Savoia, uno degli "Speziali" preparò un panforte con una minore quantità di spezie e senza le "conce di melone" perchè il dolce risultasse più delicato e gradito al palato femminile. In onore della Regina, il Panforte fu chiamato Panforte Margherita, oggi meglio conosciuto come Panforte bianco o Panforte Classico. Nella nostra lavorazione, che rispecchia fedelmente tutte le fasi di lavorazione tradizionali, l'impasto viene cotto in grosse planetarie (pentole riscaldate che simulano la cottura che avveniva negli antichi paioli di rame posti sul fuoco "a giornata") finchè i canditi sono sciolti fino a formare una amalgama omogenea alla quale vengono aggiunte le mandorle tostate (fino al 30%). L'impasto viene cotto in forno ancora una volta e lasciato riposare per una notte intera. Solo seguendo questo procedimento, il prodotto rimane morbido, ricco di sapori e profumi...proprio come una volta. Oggi giorno questa squisita torta è divenuta un dolce da dessert e si può consumare tutto l'anno accompagnato da un buon caffè, the o cappuccino. Ma nel rispetto delle antiche tradizioni, lo troviamo sempre e soprattutto sulla nostra tavola al termine dei succulenti pranzi delle festività natalizie, spesso accompagnato da un buon calice di Vino dolce, generalmente Vinsanto. Alla fine degli anni '90, ai due gusti classici abbiamo aggiunto una variante più prelibata, arricchita con fichi secchi che sostituiscono gran parte della frutta candita presente nelle versioni primarie. Il connubio golosissimo tra mandorle e fichi secchi è molto gradito anche da chi rifugge il sapore della frutta candita.

Dolce della tradizione toscana · Lavorazione artigianale: morbido con mandorle fino al 30% e frutta candita italiana

Codice	Prodotto	Confezione	Peso (gr)	Pz. x Crt	Crt. x Pallet	Scad. (mesi)
BPB100	Panforte Margherita	Astucciato/Box	100	30	90	15
BPB101	Panforte Margherita	Incartato a mano	100	30	154	15
BPB250	Panforte Margherita	Astucciato/Box	250	12	126	15
BPB251	Panforte Margherita	Incartato a mano	250	12	135	15
BPB350	Panforte Margherita "Spicchio"	Incarto trasparente	350	8	90	12
BPB351	Panforte Margherita	Incartato a mano	350	12	126	15
BPB400	Panforte Margherita "Caciotta"	Incarto trasparente	400	6	126	12
BPB450	Panforte Margherita	Incartato a mano	450	12	135	15
BPB003	Panforte Margherita *torta grande (per ristoranti o banco dolci sfusi)	Ruota	3000	1	90	12
BPB005	Panforte Margherita *torta grande (per ristoranti o banco dolci sfusi)	Ruota	5000	1	90	12





Panforte is a traditional Tuscan cake known since the Middle Age (1000 a.C). In the past it was called Pane Natalizio (Christmas bread) or Pane Aromatico or Panpepato (Spicy bread) and baked only by skilled druggists, called "Speziali". For the rarity and cost of most of its ingredients, Panforte was consumed only by the clergy and wealthy people. Through the centuries the recipe of Panpepatus (now called Panforte Nero) did not have had substantial modifications in its main ingredients: candied fruits, spices and pepper. Only in 1879, in Siena, during the visit of Queen Margherita di Savoia, a Speziale prepared a Panforte with less spices and without candied melon for better meet the Queen's personal taste. In her honor this new recipe was called Panforte Margherita, today known also as Panforte Bianco. Nowadays Panforte (white or black) has become a well known dessert, served not only at the end of traditional Christmas meals, with a glass of sweet wine or with as our Tuscan Vinsanto.



Incartato a mano
(Hand Wrapped)



Astucciato
(Box)

Gli Spicchi

Novita!



Panpepato

Dolce della tradizione toscana · Lavorazione artigianale: morbido con mandorle fino al 30%, frutta candita italiana e spezie

Codice	Prodotto	Confezione	Peso (gr)	Pz. x Crt	Crt. x Pallet	Scad. (mesi)
BPN100	Panpepato	Astucciato/Box	100	30	90	15
BPN101	Panpepato	Incartato a mano	100	30	154	15
BPN250	Panpepato	Astucciato/Box	250	12	126	15
BPN251	Panpepato	Incartato a mano	250	12	135	15
BPN350	Panpepato "Spicchio"	Incarto trasparente	350	8	90	12
BPN351	Panpepato	Incartato a mano	350	12	135	15
BPN400	Panpepato "Caciotta"	Incarto trasparente	400	6	135	12
BPN450	Panpepato	Incartato a mano	450	12	126	15
BPN003	Panpepato *torta grande (per ristoranti o banco dolci sfusi)	Ruota	3000	1	90	12
BPN005	Panpepato *torta grande (per ristoranti o banco dolci sfusi)	Ruota	5000	1	90	12





Panforte cioccolato e ciliegie

Dolce della tradizione toscana · Lavorazione artigianale: morbido con mandorle fino al 25% e frutta candita italiana: ciliegie - ricoperto al cioccolato

Codice	Prodotto	Confezione	Peso (gr)	Pz. x Crt	Crt. x Pallet	Scad. (mesi)
BPC100	Panforte cioccolato e ciliegie	Astucciato/Box	100	30	90	12
BPC101	Panforte cioccolato e ciliegie	Incartato a mano	100	30	154	12
BPC250	Panforte cioccolato e ciliegie	Astucciato/Box	250	12	126	12
BPC251	Panforte cioccolato e ciliegie	Incartato a mano	250	12	135	12
BPC450	Panforte cioccolato e ciliegie	Incartato a mano	450	12	126	12
BPC003	Panforte cioccolato e ciliegie *torta grande (per ristoranti o banco dolci sfusi)	Ruota	3000	1	90	12
BPC005	Panforte cioccolato e ciliegie *torta grande (per ristoranti o banco dolci sfusi)	Ruota	5000	1	90	12





Panforte al Marzapane

Dolce della tradizione toscana
Lavorazione artigianale:
morbido con 30% di mandorle
e ricoperto con pasta di mandorle



Codice	Prodotto	Confezione	Peso (gr)	Pz. x Crt	Crt. x Pallet	Scad. (mesi)
BPM250	Panforte al marzapane	Incartato a mano	250	12	126	4
BPM450	Panforte al marzapane	Incartato a mano	450	12	126	4
BPM005	Panforte al marzapane	Ruota	5000	1	90	4

