



I biscotti
buoni
del

Brunellesco

VAIANO

PRATO

Dal 1920,
i buoni biscotti,
così,
come vanno fatti!



Il classico biscotto alle mandorle toscano in una consistenza più morbida.
350 g
The classic Tuscan almond biscuit, but softer.

Mandorla e cioccolato, un biscotto che vale per due.
350 g
Almonds and chocolate: two for one.



Biscotti morbidi con scorze di arancia candite.
350 g
Soft biscuits with candied orange peels.

Il biscotto ideale per lo sportivo: mandorla, uvetta, cioccolato in piccoli pezzi, ottimo per ricaricarsi.
350 g
An energetic biscuit, ideal for those with active lifestyles. Almonds, raisins and small pieces of chocolate.



Il profumo dei limoni racchiuso in questi biscotti con scorze di limone candite.
350 g
Biscuit with candied lemon peels.



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.

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.



Profumo di Caraibi in questo biscotto al cioccolato dalla delicata nota di rum.
350 g
A taste of Caribbean in this chocolate biscuit with a delicate note of rum.





Il Tipico biscotto Toscano.

350 g

The typical Tuscan biscuit.

Biscotti arricchiti con uvetta passita, ideali con un buon Vin Santo Toscano.

350 g

Biscuits enriched by raisins, perfect with a Tuscan Vin Santo.



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 principe 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.

Brunellesco

Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via G.Braga 180,
Vaiano (PO) ITALY
T +39 0574 946292
F +39 0574 988838

www.biscottibrunellesco.it - info@biscottibrunellesco.it