

**ciardi**<sup>®</sup>



**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.



**D**a 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.*



## 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

# Integrali

Con farine integrali italiane



Con farine integrali italiane, il biscotto ad alta digeribilità, senza zuccheri. Ricchi di fibre.

Confezione da 250 g  
CT da 8 confezioni

# Mattutini

Con uova fresche e farine italiane.



Il classico biscotto con latte e uova, ideale per una prima colazione sana e nutriente, con ingredienti genuini.

Confezione da 300 g  
CT da 8 confezioni

## Scottolate

Con uova fresche  
e farina italiana.



Il più antico biscotto della nostra tradizione. Interamente lavorate a mano, le scottolate prevedono 12 ore di lievitazione naturale per poi essere scottate in acqua e passate in forno.

Confezione da 250 g  
CT da 8 confezioni

## Selezione in vassoio

Caimbelline al vino rosso  
Ciambelline al vino bianco  
Ciambelline al vino e nocciola  
Bastoncini mandorlati



Una selezione dei nostri biscotti presentata in vassoi da 3 kg.

Confezione da 300 g  
CT da 8 confezioni



“  
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  
”



## C'è più gusto con i nostri snack.

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



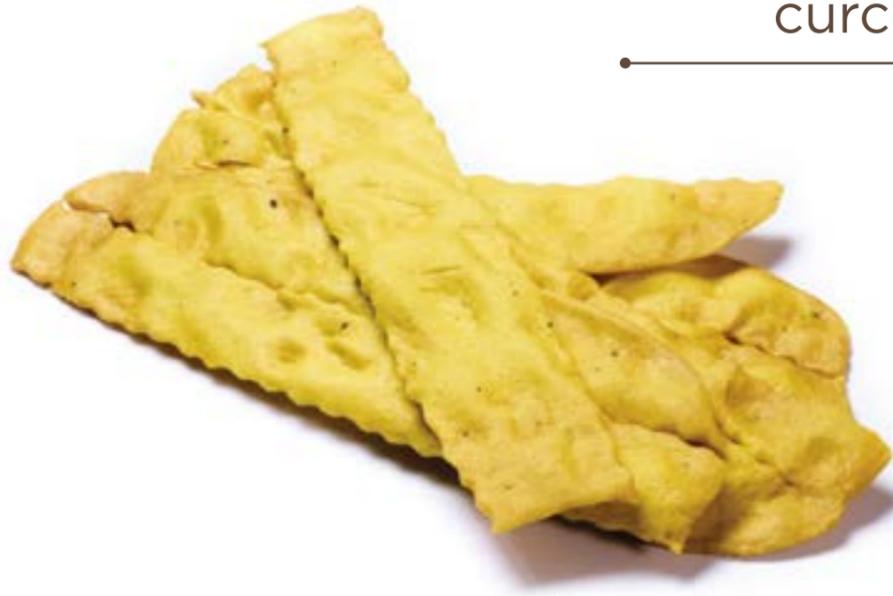
## Pizza croccante “scrocchiarella romana”.

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

[ciardidolcibonta.it](http://ciardidolcibonta.it)