



TRADIZIONE ARTIGIANALE PER VOCAZIONE

dal 1827 la passione per i nostri prodotti



Dal 1827 firma le grandi ricette della più autentica tradizione senese
nel totale rispetto della sua antica cultura dolciaria.

Since 1827 it has put its signature on the most authentic tradition of Siena
in absolute respect of its ancient confectionery culture.

INDICE - INDEX

| | |
|---|---------|
| STORIA - HISTORY | Pag. 4 |
| PANFORTE | Pag. 8 |
| Panforte Di Siena I.g.p. Margherita Incartato A Mano - Wrapped by hand | Pag. 9 |
| Panforte Di Siena I.g.p. Margherita Scatolato - Boxed | Pag. 10 |
| Panforte Margherita Tradizionale Scatolato - Boxed | Pag. 11 |
| Panforte Di Siena I.g.p. Nero Incartato A Mano - Wrapped by hand | Pag. 12 |
| Panforte Di Siena I.g.p. Nero Scatolato - Boxed | Pag. 13 |
| Panforte Al Cioccolato Incartato A Mano - Wrapped by hand | Pag. 14 |
| Panforte Fichi E Noci Incartato A Mano - Wrapped by hand | Pag. 15 |
| Panforte Al Taglio | Pag. 16 |
| Panforte e Panpepato Gigantino | Pag. 17 |
| COPATE | Pag. 18 |
| Copate Torrone Morbido Di Siena Scatolato - Boxed | Pag. 19 |
| CASSATA FIORENZA | Pag. 20 |
| Cassata Fiorenza | Pag. 21 |
| RICCIARELLI | Pag. 22 |
| Ricciarelli Di Siena I.g.p. Alle Mandorle Scatolato - Boxed | Pag. 23 |
| Ricciarelli Di Siena I.g.p. Alle Mandorle Blister | Pag. 24 |
| Ricciarelli Tradizionali Alle Mandorle | Pag. 25 |
| Ricciarelli Pasticceria Alle Mandorle | Pag. 27 |
| Ricciarelli Al Cioccolato Fondente | Pag. 28 |
| Ricciarelli Al Cacao | Pag. 29 |
| Mandorline di Primavera | Pag. 30 |
| Ricciarelli Sfusi | Pag. 32 |
| CANTUCCINI | Pag. 34 |
| Cantuccini Toscani I.g.p. Alle Mandorle | Pag. 35 |
| Cantuccini Tradizionali Alle Mandorle | Pag. 36 |
| Cantuccini Con Gocce Di Cioccolato | Pag. 37 |
| Cantuccini Sacchetto con Cavallotto | Pag. 38 |
| Cantuccini E Il Santo | Pag. 40 |
| Cantuccini Sfusi - Bulk | Pag. 41 |
| CAVALLUCCI | Pag. 42 |
| Cavallucci Fornoce e Tradizionali | Pag. 43 |
| AMARETTI | Pag. 44 |
| BACI DI DAMA | Pag. 44 |
| CONFEZIONI MONODOSE | Pag. 47 |
| ECCELLENZE DI FIORE | Pag. 48 |
| Panforte Di Siena I.g.p. Margherita Incartato A Mano - Wrapped by hand | Pag. 49 |
| Ricciarelli Di Siena I.g.p. Alle Mandorle Scatolato - Boxed | Pag. 50 |
| Ricciarelli Di Siena I.g.p. Alle Mandorle Blister | Pag. 51 |
| Cantuccini Toscani I.g.p. Alle Mandorle | Pag. 52 |
| Panforte Di Siena I.g.p. Margherita Al Taglio | Pag. 53 |

TRADIZIONI MILLENARIE, QUALITÀ ED ELEGANZA



A tramandare il buono ci si prende gusto

Fiore è una storica azienda dolciaria senese che da sempre ha una grande ambizione, quella di promuovere in Italia e nel mondo la tradizione dei dolci tipici senesi e toscani: ricciarelli, panforte e cantuccini sono le produzioni più importanti di una realtà che da quasi due secoli fa dello spirito artigianale e dell'attaccamento al territorio due valori imprescindibili.

Prodotti speciali dal 1200

La storia di Fiore, di fatto, si lega a un sapere antichissimo, quello degli speziali di Siena. Un sapere che fin dal XIII secolo è stato tramandato nei monasteri e nelle abbazie sparse nella provincia di Siena e che ha trovato il suo fulcro propulsivo proprio nel "Santa Maria della Scala", l'ospedale medievale della città che al suo interno aveva il "Collegio dei Medici" ed una delle principali spezierie organizzate.

