

ciardi[®]



**Il sapore di una volta,
da ricette antiche
e mani sapienti /**
*The taste of the past,
from ancient recipes
and skilled hands*

Quattro generazioni
per la ricerca
di un sapore antico
e sempre unico.

Dalla scelta di materie prime italiane
selezionate, alla cura e attenzione
artigianali per garantire un prodotto
di elevata qualità.



*“La semplicità
che rende grandi
i nostri biscotti”.*



FARINA
VINO
ZUCCHERO
OLIO “EVO”
materie prime
100% italiane
*100% Italian
raw materials*

*“Il gusto
del biscotto
artigianale”*

*the taste of
handmade biscuits*

Le nostre certificazioni



Prodotto Agroalimentare
Tradizionale della Regione Lazio
di cui al **D.M. 350/99**

Cori, nel cuore del Lazio, un
paese ricco di storia.



Da quattro generazioni la famiglia Ciardi dedica la sua vita prima al pane e poi ai biscotti artigianali tradizionali e a base di vino. La storia del Forno Ciardi comincia nel 1950 con nonno Quinto Ciardi che con il primo panificio, nel centro storico di Cori, riempiva di profumo di pane appena sfornato il rione circostante. È in questo forno che nonna Luisetta comincia ad impastare i primi biscotti. Gli ingredienti erano quelli che la realtà contadina offriva e che si potevano trovare in tutte le case dell'epoca: vino, olio, zucchero, farina. Nascevano così le prime ciambelle. L'amore che Luisetta mette nella sua umile professione raccoglie da subito il consenso dei clienti che aumentano costantemente. Nel 1965 il Forno Ciardi comincia la sua attività di vendita anche al di fuori di Cori, mantenendo la stessa qualità del prodotto che partiva per le consegne non appena sfornato. Oggi, i dolci Ciardi continuano ad incontrare un alto gradimento della clientela interessando un mercato nazionale ed internazionale.

Four generations one unique flavour.

For four generations the Ciardi family has been devoting his life initially in baking bread and after in producing handmade and traditional biscuits and biscuits made with wine. The history of Forno Ciardi started in 1950 with Grandpa Quinto Ciardi whose first bakery shop, in the town-centre of Cori, spread the smell of fresh-baked bread in the surrounding neighbourhood. Grandma Luisetta started to bake the first biscuits in this shop. The ingredients were those from the farmer world and which could be found in all the houses of that time: wine, olive oil, sugar, flour. The first ring-shaped cakes were thus created. Luisetta put all her love in her humble profession and her customers immediately appreciated it. They increased constantly. In 1965 the Forno Ciardi started selling its products outside the town of Cori, keeping the same quality of the product which was delivered fresh-baked. Today, Ciardi's cakes are still receiving a great appraisal from its customers in both National and International market.



“
Solo mani sapienti e dedizione da generazioni riescono a trasmettere la passione e l'amore in un prodotto artigianale dall'impatto immediato alla prima vista
”

Ciambelline al vino bianco

Con vino bianco di Cori IGT
e farine italiane.



Le originali. Da un'antica e personalissima ricetta della nostra famiglia, nasce la ciambellina al vino bianco di Cori IGT.

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Regione Lazio di cui al **D.M. 350/99**

Confezione da 300 g
CT da 8 confezioni

Ciambelline al vino rosso

Con vino rosso di Cori IGT
e farine italiane.



Dalla ricetta delle ciambelline originali nasce una variante al vino rosso di Cori IGT, dal sapore deciso e corposo rendendola invitante per ogni occasione.

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Regione Lazio di cui al **D.M. 350/99**

Confezione da 300 g
CT da 8 confezioni



Ciambelline al vino e nocciole

Solo nocciole selezionate
e farine italiane.



Ciambellina tipica a base di vino rosso di Cori IGT e nocciole italiane selezionate, adatta sia ad una nutriente prima colazione, sia ad un fine pasto di gusto.

