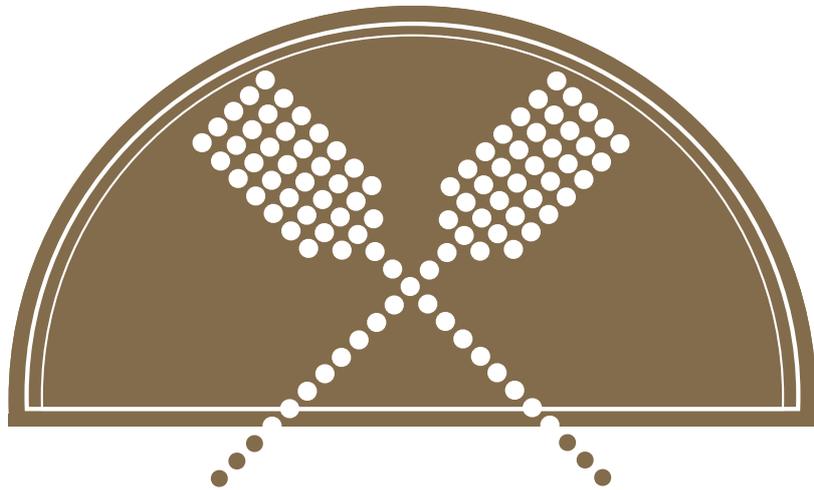


dal 1920
Cagnola
VAIANO PRATO



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



10

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 - info@biscotticagnola.it