Le prime lavorazioni del Panforte avvenivano proprio nel retrobottega di queste antiche spezierie poiché prevedevano l'uso di costose spezie nell'impasto. Fiore nasce nel 1827, nella storica sede di via Garibaldi a Siena, proprio come farmacia e spezieria: è da qui che hanno origine le sue antichissime ricette, dalla capacità dei maestri speziali che erano in grado di utilizzare i doni della natura per alleviare e curare i malanni dell'uomo.

Rispetto per la tradizione dolciaria...

Un'azienda che è sinonimo di rispetto per questa antica storia e tradizione dolciaria, ma è anche sinonimo di innovazione e di una continua ricerca di qualità nella scelta degli ingredienti e nel processo di lavorazione. Da sempre Fiore seleziona scrupolosamente le materie prime puntando all'eccellenza, al controllo minuzioso della filiera di produzione e al rispetto del territorio. Nelle lavorazioni ha portato avanti un processo di innovazione, ma senza



mai tradire le antiche ricette e le consolidate tecniche di lavorazione. Proprio grazie a questa impostazione i dolci prodotti da Fiore sono riconosciuti come un'eccellenza nel settore della tipicità: è una delle poche aziende dolciarie del territorio senese ad avere tre marchi IGP per Panforte, Ricciarelli e Cantuccini.

... attenzione ed esperienza artigianale

Oggi Fiore è un'importante realtà produttiva nel territorio che impiega oltre cento dipendenti, ma nonostante questo non ha perso il suo spirito artigianale e la minuziosa attenzione alla storicità e all'originalità delle ricette.

MILLENARY TRADITIONS, QUALITY AND ELEGANCE



We've acquired a taste for handing down what's good

Fiore is a historic confectionery company of Siena that has always had a great ambition, promoting in Italy and in the world the tradition of typical Siense and Tuscan sweets: ricciarelli, panforte and cantuccini are the most important products in a company that almost two centuries ago took on as its two indispensable values handcrafted spirit and devotion to the territory.

Special products from the 1200s

The history of Fiore, in fact, is bound to antique knowledge, that of the Siense use of spices. Knowledge that, since the thirteenth century, has been handed down in the monasteries and abbeys scattered throughout the province of Siena and that has found its propulsive fulcrum precisely in "Santa Maria della Scala", the hospital of the medieval city that contained the "College of Physicians" and one of the most

important organised apothecaries and spicearies of the area. The first processing of Panforte, a sort of gingerbread, in fact, took place in the back-shop of these ancient apothecaries, since their batter involved the use of expensive spices. Fiore was founded in 1827, in the historic location of via Garibaldi in Siena, as an apothecary and spicery: it is from this place that the antique recipes have their origin, from the ability of the masters in spices who were able to make use of the gifts of nature to alleviate suffering and cure the ills of man.

Respect for the confectionery tradition...

A company that is synonymous with respect for this antique history and confectionery tradition, but one that is also synonymous with innovation and the continuous search for quality in the choice of ingredients and in the manufacturing process. Fiore has always carefully selected its raw materials by aiming at excellence, at the painstaking controls in the production chain and at respect for the territory.



In the manufacturing of its products, it promotes a process of innovation, but it never betrays the ancient recipes and the consolidated processing techniques. And it is thanks to this determination that the sweets produced by Fiore are recognised as an excellence in the sector of typical products: it is one of the few confectionery companies of the Siense territory to have three PGI marks for Panforte, Ricciarelli and

Cantuccini.

... care, craftsmanship and experience

Today Fiore is an important productive company in the territory that employs over one hundred employees, but despite this, has not lost its spirit of craftsmanship and meticulous attention to the historicity and originality of the recipes.

PANFORTE

PANFORTE DI SIENA I.G.P. MARGHERITA

Incartato a mano - wrapped by hand



UN NOME REGALE

Correva l'anno 1879, quando in occasione del Palio dell'Assunta la Regina Margherita di Savoia fece visita alla città di Siena. Per celebrare l'evento, e renderele onore, le venne dedicato il prodotto che in quel momento era l'alimento simbolo di potenza e ricchezza: il Panforte.

