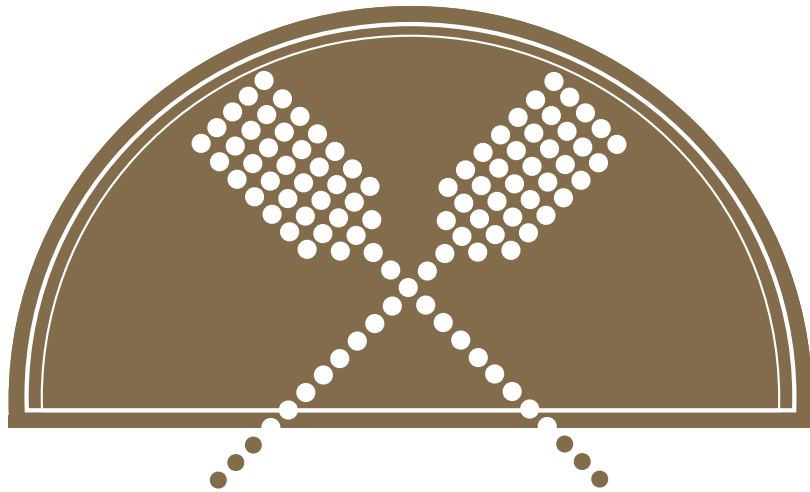


*dal 1920*  
**Cagnola**  
VAIANO PRATO



## I BISCOTTI

*Le antiche ricette fatte come si devono:  
ingredienti genuini, esperienza, tempo e passione.*





1



2



3

### DOUBLE

Mandorla e cioccolato,  
un biscotto  
che vale per due.

350 g

*Almonds and chocolate:  
two for one.*

1

### MANDORLA ALMOND

Il classico biscotto  
alle mandorle toscano  
in una consistenza  
più morbida.

350 g

*The classic  
Tuscan almond biscuit,  
but softer.*

2

### LIMONE LEMON

Il profumo dei limoni  
racchiuso in  
questi biscotti con scorze  
di limone candite.

350 g

*Biscuit with  
candied lemon peels.*

3



4



5



6

### UVETTA RAISIN

Biscotti arricchiti  
con uvetta passita,  
un connubio ideale  
con un buon passito  
o un buon  
Vin Santo Toscano.

350 g

*Biscuits enriched  
by raisins, perfect with  
straw wine or a  
Tuscan Vin Santo.*

4

### CIOCCOLATO CHOCOLATE

Biscotti al cioccolato,  
il dolce del biscotto  
si sposa con il  
fondente in un  
matrimonio perfetto.

350 g

*Chocolate biscuits,  
the sweetness of the biscuit in  
a perfect union  
with dark chocolate.*

5

### ARANCIA ORANGE

Biscotti morbidi  
con scorze  
di arancia candite.

350 g

*Soft biscuits  
with candied  
orange peels.*

6



7



8



9

### FICHI FIGS

Il profumo e la dolcezza  
del fico candito racchiusi  
in un guscio di  
tenero biscotto.

350 g

*The aroma and sweetness  
of candied figs  
enveloped in  
a soft biscuit.*

7

### CACAO COCOA

Profumo di Jamaica  
in questo biscotto  
al cioccolato dalla  
delicata nota di rum.

350 g

*A taste of Jamaica  
in this chocolate biscuit  
with a delicate  
note of rum.*

8

### CANTUCCIONI

Biscotti al burro  
che si sciolgono in bocca,  
ideali per una  
ricca prima colazione.

350 g

*Butter biscuits  
that melt in one's mouth,  
ideal for breakfast.*

9



## CANTUCCINI TOSCANI IGP

Sono il tipico  
fine pasto toscano  
accompagnati  
con il Vin Santo.

**350 g**

*They're typically eaten  
at the end of a meal  
in Tuscany,  
dipped in Vin Santo.*

10



Il cantuccino è il biscotto tipico della Toscana, ha tradizionalmente una forma obliqua, ottenuta dal taglio in diagonale del filone di impasto dopo la cottura. Con il marchio IGP è riconosciuta ai cantuccini toscani la tipicità nella ricetta, che vede come ingrediente principale le mandorle dolci intere. Anche il burro, il miele e le uova sono sottoposti a un rigoroso disciplinare di produzione.

*The cantuccino is the typical Tuscan biscuit, traditionally it has an oblique shape, obtained by cutting the loaf diagonally after baking. With the IGP certification, the cantuccino is recognized as traditionally Tuscan in its recipe, which prescribes at least 20% of sweet whole almonds. Butter, honey and eggs are strictly regulated, too.*

*dal 1920*  
**Cagnola**  
VAIANO PRATO

Prodotto e confezionato nello stabilimento di  
Via G.Braga 180, Vaiano (PO) ITALY  
T +39 0574 946292  
F +39 0574 988838  
[www.biscotticagnola.it](http://www.biscotticagnola.it) - [info@biscotticagnola.it](mailto:info@biscotticagnola.it)