Trio di Panfortini

Codice	Prodotto	Confezione	Peso (gr)	Pz. x Crt	Crt. x Pallet	Scad. (mesi)
BRE001	Trio di Panfortini (Margherita, Nocciole & Fichi e Panpepato)	sacchetto + fiocco	300	6	72	12



Panforte Nocciole e Fichi

Lavorazione artigianale: dolce morbido con nocciole, mandorle e noci fino al 25% e fichi secchi

Codice	Prodotto	Confezione	Peso (gr)	Pz. x Crt	Crt. x Pallet	Scad. (mesi)
BPF100	Panforte nocciole e fichi	Astucciato/Box	100	30	90	12
BPF101	Panforte nocciole e fichi	Incartato a mano	100	30	154	12
BPF250	Panforte nocciole e fichi	Astucciato/Box	250	12	126	12
BPF251	Panforte nocciole e fichi	Incartato a mano	250	12	135	12
BPF351	Panforte nocciole e fichi	Incartato a mano	350	12	135	12
BPF401	Panforte nocciole e fichi	Incartato a mano	400	12	126	12
BPF003	Panforte nocciole e fichi *torta grande (per ristoranti o banco dolci sfusi)	Ruota	3000	1	90	12
BPF005	Panforte nocciole e fichi *torta grande (per ristoranti o banco dolci sfusi)	Ruota	5000	1	90	12





Panforte Pere e Cioccolato

Lavorazione artigianale: dolce morbido con mandorle fino al 25%, pere e frutta candita Italiana - ricoperto al cioccolato

Codice	Prodotto	Confezione	Peso (gr)	Pz. x Crt	Crt. x Pallet	Scad. (mesi)
BPP100	Panforte pere e cioccolato	Astucciato/Box	100	30	154	12
BPP101	Panforte pere e cioccolato	Incartato a mano	100	30	154	12
BPP250	Panforte pere e cioccolato	Astucciato/Box	250	12	126	12
BPP251	Panforte pere e cioccolato	Incartato a mano	250	12	135	12
BPP005	Panforte pere e cioccolato *torta grande (per ristoranti o banco dolci sfusi)	Ruota	5000	1	90	12



Ricciarelli

con mandorle al 45% (almonds 45%)

Come tutti i dolci toscani anche i Ricciarelli hanno una antichissima tradizione. La prima testimonianza risale al 1447, quando, durante il banchetto nuziale di Caterina Sforza e Gerolamo Riario avvenuto nel Castello Sforzesco in Milano, furono offerti i "Marzipani all'usanza senese".

Il Ricciarelo è un dolcetto che ricorda il sapore del marzapane, ha forma di losanga e gli ingredienti sono pochi ma pregiatissimi: mandorle, zucchero, miele ed albume di uovo.

Nonostante sia stato considerato un dolcetto natalizio, negli ultimi anni è apprezzato in ogni periodo dell'anno e lo si può gustare con un caffè o un buon the. Ottimi anche i Ricciarelli arricchiti di cacao purissimo che offrono un retrogusto leggermente liquoroso e meno dolce.

Ricciarelli are traditional Tuscan soft biscuits made with almond paste. In 1447 we discover the first written in referring to Ricciarelli as "Marzipani all'uso senese" (Marzipan sienese) were mentioned in the wedding menu of Caterina Sforza e Gerolamo Riario, which took place at Castello Sforzesco in Milan.

Ricciarelli are very appreciated, they have lozenge shape and made with few but essential ingredients, as almonds, sugar, eggs white.

Until a few decades ago Ricciarelli was a Christmas cookies but nowadays we enjoy to taste Ricciarelli any time. They are perfect in the evening with a glass of sweet wine or with a cup of coffee or tea.

I dolci forse più ricchi e soffici della tradizione toscana con 45% di mandorle

Codice	Prodotto	Confezione	Peso (gr)	Pz. x Crt	Crt. x Pallet	Scad. (mesi)
BRB145	Ricciarelli (classici)	Astucciato/Box	120	12	72	7
BRB180	Ricciarelli (classici)	Astucciato/Box	180	12	72	7
BRB250	Ricciarelli (classici)	Vaschetta trasparente	250	12	72	4
BRC250	Ricciarelli al cacao	Vaschetta trasparente	250	12	72	4
BRM250	Ricciarelli misti	Vaschetta trasparente	250	12	72	4



Cavallucci



“Barricucoli, Donne e Confortini se ne volete dei nostri son dei fini”.

Non era infrequente sentire questo grido per le strade della Firenze di Lorenzo De' Medici: era il grido dei venditori di Cavallucci che all'epoca si chiamavano appunto "berriquocoli".

Anche questo è un dolce dell'antica tradizione Toscana, preparato con miele, zucchero, farina, noci (nella nostra ricetta ce ne sono per il 13%), spezie delicate, semi d'anice e canditi raffinati.

Prese il nome di Cavalluccio perchè offerto nelle osterie di campagna dove usavano fermarsi diligenze e barrocci e quindi consumati da "Cavallari" (detti Cavallai cioè conducenti di cavalli da carico). Il Cavalluccio provocava un particolare stuzzicamento al palato che invitava a bere, cosa importante per l'oste dell'epoca.

Oggi noi consigliamo di gustare i Cavallucci con il nostro immancabile Vinsanto o con vini e liquori dolci.

Berricucoli was the funny name of these biscuits known in Florence during the heyday of Lorenzo de' Medici (mid- end of XV century) Certainly the Cavalluccio become popular with the development of the trade when merchant and draymen stopped in small countryside inns for refreshment and these biscuits were served with wine. As in the past, the main ingredients are honey, sugar, wheat flour, walnuts, spices and candied fruits. Our Cavallucci have honey inside the ingredients and for this are more soft. We suggest to taste Cavallucci with any kind of sweet wine.