A ROYAL NAME

It was the year 1879 when, on the occasion of the Palio dell'Assunta Queen Margherita of Savoy made a visit to the city of Siena. To celebrate the event, and honour her, dedicated to her was the product that in that specific period of time represented power and wealth: Panforte.

| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi / months |
|-------------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|-----------------------------|
| F922 | 0,100 | 36 | 4,500 | 84 | 8005925009222 | 12 |
| F015 | 0,227 | 20 | 5,500 | 80 | 8005925009055 | 12 |
| F14 | 0,340 | 16 | 6,300 | 84 | 8005925000144 | 12 |
| F013 | 0,454 | 12 | 6,500 | 90 | 8005925009031 | 12 |

PANFORTE DI SIENA I.G.P. MARGHERITA
Scatolato - boxed



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi /months |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|----------------------------|
| F05 | 0,227 | 20 | 5,500 | 55 | 8005925000052 | 18 |
| F04 | 0,340 | 16 | 6,600 | 63 | 8005925004012 | 18 |

PANFORTE MARGHERITA TRADIZIONALE
Scatolato - boxed



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi /months |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|----------------------------|
| F011 | 0,100 | 27 | 5,000 | 78 | 8005925100554 | 18 |
| F031 | 0,227 | 20 | 5,500 | 55 | 8005925100561 | 18 |
| F041 | 0,340 | 16 | 6,600 | 63 | 8005925100578 | 18 |

PANFORTE DI SIENA I.G.P. NERO
 Incartato a mano - wrapped by hand



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi / months |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|-----------------------------|
| F924 | 0,100 | 36 | 4,500 | 84 | 8005925001097 | 12 |
| F025 | 0,227 | 20 | 5,500 | 80 | 8005925002551 | 12 |

PANFORTE DI SIENA I.G.P. NERO
 Scatolato - boxed



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi / months |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|-----------------------------|
| F044 | 0,227 | 20 | 5,500 | 55 | 8005925000441 | 18 |

PANFORTE AL CIOCCOLATO
 Incartato a mano - wrapped by hand



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi / months |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|-----------------------------|
| F3367 | 0,100 | 36 | 4,500 | 84 | 8005925001851 | 12 |
| F3369 | 0,227 | 20 | 5,500 | 80 | 8005925100776 | 12 |

PANFORTE FICHI E NOCI
 Incartato a mano - wrapped by hand



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi / months |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|-----------------------------|
| F322 | 0,100 | 36 | 4,500 | 84 | 8005925005699 | 12 |
| F032 | 0,227 | 20 | 5,500 | 80 | 8005925003459 | 12 |

PANFORTE A TAGLIO



| NOME PRODOTTO | COD. ART. | peso art./kg Weight art/kg | strati x pallet layers x pallet | colli x strato cases x layer | colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi /months |
|----------------------------|-----------|-------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|---------------|----------------------------|
| Panforte Margherita I.G.P. | F08 | 5,000 | 20 | 6 | 120 | 8005925009291 | 12 |
| Panforte Nero I.G.P. | F028S | 5,000 | 20 | 6 | 120 | 8005925000281 | 12 |
| Panforte al cioccolato | F021S | 5,000 | 20 | 6 | 120 | 8005925002872 | 12 |
| Panforte fichi e noci | F322S | 5,000 | 20 | 6 | 120 | 8005925100639 | 12 |

GIGANTINO



| NOME PRODOTTO | COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi /months |
|---------------------|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|----------------------------|
| Panforte Margherita | F018 | 0,500 | 12 | 6,800 | 126 | 8005925100585 | 12 |
| Panpepato | F019 | 0,500 | 12 | 6,800 | 126 | 8005925100592 | 12 |

COPATE



COPATE. IL TORRONE DI SIENA IL DOLCE IDEATO DALLE MONACHE DI UN CONVENTO SENESE NEL 1400

L'origine del loro nome è incerta. Sembra provenire dal termine arabo “qubbaita”.

Significa “dolce mandorlato”, e ciò proverebbe che la sua storia inizia da molto lontano.

THE TORRONE DI SIENA

The sweet created by the nuns of a convent of Siena in 1400 The origin of the name is uncertain.

It seems to come from the Arab term “qubbaita”, which means “sweet almond”, and this would prove that its history began very long ago.

COPATE TORRONE MORBIDO DI SIENA

Scatolato - boxed



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi / months |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|-----------------------------|
| F096 | 0,100 | 12 | 2,500 | 80 | 8005925000960 | 12 |

CASSATA FIORENZA

CASSATA FIORENZA

Incartato a mano - wrapped by hand



ANTICO DOLCE FIORENTINO

Tre strati di cialda friabilissima farciti con nocciola tostata, zucchero e ricoperti di cioccolato fondente.

