



BONTÀ ARTIGIANALI DI GRANO ANTICO

CATALOGO



SENZA
CONSERVANTI
E COLORANTI





Indice

Il Biscottificio.....	4
Tra innovazione e tradizione.....	7
La Farina di Romanella.....	8
I Biscotti artigianali.....	11
Le Materie Prime.....	12
I Biscotti.....	14
La scelta sostenibile.....	34

NEL NOSTRO BISCOTTIFICIO artigianale si respira aria di casa!

La biscotteria di Anna è un **laboratorio di biscotti artigianali biologici** che nasce a Baselice, un borgo medievale incastonato tra verdi colline, nella valle del Fortore in provincia di Benevento. Un territorio a forte vocazione rurale, custode di antichi valori e tradizioni ma che è anche esempio concreto di come poter vivere in armonia con la natura.

Realizziamo i nostri **biscotti artigianali biologici** impastando gli ingredienti con l'utilizzo di pochi strumenti; inforniamo, tagliamo e confezioniamo a mano nel rispetto dei crismi delle più moderne pasticcerie.

Genuinità dei prodotti, equilibrio di sapori e naturalezza, contraddistinguono la nostra produzione. Valorizziamo il territorio collaborando con aziende agricole locali che coltivano grani antichi con metodi sostenibili e che ci permettono di creare ricette innovative e uniche.





Tra innovazione e tradizione

Abbiamo rivisitato tutte le ricette della tradizione e ne abbiamo innovato forme e ingredienti.

Un esempio? I Morsetti o Muzelletti, chiamati anche Viscuotti ccu' i ménule (biscotti con le mandorle). Un tempo venivano preparati per occasioni importanti come i matrimoni invece oggi sono diventati i tipici biscotti da prima colazione.

La ricetta tradizionale prevede farina, zucchero, strutto, uova, latte, mandorle, ma nei nostri biscotti, i **Peccantucci**, abbiamo sostituito lo strutto con l'olio extravergine d'oliva e li tagliamo mano finemente per mettere in evidenza il cuore della mandorla.

La preparazione della **frolla mandorlata** è simile a quella tradizionale ma realizzata con farina di Romanella e farina di mandorle.

Questa nuova formula consente ai biscotti di non deformarsi in cottura e mantenere la superficie perfettamente liscia per essere decorata con una glassa a base di acqua e zucchero.

La Farina di Romanella: una sciccheria per l'arte della pasticceria!

Siamo, in assoluto, il **primo biscottificio artigianale** che prepara e sforna biscotti, utilizzando, per l'impasto, la **farina di Romanella**, un **grano antico** che viene coltivato solo sulle colline del Sannio.

"Sviluppando un fusto molto alto, non permette alle altre erbe di crescere per questo non necessita di concimi e trattamenti chimici."

Parliamo di una farina semi integrale che, grazie alla macina a pietra, conserva l'80% della crusca. Una sciccheria per l'arte della pasticceria. I biscotti che vengono fuori da questa scelta oculata e specifica conservano sapori e profumi più intensi, esaltando ogni singolo ingrediente. Sono biscotti più nutrienti rispetto agli altri, proprio perché presentano un altissimo contenuto di fibre e sono poverissimi, invece, di glutine.

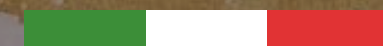
Alla farina si uniscono poi materie prime selezionate: scegliamo le migliori sul mercato, come la nocciola Giffoni, il pistacchio di Bronte e i limoni di Sorrento.