Codice	Prodotto	Confezione	Peso (gr)	Pz. x Crt	Crt. x Pallet	Scad. (mesi)
BCV211	Cavallucci (morbidi alle noci) con 13% noci	Sacchetto trasparente	200	15	72	10
BCV210	Cavallucci (morbidi alle noci) con 13% noci	Astucciato/Box	200	12	72	12
BCV250	Cavallucci (morbidi alle noci) con 13% noci	Sacchetto trasparente	250	15	72	10
BCV500	Cavallucci (morbidi alle noci) con 13% noci	Sacchetto trasparente	500	15	72	10
BCV001	Cavallucci (morbidi alle noci) con 13% noci	Sacchetto trasparente	1000	12	72	10
BCV202	Cavallucci (morbidi alle mandorle) con 13% mandorla	Sacchetto trasparente	200	15	72	10
BCV212	Cavallucci (morbidi alle mandorle) con 13% mandorla	Astucciato/Box	200	12	72	12
BCV213	Cavallucci (morbidi alle mandorle) con 13% mandorla	Sacchetto trasparente	250	15	72	10
BCV501	Cavallucci (morbidi alle mandorle) con 13% mandorla	Sacchetto trasparente	500	15	72	10
BCV203	Cavallucci al cioccolato (morbidi alle mandorle e cioccolato a pezzi)	Sacchetto trasparente	200	15	72	10
BCV204	Cavallucci al cioccolato (morbidi alle mandorle e cioccolato a pezzi)	Astucciato/Box	200	12	72	12
BCV253	Cavallucci al cioccolato (morbidi alle mandorle e cioccolato a pezzi)	Sacchetto trasparente	250	15	72	10



**Cavallucci
Noci e Fichi**

Novita!





Cantuccini Toscani IGP



I Cantuccini alle Mandorle sono i biscotti più conosciuti nel mondo che accompagnati da un buon Vinsanto formano un connubio di grande armonia. Infatti si consumano inzuppati in questo Vino dolce, ottenuto da uva passa ed invecchiato minimo tre anni in piccolissime botticelle di legno chiamate caratelli. Gli ingredienti principali dei Cantucci Toscani alle mandorle sono la farina, le uova, lo zucchero, il miele e soprattutto le mandorle.

Ultimamente i nostri cantuccini hanno ottenuto la certificazione IGP e per questo motivo le nostre produzioni seguono con attenzione e grande cura le regole dettate dalle norme del disciplinare.

Cantuccini with almond are biscuits with a popular tradition and dipped into a glass of Vin Santo (traditional Tuscan sweet wine) create a marriage of great harmony. In addition to Vinsanto, we use to dip Cantuccini into red wine at the end of the meal or anytime into coffee or cappuccino.

All raw materials are first quality as flour, sugar, eggs, honey and particularly almonds. Nowadays our Cantuccini are certified PGI, for this reason our productions follow carefully and with great care the rules dictated by the regulations of the disciplinary. We can affirm that Cantuccini with almond are the "Tuscan" best known in the world.



Cantuccini Toscani IGP alle mandorle (Cantuccini Toscani PGI with 23% of Almonds)

Codice	Prodotto	Confezione	Peso (gr)	Pz. x Crt	Crt. x Pallet	Scad. (mesi)
BCT100	Cantuccini Toscani IGP - Certificati (cantuccini classici - mandorle al 23%)	Sacchetto trasparente	100	24	72	12
BCT101	Cantuccini Toscani IGP - Certificati (cantuccini classici - mandorle al 23%)	Astucciato/Box	100	24	72	12
BCT250	Cantuccini Toscani IGP - Certificati (cantuccini classici - mandorle al 23%)	Astucciato/Box	200	12	72	12
BCT251	Cantuccini Toscani IGP - Certificati (cantuccini classici - mandorle al 23%)	Sacchetto trasparente	250	15	72	12
BCT500	Cantuccini Toscani IGP - Certificati (cantuccini classici - mandorle al 23%)	Sacchetto trasparente	500	15	72	12
BCT001	Cantuccini Toscani IGP - Certificati (cantuccini classici - mandorle al 23%)	Sacchetto trasparente	1000	12	72	12



ASSOCANTUCCINI

ASSOCIAZIONE TRA PRODUTTORI
DI CANTUCCINI TOSCANI ALLE MANDORLE



IL CANTUCCINO TOSCANO IGP ALLE MANDORLE



Impresa Associata



I Cantuccini al cioccolato



Cantuccini al cioccolato (biscottini con pezzi di cioccolato)

Codice	Prodotto	Confezione	Peso (gr)	Pz. x Crt	Crt. x Pallet	Scad. (mesi)
BCC100	Cantuccini al cioccolato (ricetta top 25% cioccolato)	Sacchetto trasparente	100	24	72	10
BCC201	Cantuccini al cioccolato (ricetta top 25% cioccolato)	Astucciato/Box	200	12	72	12
BCC251	Cantuccini al cioccolato (ricetta top 25% cioccolato)	Sacchetto trasparente	250	15	72	10
BCC500	Cantuccini al cioccolato (ricetta top 25% cioccolato)	Sacchetto trasparente	500	15	72	10
BCC001	Cantuccini al cioccolato (ricetta top 25% cioccolato)	Sacchetto trasparente	1000	12	72	10
BCZ200	Cantucci al cioccolato e zenzero	Astucciato/Box	200	12	72	12
BCZ250	Cantucci al cioccolato e zenzero	Sacchetto trasparente	250	15	72	10
BCCC200	Cantucci con cioccolato e cacao	Astucciato/Box	200	12	72	12
BCCC250	Cantucci con cioccolato e cacao	Sacchetto trasparente	250	15	72	10

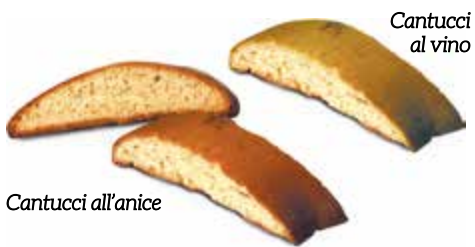
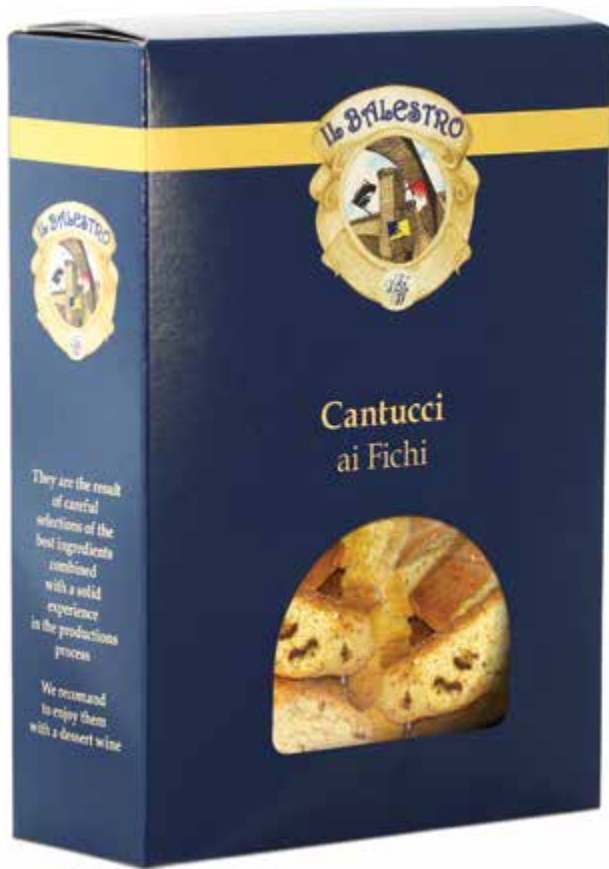


