

ARTISAN BAKERY SINCE  
HANDWERKSBÄCKEREI SEIT  
BOULANGERIE ARTISANALE DEPUIS  
PANADERÍA ARTESANAL DESDE  
РЕМЕСЛЕННАЯ ПЕКАРНЯ С

1930

Bachet  
*B*  
Bio Vegan

WITH ORGANIC ITALIAN RAW MATERIALS  
MIT ITALIENISCHEN BIO-ROHSTOFFEN  
BIO VEGAN

CON MATERIAS PRIMAS ORGÁNICAS ITALIANAS  
С ИТАЛЬЯНСКИМ ОРГАНИЧЕСКИМ СЫРЬЁМ


*Made in Italy*



Agricoltura UE/Non UE



bioagri<sup>✓</sup>cert



DA 10 ANNI NEL MONDO DEL BIO  
10 YEARS'EXPERCIENCE IN THE ORGANIC PRODUCTION  
10 JAHRE ERFAHRUNG IM BIO-BEREICH  
10 ANS D'EXPÉRIENCE DANS LA PRODUCTION BIOLOGIQUE  
10 AÑOS DE EXPERIENCIA EN LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA  
10 ЛЕТ ОПЫТА РАБОТЫ В ОРГАНИЧЕСКОЙ СФЕРЕ.

INNOVAZIONE COSTANTE  
CONSTANT INNOVATION  
BESTÄNDIGE INNOVATION  
INNOVATION CONSTANTE  
INNOVACIÓN CONSTANTE  
ПОСТОЯННАЯ ИННОВАЦИЯ.

100% PRODOTTO ITALIANO  
100% MADE IN ITALY  
100% IN ITALIEN HERGESTELLT  
100% FABRIQUÉ EN ITALIE  
100% PRODUCTO ITALIANO  
100% MADE IN ITALY

CONTATTO | CONTACT | KONTAKT | КОНТАКТЫ

Tel +39 0376 809787 - Fax +39 0376 809749  
Via Matroppa, 13 - 46040 Monzambano (MN), ITALY  
Email: [export@bachet.it](mailto:export@bachet.it)  
Web: [www.bachet.it](http://www.bachet.it)

**LOCATION:** Il nostro laboratorio di produzione si trova sul lago di Garda famoso per i suoi ridenti paesaggi, le sue località balneari (Sirmione, Desenzano, Peschiera, Bardolino, Garda, Salò, Limone..) e i numerosi e svariati divertimenti. Nelle vicinanze tra le bellezze storico-artistiche di notevole importanza la città di Mantova con i suoi palazzi, nonché la sua ottima cucina e Verona con i suoi innumerevoli monumenti tra cui la casa di Giulietta e dove è possibile assistere ai più celebri spettacoli lirici nella suggestiva Arena e nel Teatro Romano. Si può inoltre facilmente raggiungere Venezia, città d'arte unica al mondo.

**LA NOSTRA STORIA:** Il nostro panificio, forte di una lunga tradizione familiare che ci accompagna oramai da 90 anni, quando ci fu assegnato il soprannome ad oggi ancora invariato "Bachet", ha sempre dato notevole importanza al rinnovamento della propria struttura produttiva. Abbiamo sempre fatto della artigianalità la nostra caratteristica principale e irrinunciabile ed abbiamo frenato l'innovazione laddove questa si scontrava col mantenimento delle qualità naturali e nutritive dei nostri prodotti. Da tre generazioni vengono tramandati le conoscenze ed i trucchi del mestiere acquisiti negli anni: la continuità e la qualità sono quindi garantite.

**LOCATION:** Our production laboratory is situated on Lake Garda characterized by its splendid views, its bathing localities (Sirmione, Desenzano, Peschiera, Bardolino, Garda, Salò, Limone..) and the many and varied amusement parks. Nearby amongst the most historical and artistic beauties there is Mantua with its historical buildings, works of art, and its excellent gastronomic skills. But also Verona with its numerous monuments, such as for example the famous Juliet's house and the Arena where you can also attend some of the best known operas. You can also easily reach Venice.