Fabbricata fedelmente secondo la ricetta tradizionale del 1930 e confezionata con gli stessi incarti e la stessa immagine brevettati fin dal 1936.

Custodiamo la ricetta della Cassata Fiorenza con particolare gelosia, ma vi sveliamo ciò che la rende così buona:

originalità della ricetta, ingredienti di qualità e antiche tecniche di lavorazione.

ANTIQUE FLORENTINE SWEET

Three layers of very friable wafer between layers of roasted hazelnuts and sugar, covered with dark chocolate. Manufactured by faithfully

following the traditional recipe of 1930 and packaged in the same wrappings and with the same patented image since 1936.

We safeguard the recipe of the Cassata Fiorenza with particular secrecy but we will reveal what makes it so good: originality of the recipe,

quality ingredients and antique processing techniques.



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi / months |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|-----------------------------|
| F0176 | 0,270 | 12 | 4,500 | 102 | 8005925001769 | 8 |
| F0175 | 0,500 | 10 | 6,000 | 80 | 8005925001752 | 8 |

RICCIARELLI

RICCIARELLI DI SIENA I.G.P.
Scatolato - boxed



DA SEMPRE, SENESE PER ECCELLENZA

Nel '400 il Sacerdote fiorentino Arlotto Mainardi, più noto come Piovano Arlotto, elencando le “doti” di alcune città italiane scriveva:

“a Milano si sanno fare molte mercerie e armadure, e a Firenze i buoni drappi, a Bologna i salsicciotti, e a Siena i marzapani e i berricuccoli”. Il Marzapane divenne subito un prodotto tipico senese.

FROM THE BEGINNING, SIENESE PAR EXCELLENCE.

In the fifteenth century the Florentine priest Arlotto Mainardi, better known as Piovano Arlotto, listing the “qualities” of some Italian cities wrote: “in Milan they know how to do haberdashery and armoury, and in Florence good drapes, in Bologna sausages, and in Siena marzipan and berricuccoli”. Marzipan immediately became a typical product of Siena.



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi / months |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|-----------------------------|
| F0923 | 0,145 | 12 | 2,700 | 64 | 8005925001653 | 10 |
| F0922 | 0,225 | 12 | 3,700 | 64 | 8005925003619 | 10 |

RICCIARELLI DI SIENA I.G.P.
Blister



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi /months |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|----------------------------|
| F0250IGP | 0,250 | 12 | 3,700 | 54 | 8005925003688 | 6 |

RICCIARELLI TRADIZIONALI
Alle Mandorle



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi /months |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|----------------------------|
| F052FIB2 | 0,072 | 50 | 6,200 | 20 | 8005925003657 | 10 |
| F054FI | 0,116 | 12 | 2,300 | 64 | 8005925003763 | 10 |
| F052FI | 0,145 | 12 | 2,700 | 64 | 8005925003633 | 10 |



RICCIARELLI PASTICCERIA
Alle Mandorle



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi / months |
|------------------|--------------------------------------|------------------------------------|--|---|---------------|------------------------------------|
| F0904 | 0,225 | 12 | 3,700 | 64 | 8005925001660 | 10 |

RICCIARELLI AL CIOCCOLATO FONDENTE



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi / months |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|-----------------------------|
| F062 | 0,145 | 12 | 2,700 | 64 | 8005925000625 | 8 |

RICCIARELLI PASTICCERIA Al Cacao



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi / months |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|-----------------------------|
| F0925 | 0,225 | 12 | 3,700 | 64 | 8005925003572 | 10 |

MANDORLINE DI PRIMAVERA

Scatolato

MANDORLINE DI PRIMAVERA

Scatolato - boxed



| NOME PRODOTTO | COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi/months |
|---------------------------|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|---------------------------|
| Mandorline scatola verde | PF406B | 0,072 | 50 | 3,500 | 16 | 8005925002940 | 10 |
| Mandorline scatola gialla | PF406G | 0,072 | 50 | 3,500 | 16 | 8005925003770 | 10 |

| NOME PRODOTTO | COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi/months |
|-----------------------------------|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|---------------------------|
| Mandorline scatola blu | PF408B | 0,145 | 12 | 3,900 | 64 | 8005925100264 | 10 |
| Mandorline al cioccolato fondente | PF407B | 0,145 | 12 | 3,900 | 64 | 8005925100257 | 8 |