Cantuccini
uvetta e pinoli

Cantuccini - Le altre nostre fragranze

Codice	Prodotto	Confezione	Peso (gr)	Pz. x Crt	Crt. x Pallet	Scad. (mesi)
BCU200	Cantuccini all'uvetta e pinoli	Astucciato/Box	200	12	72	12
BCU250	Cantuccini all'uvetta e pinoli	Sacchetto trasparente	250	15	72	10
BCU500	Cantuccini all'uvetta e pinoli	Sacchetto trasparente	500	15	72	10
BCL200	Cantuccini al limone	Astucciato/Box	200	12	72	12
BCL251	Cantuccini al limone	Sacchetto trasparente	250	15	72	10
BCA200	Cantuccini all'arancia	Astucciato/Box	200	12	72	12
BCA251	Cantuccini all'arancia	Sacchetto trasparente	250	15	72	10
BCF201	Cantuccini al cranberry	Astucciato/Box	200	12	72	12
BCF251	Cantuccini al cranberry	Sacchetto trasparente	250	15	72	10
BCC210	Cantuccini alle ciliegie	Astucciato/Box	200	12	72	12
BCC300	Cantuccini alle ciliegie	Sacchetto trasparente	250	15	72	10

I Cantucci



Cantucci - Le altre nostre fragranze

Codice	Prodotto	Confezione	Peso (gr)	Pz. x Crt	Crt. x Pallet	Scad. (mesi)
BCV301	Cantucci al vino	Astucciato/Box	200	12	72	12
BCV300	Cantucci al vino	Sacchetto trasparente	250	15	72	10
BCA310	Cantucci all'anice	Astucciato/Box	200	12	72	12
BCA300	Cantucci all'anice	Sacchetto trasparente	250	15	72	10
BCN200	Cantucci alla cannella	Astucciato/Box	200	12	72	12
BCN250	Cantucci alla cannella	Sacchetto trasparente	250	15	72	10
BCF200	Cantucci ai fichi	Astucciato/Box	200	12	72	12
BCF250	Cantucci ai fichi	Sacchetto trasparente	250	15	72	10
BCM300	Cantuccioni alle mandorle 20%	Sacchetto trasparente	250	12	72	10

**I nostri dolci
con farina di Grani Antichi
coltivati in Maremma
da filiera corta,
macinata a pietra
con germe di grano vivo.**



Novita!



*Farina di grano duro
"Senatore Cappelli" prodotta
in Maremma e macinata a pietra*

Cantucci con farine di grani antichi

Codice	Prodotto	Confezione	Peso (gr)	Pz. x Crt	Crt. x Pallet	Scad. (mesi)
BSCM250	Cantuccini alle mandorle con farina di grano antico "Senatore Cappelli"	Sacchetto trasp.	250	15	72	8
BSCF250	Cantucci ai fichi con farina di grano antico maremma a pietra	Sacchetto trasp.	250	15	72	8
BSCC250	Cantucci con cioccolato e con farina di grano antico maremma a pietra	Sacchetto trasp.	250	15	72	8
BSCG250	Cantucci al cioccolato & bacche di goji - grano antico "senatore cappelli"	Sacchetto trasp.	250	15	72	8

Biscotti con farine di grani antichi macinate a pietra

Codice	Prodotto	Confezione	Peso (gr)	Pz. x Crt	Crt. x Pallet	Scad. (mesi)
BFSC225	Biscotto - grano antico "Senatore Cappelli"	Sacchetto trasp.	250	15	72	7
BFGR225	Biscotto - grano antico "Gentil Rosso"	Sacchetto trasp.	250	15	72	7
BFGRL225	Frollini semi di lino e grano antico "Gentil Rosso"	Sacchetto trasp.	250	15	72	7
BFFGA225	Frollini al farro antico - macinato a pietra	Sacchetto trasp.	250	15	72	7
BFGRC225	Biscotto al cioccolato & grano antico "Gentil Rosso"	Sacchetto trasp.	250	15	72	7
BFSCC225	Biscotto al cioccolato & grano antico "Senatore Cappelli"	Sacchetto trasp.	250	15	72	7
BFGRA225	Biscotto arancia , cannella & grano antico "Gentil Rosso"	Sacchetto trasp.	250	15	72	7
BFSCB225	Biscotto grano antico "Senatore Cappelli" & bacche di goji	Sacchetto trasp.	250	15	72	7



Novita!



Panforte - lavorazione artigianale: dolce morbido con 30% di mandorle e frutta candita italiana con farine di grani antichi

Codice	Prodotto	Confezione	Peso (gr)	Pz. x Crt	Crt. x Pallet	Scad. (mesi)
BPBGA101	Panforte Margherita con grano antico	Incartato a mano	100	30	90	15
BPBGA251	Panforte Margherita con grano antico	Incartato a mano	250	30	154	15
BPBGA350	Panforte Margherita con grano antico	Spicchio	350	8	154	15
BPBGA351	Panforte Margherita con grano antico	Incartato a mano	350	12	154	15
BPFGA101	Panforte ai fichi con grano antico	Incartato a mano	100	12	126	15
BPFGA251	Panforte ai fichi con grano antico	Incartato a mano	250	12	135	15
BPPGA101	Panpepato con grano antico	Inc. Trasparente	100	8	90	12
BREGA01	Trio Panforte con grano antico	Sacchetto + fiocco	300	12	126	15