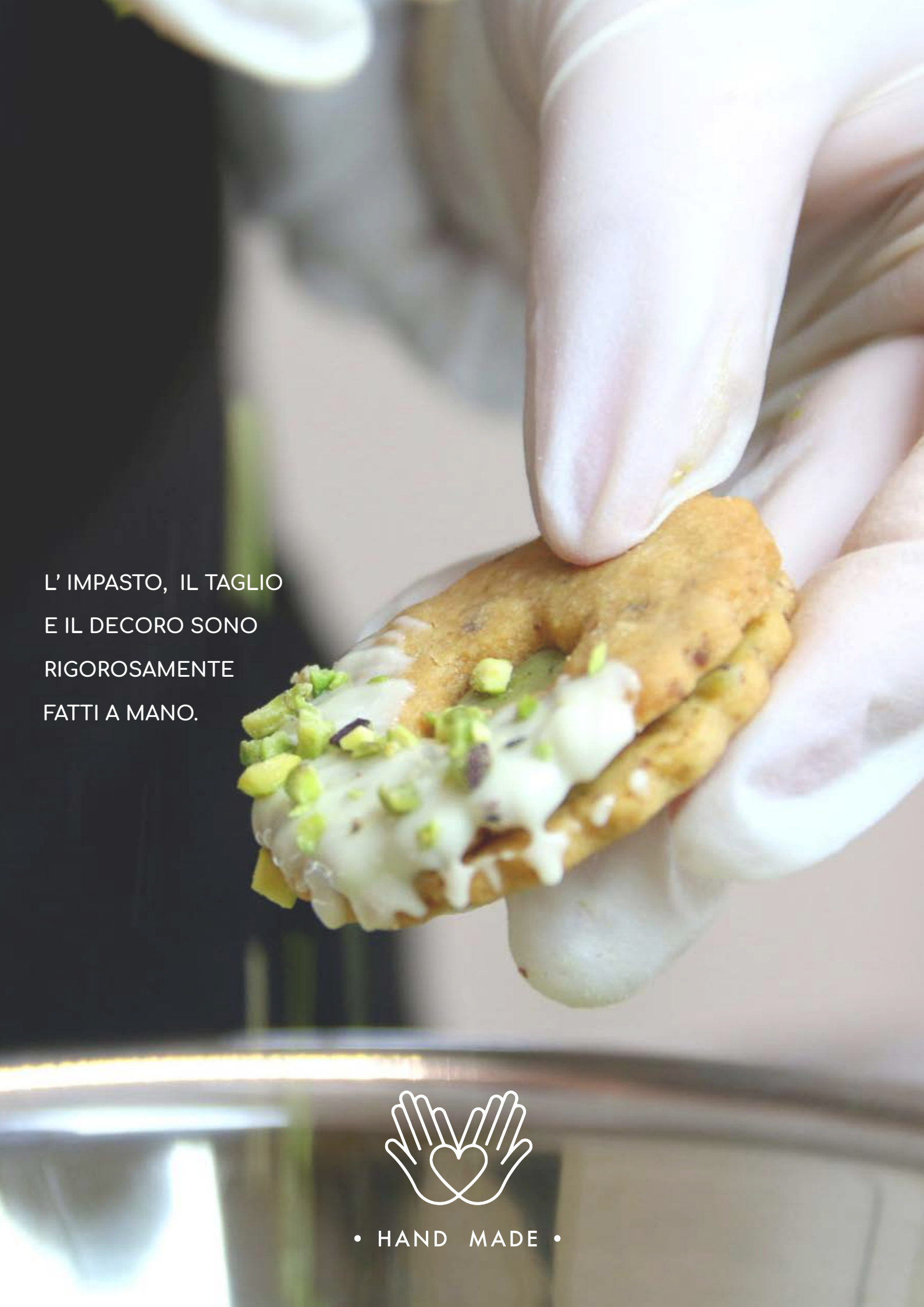
I nostri biscotti non contengono conservanti né coloranti.

SOLO
FARINA
— di —
ROMANELLA
del SANNIO

SEMINTEGRALE

macinata
a pietra
100% ITALIANA





L'IMPASTO, IL TAGLIO
E IL DECORO SONO
RIGOROSAMENTE
FATTI A MANO.



• HAND MADE •

I BISCOTTI artigianali

Ogni biscotto nasce da un processo di ricerca accurato delle materie prime e di sperimentazione: impasti classici rivisitati nei minimi dettagli, sapori bilanciati e colori che soddisfano gli occhi e il palato frutto di ingredienti eccellenti e processi all'avanguardia.

Ogni ricetta, quindi, è un'innovazione: dall'ideazione alla realizzazione, passando per la combinazione delle materie prime per creare il giusto equilibrio di gusti.

Le tecniche utilizzate sono quelle della pasticceria classica.