RICCIARELLI
Sfusi



| NOME PRODOTTO | COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi /months |
|---------------------------------|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|----------------------------|
| Ricciarelli Pasticceria | F0901 | 2,000 | 1 | 2,600 | 80 | 8005925009017 | 4 |
| Ricciarelli cioccolato fondente | F0622 | 2,000 | 1 | 2,600 | 80 | 8005925001080 | 4 |
| Ricciarelli cacao | F0926 | 2,000 | 1 | 2,600 | 80 | 8005925001530 | 4 |



CANTUCCINI



CANTUCCINI, ECCELLENZA TOSCANA DALLA SECONDA METÀ DEL '500,
PRESENTI SULLA TAVOLA DELLA CORTE DEI MEDICI

Affondano le loro radici nel XVI secolo e il nome sembra derivare da “canto”, parte di un insieme o da “cantellus”,
in latino “pezzo o fetta di pane”, una galletta salata che già i soldati romani consumavano durante le campagne militari.

CANTUCCINI, TUSCAN EXCELLENCE FROM THE LATE 1500S,
THEY WERE PRESENT ON THE TABLE OF THE MEDICI COURT

Their roots are traced back to the sixteenth century and the name seems to derive from the Italian word for “song”, or from “cantellus”,
Latin for “piece or slice of bread”, a salted biscuit that the Roman soldiers had already consumed during their military campaigns.

CANTUCCINI TOSCANI I.G.P. ALLE MANDORLE



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi / months |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|-----------------------------|
| FX157 | 0,200 | 15 | 3,800 | 42 | 8005925100615 | 8 |

CANTUCCINI TRADIZIONALI

Alle Mandorle



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi / months |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|-----------------------------|
| F0172 | 0,100 | 16 | 2,400 | 54 | 8005925100806 | 8 |
| FX160 | 0,200 | 15 | 3,800 | 42 | 8005925100677 | 8 |
| FX161 | 0,350 | 15 | 6,000 | 42 | 8005925100684 | 8 |

CANTUCCINI CON GOCCE DI CIOCCOLATO



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi / months |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|-----------------------------|
| F0171 | 0,100 | 18 | 2,400 | 54 | 8005925100608 | 8 |
| FX159 | 0,200 | 15 | 3,800 | 42 | 8005925100622 | 8 |

CANTUCCINI

Sacchetto con cavallotto



| NOME PRODOTTO | COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi/months |
|---|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|---------------------------|
| Cantuccini Toscani alle mandorle I.G.P. | F2043 | 0,200 | 16 | 3,800 | 24 | 8005925101421 | 4 |
| Cantuccini alle mandorle | F2042 | 0,200 | 16 | 3,800 | 24 | 8005925101414 | 4 |
| Cantuccini ai fichi | F2044 | 0,200 | 16 | 3,800 | 24 | 8005925101384 | 4 |

| NOME PRODOTTO | COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi/months |
|----------------------------------|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|---------------------------|
| Cantuccini alle albicocche | F2038 | 0,200 | 16 | 3,800 | 24 | 8005925101377 | 4 |
| Cantuccini al miele | F2046 | 0,200 | 16 | 3,800 | 24 | 8005925101407 | 4 |
| Cantuccini nocciole e cioccolato | F2045 | 0,200 | 16 | 3,800 | 24 | 8005925101391 | 4 |

CANTUCCINI E VIN SANTO



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi / months |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|-----------------------------|
| F0157 | 0,250gr/375ml | 4 | 6,000 | 70 | 8005925100738 | 12 |

CANTUCCINI Sfusi - Bulk



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi / months |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|-----------------------------|
| F0165 | 2,000 | 1 | 2,600 | 80 | 8005925100714 | 4 |

CAVALLUCCI



CAVALLUCCI DOLCEZZA TOSCANA

Nel '600 si acquistavano presso le stazioni di posta dei cavalli. Biscotti di farina, miele e zucchero, con una forma simile ad una albicocca schiacciata.

Avendo una lunga conservazione, erano ottimi come biscotti da viaggio e da ristoro.

CAVALLUCCI, TUSCAN SWEETNESS

In the 1600s they could be purchased at the horse watering stations. Biscuits of flour, honey and sugar, with a shape similar to a crushed apricot. Given that they could be conserved for a long period of time, they were considered excellent as biscuits for journeys and for refreshment.