**OUR HISTORY:** Our bakery has a long family tradition, in fact it was established in 1930 when we were given the nickname that still remains: Bachet. Home bakery has always been our fundamental and main characteristic and we have resisted any innovation which prevents our products from being nutritious and natural. The acquired knowledge and tricks have been passed down over three generations: continuity and quality are, therefore, guaranteed.

**STANDORT:** Unser Produktionslabor befindet sich in der Nähe des Gardasees. Dieser großartige See ist für seine lieblichen Landschaften, seine Badeorte (Sirmione, Desenzano, Peschiera, Bardolino, Garda, Salò, Limone..) und die vielfältigen Unterhaltungsmöglichkeiten bekannt. In der Nähe befinden sich unter den historischen und künstlerischen Schönheiten von beträchtlicher Bedeutung die Stadt Mantua mit ihren Palästen sowie ihre ausgezeichnete Küche und Verona mit ihren unzähligen Sehenswürdigkeiten. Darunter gehören die „Casa di Giulietta“ (das Haus der Julia), die suggestive Arena und das römische Theater, wo man die berühmtesten Opernaufführungen besuchen kann. Man kann auch Venedig leicht erreichen, eine weltweit einzigartige Kunststadt.

**UNSERE GESCHICHTE:** Die lange Familientradition prägt unsere Bäckerei seit 90 Jahren, als sie 1930 gegründet wurde. Damals erhielten wir den Spitznamen „Bachet“, der bis heute unverändert geblieben ist. Der Erneuerung unserer Produktionsstruktur wurde stets große Bedeutung beigemessen. Gleichzeitig haben wir das Handwerk immer als unser wichtigstes und unverzichtbares Merkmal betrachtet. Aus diesem Grund haben wir die Innovation dort gebremst, wo sie mit der Erhaltung der natürlichen und nutritiven Eigenschaften unserer Produkte aneinandergeraten ist. Seit drei Generationen werden überliefert, die im Laufe der Jahre erworbenen Kenntnisse und Tricks des Handwerks. Kontinuität und Qualität sind somit gewährleistet.

**EMPLACEMENT:** notre laboratoire de production est situé sur le lac de Garde qui est caractérisé par ses belles vues, ses stations balnéaires (Sirmione, Desenzano, Peschiera, Bardolino, Garda, Salò, Limone..), et ses animations nombreuses et variées. Nous sommes à proximité de beautés historiques et artistiques de grande importance: comme Mantoue avec ses palais et son excellente cuisine; Vérone avec ses innombrables monuments comme la maison de Juliette et l'arène, où vous pourrez assister aux spectacles d'opéra les plus célèbres; Venise, considérée comme la ville d'art par excellence, est facilement accessible.

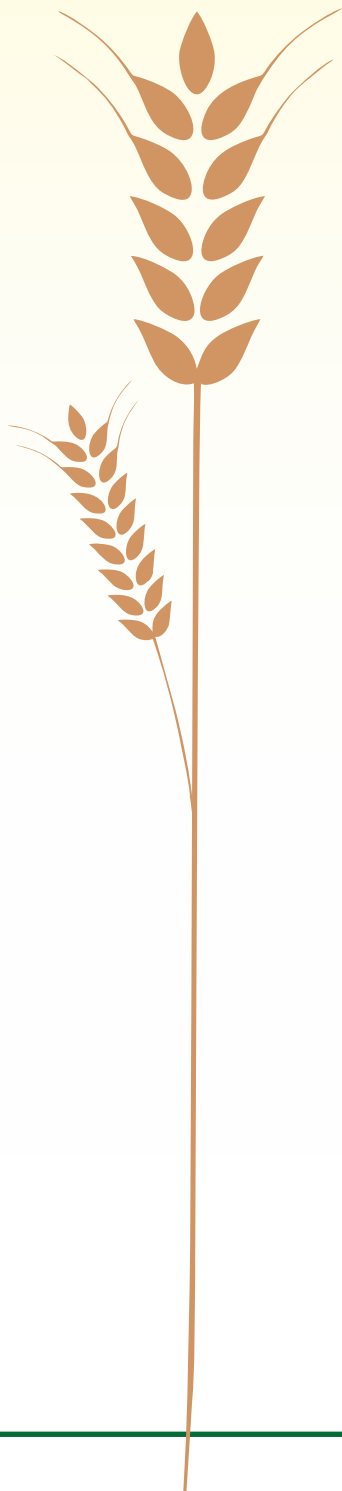
**NOTRE HISTOIRE:** notre boulangerie a une longue tradition familiale. Elle a été fondée en 1930 avec le surnom qui est n'a pas changé jusq'à present: Bachet. la boulangerie à domicilié a toujours été notre caractéristique fondamentale et principale. nous avons résisté à toute innovation qui empêche nos produits d'être nutritifs et naturels. les connaissances et les trucs du métier acquises se transmettent depuis trois générations: continuité et qualité sont donc garanties.