La frolla, per esempio, è realizzata con diversi metodi, a seconda del risultato che vogliamo ottenere: setosa al palato e friabile con il metodo tradizionale; scioglievole in bocca con il metodo sablée o con il metodo montato (o siringato).

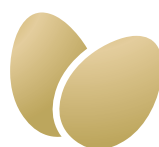
Le materie prime

Reperiamo gran parte delle materie prime a pochi chilometri dal nostro laboratorio, come la farina di frumento, l'olio extra vergine di oliva del Fortore, il latte, il burro e le uova fresche di galline allevate a terra.

Gli altri ingredienti li selezioniamo accuratamente, tenendo conto della provenienza, del controllo della qualità e privilegiando le piccole aziende che rispettano l'ambiente e i lavoratori.



FARINA



UOVA



ZUCCHERO



BURRO



LATTE



OLIO E.V.O.



CIOCCOLATO
BIANCO



PISTACCHI
SICILIANI



MANDORLE
BARESÌ



VANIGLIA BURBON
DEL MADAGASCAR



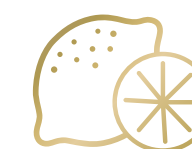
CIOCCOLATO
FONDENTE



NOCCIOLE
TONDE CAMPANE



CAFFÈ
ARABICA



LIMONI DELLA
PENISOLA SORRENTINA



I BISCOTTI

Le Magnolie.....	16
I Merekhini al pistacchio.....	18
I Merekhini al cioccolato.....	20
I Vanesiotti alla vaniglia.....	22
I Vanesiotti al cacao.....	24
Le Perle di citro.....	26
Le Gemme nere.....	28
I Peccantucci alle mandorle.....	30
I Peccantucci alle nocciole.....	32

Le Magnolie

BISCOTTI AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

Golosi biscotti al cioccolato belga e Nocchie Giffoni I.G.P. ideali per iniziare la giornata con il pieno di energie e buon umore.

INGREDIENTI:

farina di GRANO tenero TIPO 1* 26%, zucchero di canna* 22%, BURRO* 13%, cioccolato fondente* 13% (pasta di cacao*, zucchero di canna*, burro di cacao* 70%, polvere di cacao*), UOVA* 9%, NOCCIOLE* 7%, agenti lievitanti: tartrato di potassio estratto dalle uve e bicarbonato di sodio, amido di mais*, vaniglia in polvere da bacche*, cacao amaro*. (*biologico)

CONFEZIONI DISPONIBILI:
70 g / 130 g

IN BISCOTTIERE DI VETRO DA :
150g / 300g /600 g



CIOCCOLATO
FONDENTE



NOCCIOLE
TONDE CAMPANE

SENZA LATTOSIO

SENZA
CONSERVANTI
E COLORANTI

TABELLA NUTRIZIONALE

VALORI MEDI PER 100g		BISCOTTO ≈ 10g
ENERGIA	2170 Kj - 518 Kcal	217 Kj - 51,8 Kcal
PROTEINE	7,5g	0,75g
CARBOIDRATI	58,6g	5,86g
di cui zuccheri	35,6g	3,56g
GRASSI	27,5g	2,75g
di cui saturi	13,5g	1,35g
FIBRE	3,2g	0,32g
SALE	0,1g	0,01g



I Merekhini

PASTA FROLLA E PISTACCHIO

Delicata pasta frolla mandorlata arricchita con una crema di pistacchio di Bronte DOP di Sicilia. Un vivace concentrato di gusto.

INGREDIENTI:

farina di GRANO tenero tipo 1* 26%, BURRO* 21%, farina di MANDORLE* 18%, zucchero* 13%, UOVA* 13%, cioccolato fondente* 11% (pasta di cacao*, zucchero di canna*, burro di cacao* 70%, polvere di cacao*), PISTACCHIO* 8%, agenti lievitanti: tartrato di potassio estratto dalle uve e bicarbonato di sodio, amido di mais*, vaniglia in polvere da bacche*. (*biologico)