Altri dolci della tradizione toscana dolciaria con ingredienti di filiera corta

Codice	Prodotto	Confezione	Peso (gr)	Pz. x Crt	Crt. x Pallet	Scad. (mesi)
BBBD225	Brutti ma Buoni con miele di filiera corta	Sacchetto trasp.	250	15	126	12
BAMD225	Amaretti morbidi con miele di filiera corta	Sacchetto trasp.	250	15	135	15
BAMD225	Amaretti al limone con miele di filiera corta	Sacchetto trasp.	250	15	135	15
BCVGA250	Cavallucci alle noci con farina di grani antichi	Sacchetto trasp.	250	15	126	12
BRBD225	Ricciarelli 45% mandorla con miele di filiera corta	Vaschetta trasp.	250	1	90	12

Biscotti, Frollini e altre Specialità



Biscotti di pasticceria (ricette pregiate con frutta secca fino al 45%)

Codice	Prodotto	Confezione	Peso (gr)	Pz. x Crt	Crt. x Pallet	Scad. (mesi)
BBB200	Brutti ma buoni (con nocciole)	Astucciato/Box	200	12	72	6
BBB250	Brutti ma buoni (con nocciole)	Sacchetto trasparente	250	15	72	6
BMS300	Misto specialità (mix di biscotti: brutti ma buoni, cantuccini e cavallucci)	Sacchetto trasparente	300	6	72	6
BGM400	Gran misto specialità (mix di biscotti: uvetta e vino, brutti ma buoni, cantuccini e cavallucci)	Sacchetto trasparente	400	6	117	6
BAC250	Amaretti classici	Sacchetto trasparente	250	15	72	4
BAM250	Amaretti morbidi	Sacchetto trasparente	250	15	72	4
BAM251	Amaretti morbidi al limone	Sacchetto trasparente	250	15	72	4
BAM252	Amaretti morbidi al cacao	Sacchetto trasparente	250	15	72	4
BAM253	Amaretti morbidi con cliegia	Sacchetto trasparente	250	15	72	4

Biscotti, Frollini e altre Specialità



Linea benessere - Biscotti con farine anche di grani antichi

Codice	Prodotto	Confezione	Peso (gr)	Pz. x Crt	Crt. x Pallet	Scad. (mesi)
BBR300	Biscotti al riso	Sacchetto trasparente	250	15	72	12
BBF300	Biscotti al farro	Sacchetto trasparente	250	15	72	12
BBM300	Biscotti con mais e miele	Sacchetto trasparente	250	15	72	12
BBK300	Biscotti al Kamut® Grano Khorasan	Sacchetto trasparente	250	15	72	12
BBC300	Biscotti ai cereali (Etruscoli)	Sacchetto trasparente	250	15	72	12

Biscotti Specialità

Codice	Prodotto	Confezione	Peso (gr)	Pz. x Crt	Crt. x Pallet	Scad. (mesi)
BBY300	Biscotti con yogurt & cioccolato	Sacchetto trasparente	250	15	72	12
BBU300	Biscotti uvetta & vino	Sacchetto trasparente	250	15	72	12
BBA300	Biscotti arancia e cannella	Sacchetto trasparente	250	15	72	12

Biscotti VEGANI (ricette pregiate con farina di grano antico coltivato in Maremma e macinato a pietra)

Codice	Prodotto	Confezione	Peso (gr)	Pz. x Crt	Crt. x Pallet	Scad. (mesi)
BFGRV225	Biscotto grano antico "Gentil Rosso" VEGAN (no latte - no uovo)	Sacchetto trasparente	250	15	72	6
BFSCTV225	Biscotto grano antico "Senatore Cappelli" & thè verde VEGAN (no latte - no uovo)	Sacchetto trasparente	250	15	72	6





Frollini alla frutta

Codice	Prodotto	Confezione	Peso (gr)	Pz. x Crt	Crt. x Pallet	Scad. (mesi)
BFA300	Frollini all'arancia	Sacchetto trasparente	250	15	72	12
BFL300	Frollini al limone	Sacchetto trasparente	250	15	72	12
BFN300	Frollini all'ananas	Sacchetto trasparente	250	15	72	12
BFP300	Frollini alla pesca	Sacchetto trasparente	250	15	72	12
BFB300	Frollini ai frutti di bosco	Sacchetto trasparente	250	15	72	12
BFF250	Frollini ai fichi secchi	Sacchetto trasparente	250	15	72	12
BFF300	Frollini alla fragola	Sacchetto trasparente	250	15	72	12
BFC300	Frollini al cocco	Sacchetto trasparente	250	15	72	12
BFM250	Frollini alle more	Sacchetto trasparente	250	15	72	12



Torrone, Torroncini e Croccante



Codice	Prodotto	Confezione	Peso (gr)	Pz. x Crt	Crt. x Pallet	Scad. (mesi)
BTM220	Torrone friabile alle mandorle	Stecca	220	12	145	6
BTN220	Torrone friabile alle nocciole	Stecca	220	12	145	6
BTM221	Torrone tenero alle mandorle	Stecca	220	12	145	6
BTN221	Torrone tenero alle nocciole	Stecca	220	12	145	6
BTM250	Torroncini teneri alle mandorle (monodose)	Sacchetto trasparente	250	15	72	6
BTC250	Torroncini teneri alle mandorle (monodose) ricoperti al cioccolato	Sacchetto trasparente	250	15	72	6
BCR220	Croccante	Stecca	230	12	90	6
BCR250	Croccantini alle mandorle (monodose)	Sacchetto trasparente	250	15	72	6

Panettone, Pandoro e altri Lievitati



Panettone basso 1 kg (linea raso)

Codice	Prodotto	Confezione	Peso (gr)	Pz. x Crt	Crt. x Pallet	Scad. (mesi)
BPA750	Panettone alto classico	Incartato a mano	750	16	20	6
BPA003	Panettone basso di pasticceria Magnum	Sacchetto + fiocco	3000	2	30	6
BPA700	Pandoro	Incartato a mano	700	12	30	6
BDB500	Dolce di San Bernardino	Incartato a mano	500	12	72	3
BPE500	Pan degli Etruschi (Pan co' Santi)	Incartato a mano	500	12	72	3

Altre proposte Regalo

Linea carta paglia con rafia



Panettone tradizionale incartato



Panettone esotico incartato

Panettone classico incartato



Cantucci Toscani alle mandorle + Vino I' Santo



Osteria 375 cl.