**UBICACIÓN:** Nuestro taller de producción está ubicado en el Lago de Garda, famoso por sus espléndidos paisajes, sus balnearios (Sirmione, Desenzano, Peschiera, Bardolino, Garda, Salò, Limone..) y los numerosos y diferentes entretenimientos. En las cercanías, entre las bellezas históricas y artísticas está la ciudad de Mantua con sus palacios, obras de arte y su excelente y rica comida. Y también Verona con sus innumerables monumentos, como la casa de Julieta y la Arena donde se puede asistir a los más famosos espectáculos líricos. Además, se puede llegar fácilmente a Venecia.

**NUESTRA HISTORIA:** Nuestra panadería tiene una larga tradición familiar que nos acompaña desde hace 90 años cuando nos pusieron el sobrenombre que hoy sigue siendo el mismo "Bachet". La artesanía siempre ha sido nuestra característica principal y hemos resistido a todas las innovaciones que no tenían como objetivo mantener las calidades naturales y nutritivas de nuestros productos. Los conocimientos adquiridos y los trucos del oficio se han transmitido durante tres generaciones: por lo tanto, la continuidad y la calidad están garantizadas.

**ГДЕ НАХОДИМСЯ:** Наша компания расположена недалеко от озера Гарда, которое славится своими прекрасными пейзажами и курортами (Сирмионе, Дезенцано, Пескьера, Бардолино, Гарда, Сало, Лимоне) и различными туристическими достопримечательностями. Недалеко от озера Гарда находится прекрасный и живописный город Мантуя, где можно восхищаться историческими зданиями и отвежать традиционные блюда, а также город Верона, где можно увидеть много памятников, таких как Дом Джульетты, Римский театр и Арена Вероны, где можно посмотреть самые известные оперные спектакли. Отсюда Вы также можете легко добраться до Венеции, уникального города искусства в мире.

**НАША ИСТОРИЯ:** Наша пекарня родилась 90 лет назад и получила прозвище Bachet, имя, которое она носит и до сих пор. Наша пекарня основана на длительных и сильных семейных традициях, поэтому ремесленное производство является нашей главной и незаменимой особенностью. Мы придаем большое значение инновациям в нашем производстве и гарантируем сохранение питательных и натуральных свойств нашей продукции. На протяжении трех поколений в нашей пекарне передавались мастерство и опыт этой профессии, гарантируя продукцию высочайшего качества, изготовленную в соответствии с традиционным ремесленным мастерством.



Materie prime italiane  
Italian raw materials  
Italienische Rohstoffe  
matières premières italiennes  
Materias primas italianas  
Итальянское сырьё



Packaging innovativo  
Innovative packaging  
innovative Verpackung  
emballage innovant  
Embalaje innovador  
Инновационная упаковка



Rispettosi della salute  
Healthy food  
gesundheitsbewusste Produkte  
la nourriture saine  
Respetuosos de la salud  
Здоровая еда



Senza olio di palma  
Palm oil free  
ohne Palmöl  
Sans huile de palme  
Sin aceite de palma  
Без пальмового масла



Senza lievito ne conservanti  
Unpreserved and unleavened  
ohne Hefe und Konservierungsmittel  
sans conservateur et sans levain  
Sin levadura y conservantes  
Без консервантов и дрожжей