CAVALLUCCI FIORNOCE e TRADIZIONALI



| NOME PRODOTTO | COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi /months |
|-------------------------|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|----------------------------|
| Cavallucci Fornoce | F074 | 0,460 | 16 | 8,300 | 54 | 8005925000748 | 8 |
| Cavallucci Tradizionali | F094 | 0,460 | 16 | 8,300 | 54 | 8005925000946 | 8 |

AMARETTI



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi/months |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|---------------------------|
| F3000 | 0,150 | 15 | 3,200 | 48 | 8005925101810 | 12 |

BACI DI DAMA



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi/months |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|---------------------------|
| F3001 | 0,150 | 15 | 3,200 | 48 | 8005925101827 | 12 |



PANFORTE, RICCIARELLI, TRIS TOSCANO

Monodose



| NOME PRODOTTO | COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi / months |
|---------------------------|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|-----------------------------|
| Panforte Margherita | F017 | 0,195 | 15 | 3,000 | 36 | 8005925100110 | 12 |
| Ricciarelli alla mandorla | F058 | 0,120 | 15 | 3,000 | 36 | 8005925100127 | 10 |
| Tris Toscano | F087 | 0,155 | 15 | 3,200 | 36 | 8005925100103 | 10 |

Eccellenze di Fiore

▪ ANTICHE RICETTE ▪ SIENA ▪



L'ANTICA TRADIZIONE TOSCANA

Eccellenze di Fiore è una linea di prodotti da pasticceria che sono distribuiti solo in Toscana, poiché la loro caratteristica principale è proprio la freschezza del prodotto. I ricciarelli, i cantuccini e il panforte di “eccellenze di fiore” hanno il riconoscimento di Indicazione Geografica Tipica (IGP) e sono realizzati e incartati a mano. Il simbolo di questa linea di prodotti è un’antica moneta senese: il sanese d’argento.

THE ANTIQUE TUSCAN TRADITION

Eccellenze di Fiore is a product line of pastries which are distributed only in Tuscany, since their main characteristic is precisely the freshness of the product. The ricciarelli, cantuccini and panforte of the “Eccellenze di Fiore” brand have the recognition of Protected Geographical Indication (PGI) and are made and wrapped by hand. The symbol of this product line is an ancient Sienese currency: the silver Sanese.

IL SANESE

Il sanese è una moneta di Siena emessa verso la metà del XIV secolo, simile per massa e per bontà al fiorino fiorentino. Sulla facciata principale presentava una “s” fogliata, in cornice lobata con la seguente dicitura: “sena vetus civitas virginis”, mentre sulla facciata sottostante una croce, entro cornice, con la scritta: “alfa et o(mega) principiu et finis”.

The Sanese is a coin of Siena issued in the mid-fourteenth century, similar for mass and value to the Florentine Fiorino. On the obverse is depicted a foliated “s”, in a lobed frame with the following wording: “sena vetus civitas virginis”, while on the reverse is depicted a cross within the frame and the inscription: “alpha et o(mega) principiu et finis”.

PANFORTE DI SIENA I.G.P. MARGHERITA

Incartato a mano - wrapped by hand



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | EAN | Shelf Life mesi/months |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|---------------|---------------------------|
| E300 | 0,100 | 36 | 4,500 | 8005925101599 | 12 |
| E301 | 0,227 | 20 | 5,500 | 8005925101605 | 12 |

RICCIARELLI DI SIENA I.G.P.
Scatolato - boxed



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi/ months |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|----------------------------|
| E100 | 0,225 | 8 | 2,000 | | 8005925101568 | 4 |

RICCIARELLI DI SIENA I.G.P.
Blister



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi/ months |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|----------------------------|
| E101 | 0,250 | 12 | 3,700 | 54 | 8005925101575 | 4 |

CANTUCCINI TOSCANI IGP

Scatolato - boxed



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi/ months |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|----------------------------|
| E200 | 0,200 | 8 | 3,800 | | 8005925101582 | 4 |

PANFORTE DI SIENA I.G.P. MARGHERITA

Al taglio



| COD. ART. | Peso Pezzo/kg Weight Pc/kg | Pz. x cartone Pcs x case | Peso cartone/kg Weight case/kg | Colli x pallet Cases x pallet | EAN | Shelf Life mesi/ months |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------|----------------------------|
| E302 | 5,000 | 2 | 11,000 | 78 | 8005925101612 | 4 |



FIORE

LE DOLCEZZE DI SIENA Srl

Tel. 0577 313220

WWW.FIORESIENA.IT

FIORE

WWW.FIORESIENA.IT