Barattolo Blu

Codice	Prodotto	Confezione	Peso (gr)	Pz. x Crt	Crt. x Pallet	Scad. (mesi)
BPA001	Panettone basso di pasticceria	Incartato a mano	1000	6	35	6
BPE001	Panettone basso di pasticceria con frutta esotica disidratata	Incartato a mano	1000	6	35	6
BRE002	Barattolo blu (con a scelta: cantuccini oppure amaretti oppure brutti ma buoni)	Tubo cartone-latta	250	6	72	6
BRE004	Cantucci & vino "I'Santo" (bottiglia osteria)	Confezione regalo	250 gr. + 375 ml.	10	30	12
BVO375	Vino liquoroso "I'Santo" (bottiglia osteria)		375 ml.	8		

COD	PRODOTTO	CONFEZIONE	PESO (GR)	DIM. CART. CM	PZ. X CRT	CRT. X PALLET	CODICE EAN 8006439	SCAD. (MESI)
BPB100	Panforte Margherita	Astucciato/Box	100	23x40x20	30	90	001467	15
BPB101	Panforte Margherita	Incartato a mano	100	32x18x12	30	154	000170	15
BPB250	Panforte Margherita	Astucciato/Box	250	32x18x19	12	126	000675	15
BPB251	Panforte Margherita	Incartato a mano	250	18x15x19	12	135	000286	15
BPB350	Panforte Margherita "Spicchio"	Incarto trasparente	350	28x28x7	8	90	020710	12
BPB351	Panforte Margherita	Incartato a mano	350	37x15x19	12	126	000149	15
BPB400	Panforte Margherita "Caciotta"	Incarto trasparente	400	32x18x19	6	126	020024	12
BPB450	Panforte Margherita	Incartato a mano	450	32x18x19	12	135	000293	15
BPB003	Panforte Margherita *torta grande (per ristoranti o banco dolci sfusi)	Ruota	3000	28x28x7	1	90		12
BPB005	Panforte Margherita *torta grande (per ristoranti o banco dolci sfusi)	Ruota	5000	28x28x13	1	90		12
BPN100	Panpepato	Astucciato/Box	100	23x40x20	30	90	001474	15
BPN101	Panpepato	Incartato a mano	100	32x18x12	30	154	000187	15
BPN250	Panpepato	Astucciato/Box	250	32x18x19	12	126	000682	15
BPN251	Panpepato	Incartato a mano	250	18x15x19	12	135	000330	15
BPN350	Panpepato "Spicchio"	Incarto trasparente	350	28x28x7	8	90	020727	12
BPN351	Panpepato	Incartato a mano	350	37x15x19	12	135	000071	15
BPN400	Panpepato "Caciotta"	Incarto trasparente	400	37x15x19	6	135	020048	12
BPN450	Panpepato	Incartato a mano	450	32x18x19	12	126	000347	15
BPN003	Panpepato *torta grande (per ristoranti o banco dolci sfusi)	Ruota	3000	28x28x7	1	90		12
BPN005	Panpepato *torta grande (per ristoranti o banco dolci sfusi)	Ruota	5000	28x28x13	1	90		12
BPC100	Panforte cioccolato e ciliegie	Astucciato/Box	100	23x40x20	30	90	009029	12
BPC101	Panforte cioccolato e ciliegie	Incartato a mano	100	32x18x12	30	154	020055	12
BPC250	Panforte cioccolato e ciliegie	Astucciato/Box	250	32x18x19	12	126	000996	12
BPC251	Panforte cioccolato e ciliegie	Incartato a mano	250	18x15x19	12	135	001191	12
BPC450	Panforte cioccolato e ciliegie	Incartato a mano	450	32x18x19	12	126	020062	12
BPC003	Panforte cioccolato e ciliegie *torta grande (per ristoranti o banco dolci sfusi)	Ruota	3000	28x28x7	1	90		12
BPC005	Panforte cioccolato e ciliegie *torta grande (per ristoranti o banco dolci sfusi)	Ruota	5000	28x28x13	1	90		12
BPM250	Panforte al marzapane	Incartato a mano	250	18x15x19	12	126	001030	4
BPM450	Panforte al marzapane	Incartato a mano	450	32x18x12	12	126	001702	4
BPM005	Panforte al marzapane	Ruota	5000	28x28x13	1	90		4
BRE001	Trio di Panfortini (Margherita, Nocciole & Fichi e Panpepato)	Sacchetto + fiocco	300	27x13x19	6	72	020314	12
BPF100	Panforte nocciole e fichi	Astucciato/Box	100	23x40x20	30	90	009012	12
BPF101	Panforte nocciole e fichi	Incartato a mano	100	32x18x12	30	154	020079	12
BPF250	Panforte nocciole e fichi	Astucciato/Box	250	32x18x19	12	126	000668	12
BPF251	Panforte nocciole e fichi	Incartato a mano	250	18x15x19	12	135	020086	12
BPF351	Panforte nocciole e fichi	Incartato a mano	350	37x15x19	12	135	000118	12
BPF401	Panforte nocciole e fichi	Incartato a mano	400	32x18x19	12	126	002228	12
BPF003	Panforte nocciole e fichi *torta grande (per ristoranti o banco dolci sfusi)	Ruota	3000	28x28x7	1	90		12
BPF005	Panforte nocciole e fichi *torta grande (per ristoranti o banco dolci sfusi)	Ruota	5000	28x28x13	1	90		12