CONFEZIONI DISPONIBILI:
70 g / 130 g

IN BISCOTTIERE DI VETRO DA :
150g / 300g /600 g



CIOCCOLATO
BIANCO



MANDORLE
BARESÌ



PISTACCHI
SICILIANI

SENZA LATTOSIO

SENZA
CONSERVANTI
E COLORANTI

TABELLA NUTRIZIONALE

VALORI MEDI PER 100g		BISCOTTO ≈ 12g
ENERGIA	2311 Kj - 552 Kcal	277,32Kj - 66,24Kcal
PROTEINE	10,2g	1,22g
CARBOIDRATI	45,1g	5,41g
di cui zuccheri	18,9g	2,27g
GRASSI	36,0g	4,32g
di cui saturi	14,9g	1,79g
FIBRE	14,9g	0,41g
SALE	0,1g	0,01g



I Merekhini

PASTA FROLLA, CIOCCOLATO E NOCCIOLE

Fragrante pasta frolla farcita con crema di nocciole e ricoperta di cioccolato belga e granella di nocciola di Giffoni IGP. Croccante fragranza per una merenda golosa.

INGREDIENTI:

farina di GRANO tenero tipo 1* 26%, BURRO* 21%, farina di MANDORLE* 18%, zucchero* 13%, UOVA* 13%, cioccolato fondente* 11% (pasta di cacao*, zucchero di canna*, burro di cacao* 70%, polvere di cacao*), NOCCIOLE* 8%, agenti lievitanti: tartrato di potassio estratto dalle uve e bicarbonato di sodio, amido di mais*, vaniglia in polvere da bacche*. (*biologico)

CONFEZIONI DISPONIBILI:

70 g / 130 g

IN BISCOTTIERE DI VETRO DA :

150g / 300g /600 g



CIOCCOLATO
FONDENTE



MANDORLE
BARESI



NOCCIOLE
TONDE CAMPANE

SENZA LATTOSIO

SENZA
CONSERVANTI
E COLORANTI

TABELLA NUTRIZIONALE

VALORI MEDI PER 100g		BISCOTTO ≈ 12g
ENERGIA	2335 Kj - 558 Kcal	280,2 Kj - 66,9 Kcal
PROTEINE	10,0g	1,2g
CARBOIDRATI	43,6g	5,23g
di cui zuccheri	27,3g	3,28g
GRASSI	36,9g	4,43g
di cui saturi	15,9g	1,91g
FIBRE	5,6g	0,67g
SALE	0,1g	0,01g



I vanesiotti

FROLLINI ALLA VANIGLIA

Delicati frollini alla vaniglia ricoperti di cioccolato fondente belga e granella di nocciola di Giffoni IGP. Deliziosi da accompagnare con una buona tazza di tè.

INGREDIENTI:
farina di GRANO tenero TIPO 1* 38%, BURRO* 19%, zucchero a velo* (zucchero di canna macinato*, amido di mais*), NOCCIOLE* 10%, cioccolato fondente* 8% (pasta di cacao*, zucchero di canna*, burro di cacao* 70%, polvere di cacao*), LATTE* 6%, vaniglia* 5%. (*biologico)

CONFEZIONI DISPONIBILI:
70 g / 130 g

IN BISCOTTIERE DI VETRO DA :
150g / 300g /600 g



VANIGLIA BURBON
DEL MADAGASCAR



CIOCCOLATO
FONDENTE



NOCCIOLE
TONDE CAMPANE

SENZA LIEVITO E UOVA

SENZA
CONSERVANTI
E COLORANTI

TABELLA NUTRIZIONALE

VALORI MEDI PER 100g		BISCOTTO ≈ 12g
ENERGIA	2260 Kj - 540 Kcal	271 Kj - 65 Kcal
PROTEINE	6,8g	0,82g
CARBOIDRATI	48,9g	5,88g
di cui zuccheri	24,2g	2,9g
GRASSI	34,5g	4,14g
di cui saturi	16,7g	2,0g
FIBRE	3,3g	0,39g
SALE	0,02g	0,002g



I vanesiotti

FROLLINI AL CACAO

Delicati frollini al cacao ricoperti di cioccolato bianco bega e granella di pistacchio di Bronte DOP di Sicilia. Ideali per rendere speciale il dopo cena.