Prodotto Agroalimentare Tradizionale della Regione Lazio di cui al **D.M. 350/99**

Confezione da 300 g
CT da 8 confezioni

'Mbriachelle al mosto

Con mosto d'uva locale
e farine italiane.



Biscotto tipico autunnale, le 'Mbriachelle sono una vera specialità preparata nel periodo di vendemmia. Mosto e uvetta impastati con meticolosa cura per restituirvi un sapore unico e inaspettato.

Prodotto Agroalimentare Tradizionale della Regione Lazio di cui al **D.M. 350/99**

Confezione da 300 g
CT da 8 confezioni



Ciambelline al vino con anice

Con semi di anice, sambuca
e farine italiane.



Fragranti e friabili, nascono da un delicato abbinamento di ottimo vino bianco Bellone certificato IGT e sambuca con aggiunta di semi di anice.

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Regione Lazio di cui al **D.M. 350/99**

Confezione da 300 g
CT da 8 confezioni

Bastoncini al vino mandorlati

Con mandorle
e farine italiane.



Biscotto tipico preparato con vino rosso di Cori IGT e mandorle italiane selezionate. Tuffati in un buon vino chiudono in bellezza qualsiasi pasto.

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Regione Lazio di cui al **D.M. 350/99**

Confezione da 300 g
CT da 8 confezioni



Golosetti alla grappa e arancia

Con arance italiane e grappa selezionata.



Sfiziosi biscotti dal cuore tenero, il gusto deciso e una copertura croccante di fiocchi di mais. Arricchiti dal gusto inconfondibile delle arance e grappa italiane.

Confezione da 250 g
CT da 8 confezioni

Golosetti al vino spumante e uvetta

Con uvetta sultanina e vino spumante italiano.



Briosi biscotti dal cuore tenero e una copertura croccante di fiocchi di mais. Arricchiti dal gusto dello spumante e l'eleganza dell'uvetta sultanina.

Confezione da 250 g
CT da 8 confezioni

Amaretti

Con mandorle italiane dolci e amare.



Impastati con mandorle dolci e amare, sono un classico dolce delle nonne italiane e grazie alla genuinità degli ingredienti mantengono una morbidezza che li rende unici.

Confezione da 250 g
CT da 8 confezioni

Cantucci alle mandorle

Con mandorle e farine italiane.



Questo classico biscotto italiano viene impastato con mandorle selezionate di provenienza italiana. Accostato a passiti e vini da vendemmie tardive, chiudono in bellezza ogni buon pasto.



Confezione da 300 g
CT da 8 confezioni



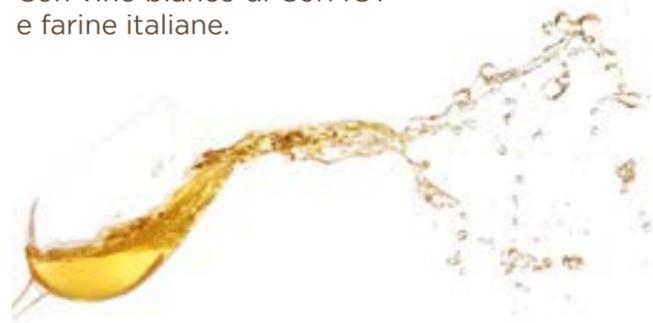
Tutta la fragranza del biscotto
racchiusa in un elegante astuccio
dal sapore naturale.

Ciambelline al vino bianco



Le originali. Da un'antica e personalissima ricetta della nostra famiglia, nasce la ciambellina al vino bianco di Cori IGT.

Con vino bianco di Cori IGT
e farine italiane.



Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Regione Lazio di cui al **D.M. 350/99**

Confezione da 220 g
CT da 8 confezioni



CIAMBELLINE
AL VINO BIANCO

220 g e 7,76 oz.

Ciambelline al vino rosso



Dalla ricetta delle ciambelline originali nasce una variante al vino rosso di Cori IGT, dal sapore deciso e corposo rendendola invitante per ogni occasione.

Con vino rosso di Cori IGT
e farine italiane.



Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Regione Lazio di cui al **D.M. 350/99**

Confezione da 220 g
CT da 8 confezioni



CIAMBELLINE
AL VINO ROSSO

220 g e 7,76 oz.

Ciambelline al vino e mandorle



Ciambellina tipica a base di vino rosso di Cori IGT, arricchita con mandorle italiane selezionate. Il gusto e l'aspetto intriganti la rendono piacevole in qualsiasi momento.

Con vino rosso di Cori IGT e mandorle italiane.



Prodotto Agroalimentare Tradizionale della Regione Lazio di cui al **D.M. 350/99**

Confezione da 220 g
CT da 8 confezioni



Ciambelline al vino e nocciole



Ciambellina tipica a base di vino rosso di Cori IGT e nocciole italiane selezionate, adatta sia ad una nutriente prima colazione, sia ad un fine pasto di gusto.

Con vino rosso di Cori IGT e nocciole italiane.



Prodotto Agroalimentare Tradizionale della Regione Lazio di cui al **D.M. 350/99**

Confezione da 210 g
CT da 8 confezioni





clardt
Bastoncini
al Vino
300 g e

CIAMBELLINE
AL VINO E MANDORLE



clardt

220 g e 7.76 oz
CIAMBELLINE
AL VINO ROSSO



clardt

210 g e 7.40 oz
CIAMBELLINE
AL VINO E NOCCIOLE



clardt

clardt



CIAMBELLINE
AL VINO BIANCO

clardt
Cantucci
300 g e



C'è più gusto con i nostri snack.

“Arricchisci la tua tavola, dall’aperitivo alla cena”.



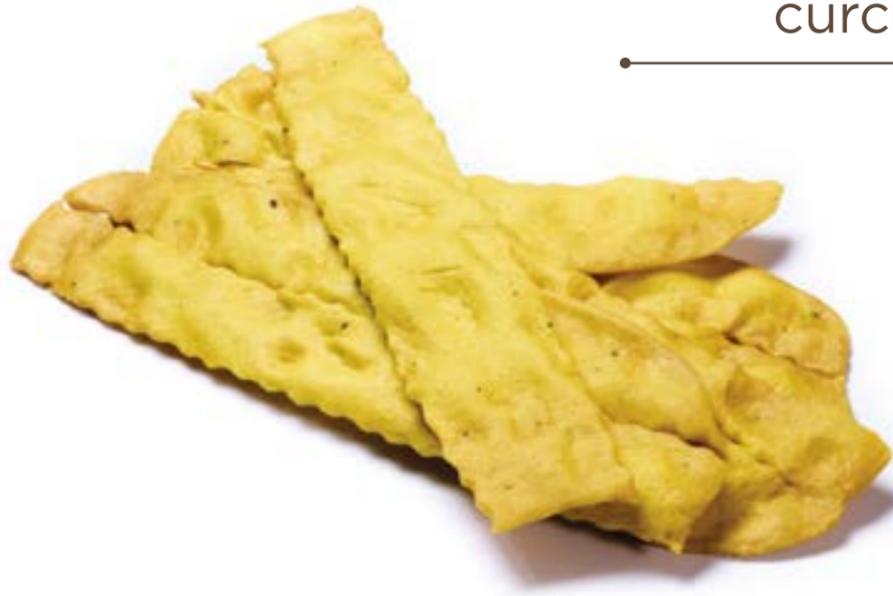
Pizza croccante “scrocchiarella romana”.

Stirata a mano.
Con farine italiane.



Linguacce curcuma e pepe

Confezione da 150 g
CT da 16 confezioni



Linguacce al rosmarino

Confezione da 150 g
CT da 16 confezioni



Linguacce integrali

Confezione da 150 g
CT da 16 confezioni



Freselle integrali

Confezione da 300 g
CT da 12 confezioni



Freselle di grano duro

Confezione da 300 g
CT da 12 confezioni







DAL
1950
BISCOTTI ARTIGIANALI ITALIANI

ciaridolcibonta.it