BPP100	Panforte pere e cioccolato	Astucciato/Box	100	32x18x12	30	154	020581	12
BPP101	Panforte pere e cioccolato	Incartato a mano	100	32x18x12	30	154	020451	12
BPP250	Panforte pere e cioccolato	Astucciato/Box	250	32x18x19	12	126	020475	12
BPP251	Panforte pere e cioccolato	Incartato a mano	250	18x15x19	12	135	020468	12
BPP005	Panforte pere e cioccolato *torta grande (per ristoranti o banco dolci sfusi)	Ruota	5000	28x28x13	1	90		12
BRB145	Ricciarelli (classici)	Astucciato/Box	120	40x30x19	12	72	011022	7
BRB180	Ricciarelli (classici)	Astucciato/Box	180	40x30x19	12	72	000491	7
BRB250	Ricciarelli (classici)	Vaschetta trasparente	250	40x30x19	12	72	000965	4
BRC250	Ricciarelli al cacao	Vaschetta trasparente	250	40x30x19	12	72	001863	4
BRM250	Ricciarelli misti	Vaschetta trasparente	250	40x30x19	12	72	020109	4
BCV211	Cavallucci (morbidi alle noci) con 13% noci	Sacchetto trasparente	200	40x30x19	15	72	001412	10
BCV210	Cavallucci (morbidi alle noci) con 13% noci	Astucciato/Box	200	40x30x19	12	72	010049	12
BCV250	Cavallucci (morbidi alle noci) con 13% noci	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	000422	10
BCV500	Cavallucci (morbidi alle noci) con 13% noci	Sacchetto trasparente	500	40x30x19	15	72	000439	10
BCV001	Cavallucci (morbidi alle noci) con 13% noci	Sacchetto trasparente	1000	40x30x19	12	72	020130	10
BCV202	Cavallucci (morbidi alle mandorle) con 13% mandorla	Sacchetto trasparente	200	40x30x19	15	72	020512	10
BCV212	Cavallucci (morbidi alle mandorle) con 13% mandorla	Astucciato/Box	200	40x30x19	12	72	010063	12
BCV213	Cavallucci (morbidi alle mandorle) con 13% mandorla	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020383	10
BCV501	Cavallucci (morbidi alle mandorle) con 13% mandorla	Sacchetto trasparente	500	40x30x19	15	72	020529	10
BCV203	Cavallucci al cioccolato (morbidi alle mandorle e cioccolato a pezzi)	Sacchetto trasparente	200	40x30x19	15	72	020994	10
BCV204	Cavallucci al cioccolato (morbidi alle mandorle e cioccolato a pezzi)	Astucciato/Box	200	40x30x19	12	72	010070	12
BCV253	Cavallucci al cioccolato (morbidi alle mandorle e cioccolato a pezzi)	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020482	10
BCT100	Cantuccini Toscani IGP Certificati (cantuccini classici - mandorle al 23%)	Sacchetto trasparente	100	40x30x19	24	72	020499	12
BCT101	Cantuccini Toscani IGP Certificati (cantuccini classici - mandorle al 23%)	Astucciato/Box	100	40x30x19	24	72	020147	12
BCT250	Cantuccini Toscani IGP Certificati (cantuccini classici - mandorle al 23%)	Astucciato/Box	200	40x30x19	12	72	010018	12
BCT251	Cantuccini Toscani IGP Certificati (cantuccini classici - mandorle al 23%)	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	000361	12
BCT500	Cantuccini Toscani IGP Certificati (cantuccini classici - mandorle al 23%)	Sacchetto trasparente	500	40x30x19	15	72	000378	12
BCT001	Cantuccini Toscani IGP Certificati (cantuccini classici - mandorle al 23%)	Sacchetto trasparente	1000	40x30x19	12	72	000088	12
BCC100	Cantuccini al cioccolato (ricetta top 25% cioccolato)	Sacchetto trasparente	100	40x30x19	24	72	020505	10
BCC201	Cantuccini al cioccolato (ricetta top 25% cioccolato)	Astucciato/Box	200	40x30x19	12	72	010025	12
BCC251	Cantuccini al cioccolato (ricetta top 25% cioccolato)	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	000408	10
BCC500	Cantuccini al cioccolato (ricetta top 25% cioccolato)	Sacchetto trasparente	500	40x30x19	15	72	000415	10
BCC001	Cantuccini al cioccolato (ricetta top 25% cioccolato)	Sacchetto trasparente	1000	40x30x19	12	72	040039	10
BCZ200	Cantucci al cioccolato e zenzero	Astucciato/Box	200	40x30x19	12	72	010162	12
BCZ250	Cantucci al cioccolato e zenzero	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020413	10
BCCC200	Cantucci con cioccolato e cacao	Astucciato/Box	200	40x30x19	12	72	010186	12
BCCC250	Cantucci con cioccolato e cacao	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020437	10