INGREDIENTI:
farina di GRANO tenero TIPO 1* 38%, BURRO* 19%, zucchero a velo* (zucchero di canna macinato*, amido di mais*), PISTACCHIO* 10%, cioccolato fondente* 8% (pasta di cacao*, zucchero di canna*, burro di cacao*70%, polvere di cacao*), LATTE* 6%, cacao*. (*biologico)

CONFEZIONI DISPONIBILI:
70 g / 130 g

IN BISCOTTIERE DI VETRO DA :
150g / 300g /600 g

CIOCCOLATO
FONDENTE

PISTACCHI
SICILIANI

SENZA LIEVITO E UOVA

SENZA
CONSERVANTI
E COLORANTI

TABELLA NUTRIZIONALE

VALORI MEDI PER 100g		BISCOTTO ≈ 12g
ENERGIA	2314 Kj - 553 Kcal	277,7 Kj - 66,4 Kcal
PROTEINE	6,7g	0,8g
CARBOIDRATI	54,3g	6,52g
di cui zuccheri	22,9g	2,75g
GRASSI	33,7g	4,04g
di cui saturi	18,0g	2,16g
FIBRE	2,7g	0,32g
SALE	0,05g	0,006g



Le Perle di Citro

BISCOTTI AL LIMONE

Delicati biscotti con succo e scorza di limone di Sorrento IGP, ideali per accompagnare tè verde e tisane in ogni momento della giornata.

INGREDIENTI:
Farina di GRANO tenero tipo 1* 41%, zucchero* 18%, BURRO* 15%, UOVA* 9%, limone* 8%, zucchero a velo* (zucchero di canna macinato*, amido di mais*), agenti lievitanti: tarttrato di potassio estratto dalle uve e bicarbonato di sodio, amido di mais*, vaniglia in polvere da bacche*. (*biologico)

CONFEZIONI DISPONIBILI:
70 g / 130 g

IN BISCOTTIERE DI VETRO DA :
150g / 300g /600 g



senza lattosio

SENZA
CONSERVANTI
E COLORANTI

TABELLA NUTRIZIONALE

VALORI MEDI PER 100g		BISCOTTO ≈ 5g
ENERGIA	1933 Kj - 462 Kcal	96,65 Kj - 23,1 Kcal
PROTEINE	7,4g	0,37g
CARBOIDRATI	66,7g	3,34g
di cui zuccheri	25,6g	1,28g
GRASSI	18,1g	0,9g
di cui saturi	10,2g	0,51g
FIBRE	1,2g	0,06g
SALE	0,05g	0,002g



Le Gemme nere

BISCOTTI AL CAFFÈ

Biscotti con squisito caffè del commercio equo e solidale ideali per accompagnare il tipico espresso italiano o una tazza di cappuccino.

INGREDIENTI:

farina di GRANO tenero tipo 1* 36%, zucchero* 14%, BURRO* 14%, caffè in polvere* 14%, UOVA* 11%, cioccolato fondente* 9% (pasta di cacao*, zucchero di canna*, burro di cacao* 70%, polvere di cacao*), agenti lievitanti: tartrato di potassio estratto dalle uve e bicarbonato di sodio, amido di mais*, vaniglia in polvere da bacche*. (*biologico)

CONFEZIONI DISPONIBILI:
70 g / 130 g

IN BISCOTTIERE DI VETRO DA :
150g / 300g /600 g



CAFFÈ
ARABICA



CIOCCOLATO
FONDENTE

senza lattosio

SENZA
CONSERVANTI
E COLORANTI

TABELLA NUTRIZIONALE

VALORI MEDI PER 100g		BISCOTTO ≈ 5g
ENERGIA	2144 Kj - 512 Kcal	107,2 Kj - 25,6 Kcal
PROTEINE	7,1g	0,36g
CARBOIDRATI	59,0g	2,95g
di cui zuccheri	23,0g	1,15g
GRASSI	27,2g	1,36g
di cui saturi	15,4g	0,77g
FIBRE	1,5g	0,08g
SALE	0,1g	0,005g



I peccantucci

CANTUCCI ALLE MANDORLE

Tradizionali cantucci con mandorle scelte baresi e farina di grano tenero dell'antica varietà "Romanella". Ideali da accompagnare a vini passiti e spumanti.