Meno 30% di sale  
30% less salt  
30% weniger Salz  
30% moins de sel  
Menos del 30% de sal  
30% меньше соли





## SCHIACCIATINA MANTOVANA | SCHIACCIATINA OF MANTUA | МАНТУАНСКАЯ «СКЯЧАТИНА»

### CURIOSITA'

La schiacciatina è un tipico prodotto della tradizione mantovana noto per la sua particolare fragranza. Proprio per preservare questa sua caratteristica, il nostro Forno la produce con ingredienti genuini e stirata a mano, per ottenere quell'inconfondibile qualità che i soli macchinari non potranno mai riprodurre. Inoltre per rendere questo prodotto accessibile al vasto pubblico, dopo innumerevoli sperimentazioni, è stata creata una ricetta che, sostituisce lo strutto con oli vegetali naturali che ne risaltano maggiormente il gusto e la rendono più leggera.

### CURIOSITIES

The Schiacciatina is a typical product of the Mantuan tradition known for its particular fragrance. To preserve this characteristic, our bakery produces it with genuine ingredients and always handstretches it to achieve that unique quality that machines alone will never be able to copy. Additionally, to make this product accessible to the people, after numerous experimentations, a recipe was crafted which substitutes lard with natural vegetable oils exalting the taste and making it lighter.

### ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

«Скячати́на» - традиционный продукт города Мантуи, известный своим особым вкусом. В нашей пекарне мы производим «Скячати́ну» из первоклассных ингредиентов и раскатываем её вручную, чтобы получить такое безошибочное качество, которого нет у машин. Более того, в этом рецепте мы заменили сало натуральными растительными маслами, которые лучше раскрывают вкус и делают её легкой и здоровой пищей.



## SCHIACCIATINA MANTOVANA | SCHIACCIATINA OF MANTUA | МАНТУАНСКАЯ «СКЯЧАТИНА»

Prodotto da forno salato  
Stirate a mano  
Prodotto artigianale  
senza conservanti e senza lievito  
Imballi da 200g

Savoury oven product  
Handstretched  
Unpreserved and unleavened  
artisanal product  
200g per pack

Хлебобулочные изделия  
Раскатанные вручную  
Без консервантов и без дрожжей  
Ремесленное изделие  
200 г



ALL'OLIO | WITH OIL  
С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ



AL FARRO INTEGRALE | WHOLEMEAL SPELT  
ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ ПОЛБЫ



AI CEREALI E SEMI DI CUMINO | CEREALS WITH CUMIN SEEDS  
ЗЕРНОВОЙ С СЕМЕНАМИ ТМИНА

Prodotto da forno salato  
Stirate a mano  
Prodotto artigianale  
senza conservanti e senza lievito  
Imballi da 200g

Savoury oven product  
Handstretched  
Unpreserved and unleavened  
artisanal product  
200g per pack

Хлебобулочные изделия  
Раскатанные вручную  
Без консервантов и без дрожжей  
Ремесленное изделие  
200 г



ALLA CURCUMA CON PEPE  
TURMERIC WITH PEPPER  
С КУРКУМОЙ И ПЕРЦЕМ



CON FOGLIE DI MORINGA  
WITH MORINGA LEAVES  
С ЛИСТЬЯМИ МОРИНГИ



ALLA PIZZAIOLA | FLAVORED PIZZA  
ВКУС ПИЦЦЫ

## GRISSONE | BREADSTICK | ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ

### CURIOSITA'

Il grissino è uno dei più celebri prodotti italiani, apprezzato in Italia e all'estero è un prodotto che si conserva a lungo, facile da digerire e adatto a moltissimi tipi di pasto. Tutti i nostri grissini sono arrotolati a mano uno ad uno come vuole la vera tradizione.

### CURIOSITIES

The grissini is one of the most famous Italian products, appreciated in Italy and outside. It is a product which can be preserved for a long time, easy to digest and ideal for many different meals. Our breadsticks are rolled out according to the authentic tradition.

### ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

Хлебные палочки – один из самых известных итальянских продуктов, как в Италии, так и за рубежом. Хлебная палочка – долговечный продукт, вкусный и легкий. Все наши хлебные палочки изготавливаются вручную, один за другим, по традиции.

Prodotto da forno salato  
Prodotto artigianale  
senza conservanti e senza lievito  
Imballi da 200g

Savoury oven product  
Unpreserved and unleavened  
artisanal product  
200g per pack

Хлебобулочные изделие  
Без консервантов и без дрожжей  
Ремесленное изделие  
200 г



ALL'OLIO | SOFT WHEAT WITH OIL  
С РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ

AI CEREALI E SEMI DI CUMINO  
CEREALS WITH CUMIN SEEDS  
ЗЕРНОВОЙ С СЕМЕНАМИ ТМИНА

DI FARRO INTEGRALE CON SEMI DI SESAMO  
WHOLEMEAL SPELT WITH SESAME SEEDS  
ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ ПОЛБЫ С КУНЖУТОМ



## BASTONCINO | MINI BREADSTICK | МИНИ-ХЛЕБНАЯ ПАЛОЧКА

### CURIOSITA'

Il bastoncino è un grissino artigianale gonfio, secco, lungo non più di 10cm, facile da digerire e adatto a moltissimi usi. I nostri grissini vengono sempre preparati con materie prime genuine e arrotolati a mano per ottenere quella fragranza e quel gusto che prodotti industriali non potranno mai dare.

### CURIOSITIES

The bastoncino is a thick, dry breadstick which is not longer than 10 cm; It is easy to digest and ideal for many different meals. Our grissinis are always prepared with genuine raw materials and rolled out to obtain that fragrance and that particular taste that industrial products will never reach.

### ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

Мини-хлебная палочка – это маленькая хлебная палочка (менее 10 см), толстая и сухая. Это вкусный продукт, легко усваивается и может быть съеден в любое время суток. Наши хлебные палочки готовятся вручную с использованием высококачественного сырья, чтобы получить тот вкус и качество, которые могут быть достигнуты только ремесленными продуктами.

Prodotto da forno salato  
Prodotto artigianale usato  
principalmente nel canale HO.RE.CA  
senza conservanti e senza lievito  
Imballi da 100g

Savoury oven product  
Unpreserved and unleavened  
Artisanal product characteristic  
of the HO.RE.CA channel  
100g per pack

Хлебобулочные изделие  
Без консервантов и без дрожжей  
Ремесленный продукт, в основном  
используемый в секторе HORECA  
100 г



## SFOGLIA CROCCANTE | CRISPbread | ХРУСТЯЩИЕ ХЛЕБЦЫ

### CURIOSITA'

Le nostre sfoglie sono diverse dalle più conosciute Sfogliatelle Napoletane perché sono salate e non dolci. Sono sfoglie sottili e croccanti di pasta di pane. Non hanno una forma regolare perché tagliate a mano per cui ne escono pezzi molto secchi e leggeri. Facciamo dei buchini sulla sfoglia per evitare che si formino troppe bolle d'aria durante la cottura. Le sfoglie sono ideali come snack genuino da consumare in ogni momento della giornata.

### CURIOSITIES

Our crispbreads differ from the famous Neapolitan Sfogliatelles for being salty and not sweet. Thin and crispy crusts of bread that have not a particular shape since they are hand-cut, and therefore the pieces are very light and dry. Then we make small holes on the crust to avoid the formation of too many air bubbles during the cooking. The sfoglie are perfect as a genuine snack to be consumed in every moment of the day.

### ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

Наши хрустящие хлебцы солёные и сухие. У них нет одной обычной формы, потому что их режут вручную. Мы протыкаем маленькие отверстия в тесте, чтобы предотвратить образование пузырьков воздуха во время выпечки. Хрустящие хлебцы идеально подходят в качестве закуски в любое время суток.