COD	PRODOTTO	CONFEZIONE	PESO (GR)	DIM. CART. CM	PZ. X CRT	CRT. X PALLET	CODICE EAN 8006439	SCAD. (MESI)
BCU200	Cantuccini all'uvetta e pinoli	Astucciato/Box	200	40x30x19	12	72	010032	12
BCU250	Cantuccini all'uvetta e pinoli	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	000613	10
BCU500	Cantuccini all'uvetta e pinoli	Sacchetto trasparente	500	40x30x19	15	72	000828	10
BCL200	Cantuccini al limone	Astucciato/Box	200	40x30x19	12	72	010230	12
BCL251	Cantuccini al limone	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020338	10
BCA200	Cantuccini all'arancia	Astucciato/Box	200	40x30x19	12	72	010094	12
BCA251	Cantuccini all'arancia	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020321	10
BCF201	Cantuccini al cranberry	Astucciato/Box	200	40x30x19	12	72	010100	12
BCF251	Cantuccini al cranberry	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020352	10
BCC210	Cantuccini alle ciliegie	Astucciato/Box	200	40x30x19	12	72	010117	12
BCC300	Cantuccini alle ciliegie	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020345	10
BCV301	Cantucci al vino	Astucciato/Box	200	40x30x19	12	72	010087	12
BCV300	Cantucci al vino	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	010131	10
BCA310	Cantucci all'anice	Astucciato/Box	200	40x30x19	12	72	010148	12
BCA300	Cantucci all'anice	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	001290	10
BCN200	Cantucci alla cannella	Astucciato/Box	200	40x30x19	12	72	010155	12
BCN250	Cantucci alla cannella	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020420	10
BCF200	Cantucci ai fichi	Astucciato/Box	200	40x30x19	12	72	010179	12
BCF250	Cantucci ai fichi	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020444	10
BCM300	Cantuccioni alle mandorle 20%	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	12	72	020734	10
BSCM250	Cantuccini alle mandorle con farina di grano antico "Senatore Cappelli"	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020598	8
BSCF250	Cantucci ai fichi con farina di grano antico maremma a pietra	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020604	8
BSCC250	Cantucci con cioccolato e con farina di grano antico maremma a pietra	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020611	8
BSCG250	Cantucci al cioccolato & bacche di goji - grano antico "Senatore Cappelli"	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020628	8
BFSC225	Biscotto - grano antico "Senatore Cappelli"	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020741	7
BFGR225	Biscotto - grano antico "Gentil Rosso"	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020758	7
BFGRL225	Frollini semi di lino e grano antico "Gentil Rosso"	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020826	7
BFFGA225	Frollini al farro antico - macinato a pietra	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020833	7
BFGRC225	Biscotto al cioccolato & grano antico "Gentil Rosso"	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020765	7
BFFGA225	Biscotto al cioccolato & grano antico "Senatore Cappelli"	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020666	7
BFGRC225	Biscotto arancia , cannella & grano antico "Gentil Rosso"	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020673	7
BFGRC225	Biscotto grano antico "Senatore Cappelli" & bacche di goji	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020680	7
BFGRV225	Biscotto grano antico "Gentil Rosso" VEGAN (no latte - no uovo)	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020703	6
BF-SCTV225	Biscotto grano antico "Senatore Cappelli" & thè verde VEGAN (no latte - no uovo)	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020697	6
BPBGA101	Panforte Margherita con grano antico	Incartato a mano	100	23x40x20	30	90	020888	15
BPBGA251	Panforte Margherita con grano antico	Incartato a mano	250	32x18x12	30	154	020895	15
BPBGA350	Panforte Margherita con grano antico	Picchio	350	32x18x12	8	154	020918	15
BPBGA351	Panforte Margherita con grano antico	Incartato a mano	350	32x18x12	12	154	020901	15
BPFGA101	Panforte ai fichi con grano antico	Incartato a mano	100	32x18x19	12	126	020925	15
BPFGA251	Panforte ai fichi con grano antico	Incartato a mano	250	18x15x19	12	135	020932	15
BPPGA101	Panpepato con grano antico	Inc. Trasparente	100	28x28x7	8	90	020949	12
BREGA01	Trio Panforte con grano antico	Sacchetto + fiocco	300	37x15x19	12	126	020956	15
BBBD225	Brutti ma Buoni con miele di filiera corta	Sacchetto trasparente	250	32x18x19	15	126	020857	12
BAMD225	Amaretti morbidi con miele di filiera corta	Sacchetto trasparente	250	32x18x19	15	135	020864	15
BAMD225	Amaretti al limone con miele di filiera corta	Sacchetto trasparente	250	32x18x19	15	135	020871	15
BCVGA250	Cavallucci alle noci con farina di grani antichi	Sacchetto trasparente	250	32x18x19	15	126	020840	12
BRBD225	Ricciarelli 45% mandorla con miele di filiera corta	Vaschetta trasparente	250	28x28x7	1	90	020963	12
BBB200	Brutti ma buoni (con nocciole)	Astucciato/Box	200	40x30x19	12	72	010056	6
BBB250	Brutti ma buoni (con nocciole)	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	000460	6
BMS300	Misto specialità (mix di biscotti: brutti ma buoni, cantuccini e cavallucci)	Sacchetto trasparente	300	40x30x19	6	72	020192	6
BGM400	Gran misto specialità (mix di biscotti: uvetta e vino, brutti ma buoni, cantuccini e cavallucci)	Sacchetto trasparente	400	40x30x19	6	117	020208	6
BAC250	Amaretti classici	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	001641	4
BAM250	Amaretti morbidi	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	000637	4
BAM251	Amaretti morbidi al limone	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	002273	4
BAM252	Amaretti morbidi al cacao	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	002297	4
BAM253	Amaretti morbidi con cliegia	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	001894	4
BBR300	Biscotti al riso	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	001177	12
BBF300	Biscotti al farro	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	001160	12
BBM300	Biscotti con mais e miele	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	001153	12
BBK300	Biscotti al Kamut® Grano Khorasan	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020215	12
BBC300	Biscotti ai cereali (Etruscoli)	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	001146	12
BBY300	Biscotti con yogurt & cioccolato	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	001269	12
BBU300	Biscotti uvetta & vino	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	001283	12
BBA300	Biscotti arancia e cannella	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	010246	12
BFA300	Frollini all'arancia	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020246	12
BFL300	Frollini al limone	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020239	12
BFN300	Frollini all'anas	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020222	12
BFP300	Frollini alla pesca	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020253	12
BFB300	Frollini ai frutti di bosco	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020567	12
BFF250	Frollini ai fichi secchi	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020574	12
BFF300	Frollini alla fragola	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020260	12
BFC300	Frollini al cocco	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020277	12
BFM250	Frollini alle more	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	020987	12
BTM220	Torrone friabile alle mandorle	Stecca	220	27x13x19	12	145	001979	6
BTN220	Torrone friabile alle nocciole	Stecca	220	27x13x19	12	145	001986	6
BTM221	Torrone tenero alle mandorle	Stecca	220	27x13x19	12	145	001962	6
BTN221	Torrone tenero alle nocciole	Stecca	220	27x13x19	12	145	020284	6
BTM250	Torroncini teneri alle mandorle (monodose)	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	001948	6
BTC250	Torroncini teneri alle mandorle (monodose) ricoperti al cioccolato	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	001955	6
BCR220	Crocante	Stecca	230	27x13x19	12	90	001993	6
BCR250	Crocantini alle mandorle (monodose)	Sacchetto trasparente	250	40x30x19	15	72	001931	6
BPA750	Panettone alto classico	Incartato a mano	750	70x40x40	16	20	020291	6
BPA003	Panettone basso di pasticceria Magnum	Sacchetto + fiocco	3000	60x30x30	2	30	001665	6
BPA700	Pandoro	Incartato a mano	700	70x26x30	12	30	001216	3
BDB500	Dolce di San Bernardino	Incartato a mano	500	40x30x19	12	72	010216	3
BPE500	Pan degli Etruschi (Pan co' Santi)	Incartato a mano	500	40x30x19	12	72	002013	3
BPA001	Panettone basso di pasticceria	Incartato a mano	1000	70x26x30	6	35	001658	6
BPE001	Panettone basso di pasticceria con frutta esotica disidratata	Incartato a mano	1000	70x26x30	6	35	020307	6
BRE002	Barattolo blu (con a scelta: cantuccini oppure amaretti oppure brutti ma buoni)	Tube cartone-latta	250	40x40x30	6	72	010223	6
BRE004	Cantucci & vino "TSanto" (bottiglia osteria)	Confezione regalo	250 gr. + 375 ml.	40x40x30	10	30	000699	12
BVO375	Vino liquoroso "TSanto" (bottiglia osteria)		375 ml.		8			



Via dei Ferrinanti 29/a
(Zona Industriale Valpiana)
58024 Massa Marittima (GR) - ITALY
tel. +39 0566919923 - fax +39 0566919924
www.lelogge.it - info@lelogge.it