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero TIPO 1* 31%, MANDORLE* 25%, zucchero* 16%, UOVA* 11%, olio extravergine di oliva* 8%, caffè in polvere* 8%, agenti lievitanti: tarttrato di potassio estratto dalle uve e bicarbonato di sodio, amido di mais*, vaniglia in polvere da bacche*, cannella*. (*biologico)

CONFEZIONI DISPONIBILI:

70 g / 130 g

IN BISCOTTIERE DI VETRO DA :

150g / 300g /600 g



MANDORLE
BARESÌ



CAFFÈ
ARABICA

senza lattosio

SENZA
CONSERVANTI
E COLORANTI

TABELLA NUTRIZIONALE

VALORI MEDI PER 100g		BISCOTTO ≈ 2g
ENERGIA	2069 Kj - 494 Kcal	41,4 Kj - 9,88 Kcal
PROTEINE	13,7g	0,27g
CARBOIDRATI	53,3g	1,07g
di cui zuccheri	23,1g	0,46g
GRASSI	23,1g	0,46g
di cui saturi	2,4g	0,05g
FIBRE	5,2g	0,1g
SALE	0,1g	0,002g



I peccantucci

CANTUCCI ALLE NOCCIOLE E CIOCCOLATO

Cantucci con nocciole Giffoni IGP e cioccolato fondente belga. Ideale da accompagnare a vini liquorosi, rum e cioccolata calda.

INGREDIENTI:
Farina di GRANO tenero TIPO 1* 32%, NOCCIOLE* 16%, zucchero* 16%, UOVA* 11%, cioccolato fondente* 6% (pasta di cacao*, zucchero di canna*, burro di cacao* 70%, polvere di cacao*) olio extravergine di oliva* 8%, caffè in polvere* 8%, agenti lievitanti: tartrato di potassio estratto dalle uve e bicarbonato di sodio, amido di mais*, vaniglia in polvere da bacche*, cannella*. (*biologico)

CONFEZIONI DISPONIBILI:
70 g / 130 g

IN BISCOTTIERE DI VETRO DA :
150g / 300g /600 g



CIOCCOLATO
FONDENTE



NOCCIOLE
TONDE CAMPANE



CAFFÈ
ARABICA

senza lattosio

SENZA
CONSERVANTI
E COLORANTI

TABELLA NUTRIZIONALE

VALORI MEDI PER 100g		BISCOTTO ≈ 2g
ENERGIA	2059 Kj - 492 Kcal	41,2 Kj - 9,84 Kcal
PROTEINE	13,3g	0,27g
CARBOIDRATI	54,6g	1,09g
di cui zuccheri	23,9g	0,48g
GRASSI	23,3g	0,47g
di cui saturi	3,1g	0,06g
FIBRE	5,3g	0,11g
SALE	0,1g	0,002g