## SFOGLIA CROCCANTE | CRISPbread | ХРУСТЯЩИЕ ХЛЕБЦЫ

Prodotto da forno salato  
Prodotto artigianale  
senza conservanti e senza lievito  
Tirata col matterello  
Imballi da 200g

Savoury oven product  
Unpreserved and unleavened  
artisanal product  
Rolled out with a rolling pin  
200g per pack

Хлебобулочные изделие  
Раскатанные вручную  
Без консервантов и без дрожжей  
Ремесленное изделие  
200 г



AL FARRO INTEGRALE | WHOLEMEAL SPELT  
ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ ПОЛБЫ



AI CEREALI E SEMI DI CUMINO  
CEREALS WITH CUMIN SEEDS  
ЗЕРНОВОЙ С СЕМЕНАМИ ТМИНА



ALLA CURCUMA CON PEPE  
TURMERIC WITH PEPPER  
С КУРКУМОЙ И ПЕРЦЕМ



ALLA PIZZAIOLA | FLAVORED PIZZA  
ВКУС ПИЦЦЫ



CON FOGLIE DI MORINGA  
WITH MORINGA LEAVES  
С ЛИСТЬЯМИ МОРИНГИ

## TORTINE | CAKES | ТОРТИКИ

### SBRISOLINA MANTOVANA | THE MANTUAN SBRISOLINA | МАНТУЙСКАЯ «СБРИЗОЛОНА»

Torta di mandorle molto conosciuta anche all'estero, un vero patrimonio culinario italiano

Almond cake which is also well known outside Italy, it is an authentic Italian estate.

Миндальный торт, типичный для итальянской и мантуанской традиции, также известный за рубежом.



170g

### CIOCCOLATINA CON MANDORLE E CACAO | COCOA ALMOND CAKE | ТОРТ С КАКАО И МИНДАЛЕМ

Variante della sbrisolina con aggiunta di cacao.

A variant of the classic Sbrisolona cake with the addition of cocoa.

Вариант «Сбризолони» с какао



170g

### NOCCIOLINA | THE NOCCIOLINA | «НОЧОЛИНА»

Torta simile alla Sbrisolina ma con una base di Nocciole e Curcuma e aggiunta di gocce di cioccolato.

It seems like the Mantuan Sbrisolona cake, but with an hazelnut and turmeric base and the addition of chocolate chip.

Вариант «Сбризолони» с шоколадными каплями, фундуком и куркумой.



170g



## LE NOSTRE CROSTATINE VEGANE | OUR VEGAN PIES | НАШИ ВЕГАНСКИЕ ПИРОГИ «КРОСТАТА»

### CURIOSITA'

La crostata è forse il dolce italiano più antico in quanto non esiste un riferimento storico da cui si possa trarre la sua genesi. La pastiera moderna in realtà combina gli ingredienti nella maniera che oggi conosciamo partendo dalla ricetta popolare che già esisteva. Alla fine, ognuno interpreta la crostata a modo suo, come si può vedere dalle diverse ricette che esistono in circolazione. La nostra versione prevede di non usare uova e burro, ossia ingredienti di origine animale.

### CURIOSITIES

The pie is possibly the most ancient italian dessert since there are no mentions which could tell us more about its origins. The modern pastry actually combines the ingredients in the way we know today starting from the already existing original recipe. In the end, everybody interpreted the recipe as they wished, as it can be seen by the many different existing recipes. Our recipe does not include the use of eggs and butter, in other words ingredients of animal origin.

### ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

«Кростата» — это, пожалуй, самый древний итальянский пирог, на самом деле нет никаких исторических упоминаний о том, когда она родилась. В современной «Кростате» ингредиенты комбинируются по старинному популярному рецепту, и существует широкий выбор различных пирогов на любой вкус. Наша версия «Кростаты» не содержит ингредиентов животного происхождения, таких как яйца и масло, и поэтому является веганской.



ALLA CILIEGIA  
CHERRY PIE | ВИШНЁВЫЙ ПИРОГ  
200G



AI FRUTTI DI BOSCO  
BERRIES PIE | ЯГОДНЫЙ ПИРОГ  
200G



ALL'ALBICOCCA  
APRICOT PIE | АБРИКОСОВЫЙ ПИРОГ  
200G





## COLOMBA | ПАСХАЛЬНЫЙ ПИРОГ «КОЛОБМА»

### CURIOSITA'

La "Colomba" è un dolce dalla complessa lavorazione artigianale, si ottiene grazie a più giorni di levitazione naturale. È un dolce di pasta lievitata, a forma di colomba, glassato con lo zucchero in superficie ed emana un profumo e un sapore di burro. Ne proponiamo tre diverse versioni: classica, col pistacchio e con le mandorle/ nocciole.

### CURIOSITIES

The Colomba is a complex handmade sweet because of its days of natural leavening. It is a leavened sweet, with a dove-shaped and with sugar icing on the top. The Colomba smells and tastes of butter. We prepare three different product versions: basic, with pistachio and with almonds/ hazelnuts.

### ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

«Коломба» – это вкусный и сложный традиционный итальянский пирог, полученный благодаря нескольким дням натурального поднятия теста. Пирог называется «Коломба», т. е. «голубь», потому что он имеет форму голубя. Поверхность торта глазирована сахаром и имеет запах и вкус масла. Мы предлагаем три различных варианта: классический, с фисташками, с миндалем/газелями.



## LATTUGA | КАРНАВАЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ «ЛАТТУГА»

### CURIOSITA'

La "Lattuga" è un dolce tipico italiano e appartiene al periodo di Carnevale. La sua lavorazione è fatta interamente a mano come lo richiede la ricetta originale: la pasta viene tirata a mano e poi affogata nell'olio bollente. La nostra pasta ha uno spessore molto sottile e una volta cotta, ha un gusto molto delicato. Il sapore d'olio, dovuto alla cottura, viene eliminato da un nostro procedimento particolare.

### CURIOSITIES

The Lattuga is an Italian sweet which belongs to the Carnival time. Its processing is completely handmade in our artisan bakery according to the original recipe: fresh pasta rolled by hand and then deep fried. Our pasta has a very thin thickness and after cooking it has a delicate flavour. A particular process eliminates the taste of the oil due to the frying.

### ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

"Латтуга" - итальянский десерт, который готовится особенно в карнавальном периоде. Этот десерт изготавливается полностью вручную, как и в оригинальном рецепте: тесто раскатывается вручную и затем окунается в кипящее растительное масло. Наше тесто очень тонкое и имеет очень нежный вкус. Вкус растительного масла, используемого во время приготовления, устраняется с помощью специального процесса



## ANELLO DI MONACO | THE PANETTONE OF MANTUA | РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПИРОГ "КОЛЬЦО МОНАКО"

### CURIOSITA'

L'Anello di Monaco è un dolce lievitato molto consumato specialmente durante il periodo natalizio tipico della città di Mantova. La sua lavorazione è fatta interamente a mano nel nostro forno artigianale come lo richiede la ricetta e si discosta dal classico pandoro/panettone per gli ingredienti.

Ne proponiamo cinque diverse versioni: semplice ricoperto da glassa di cioccolato bianco, con le mandorle, con il pistacchio, con i canditi e con le gocce di cioccolato.

### CURIOSITIES

The "Anello di Monaco" is a leavened sweet characteristic of the Christmas time of the city of Mantua.

Its production is completely handmade in our artisan bakery according to the original recipe.

It differs from the traditional pandoro/panettone for the ingredients; we prepare five different product versions: basic only with white chocolate icing, with almonds, with pistachio, with candied fruit or with chocolate chip.

### ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

«Кольцо Монако» – это пирог типичный для города Мантуя, который в Италии едят особенно в рождественский период. Торт готовится полностью вручную, как и в оригинальном рецепте. Разница между "Кольцом Монако" и паннеттоном/пандоро заключается в ингредиентах. Мы готовим пять различных вариантов: с шоколадной глазурью, с миндалем, с фисташками, с цукатами и с шоколадными каплями.





CONTATTO | CONTACT | KONTAKT | КОHTAKТЫ

Tel +39 0376 809787 - Fax +39 0376 809749  
Via Matroppa, 13 - 46040 Monzambano (MN), ITALY  
Email: [export@bachet.it](mailto:export@bachet.it)  
Web: [www.bachet.it](http://www.bachet.it)