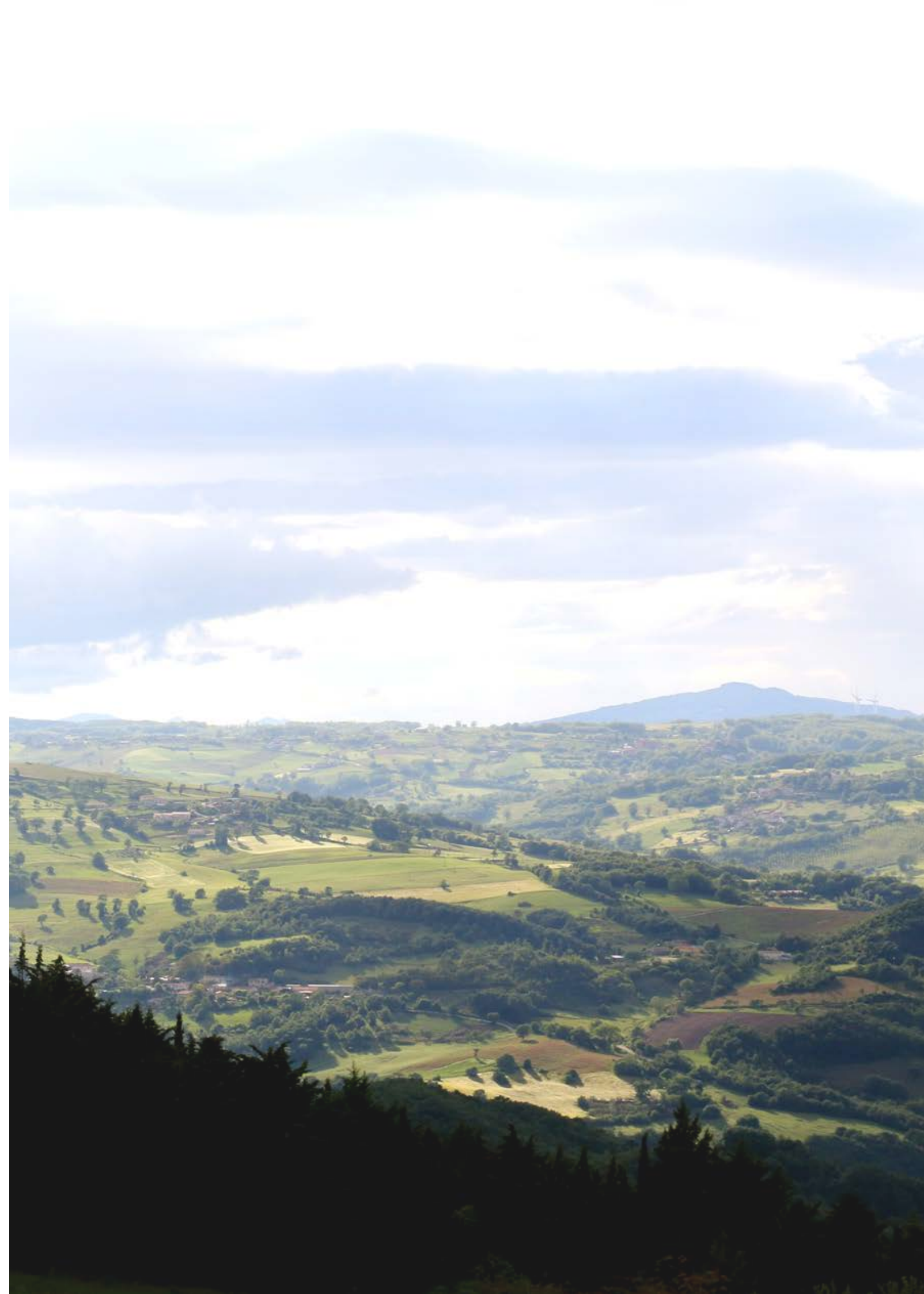


La Biscotteria di Anna e la Sostenibilità

Che si tratti di ricette nuove o di reinterpretazioni di grandi classici, come biscottificio abbiamo uno sguardo verso il passato ma siamo attenti alle tendenze del momento che vanno nella direzione della salute, del benessere, della riscoperta di sapori di un tempo e della sostenibilità.

Alla base della nostra filosofia c'è il rispetto della natura, dell'uomo e della tradizione artigianale del territorio in cui viviamo. Sosteniamo l'ambiente a partire dalle materie prime e coinvolgendo in ogni dettaglio la produzione dei nostri biscotti. Ingredienti scelti e di prima qualità, coltivati nel rispetto dell'ambiente e provenienti da piccole aziende agricole.

L'attenzione all'ambiente passa anche dal packaging, realizzato con carta ecosostenibile. Le bustine trasparenti Nature Flex sono in pasta di legno **ecologiche, biodegradabili e compostabili**. La carta Materica è composta dal 25% di pura cellulosa certificata FSC®, 20% fibre di riciclo certificate FSC®, 40% di cellulosa CTMP e 15% fibre di cotone, ed è **completamente biodegradabile e riciclabile**.





www.labiscotteriadianna.com

LA BISCOTTERIA DI ANNA | di Pilla Anna Concetta
c.da Pesco di Lauro snc 82020 - Baselice (BN)
P.IVA 01646330629

Tel.: +39 0824 1520050
info@labiscotteriadianna.com
www.labiscotteriadianna.com



SCANSIONA
IL QR CODE
PER VISITARE
IL NOSTRO SITO