

Bisciola della Valtellina in confezione trasparente da 400g e 500g, incartate a mano da 400g e 750g

forse il dolce valtellinese per eccellenza, di antiche tradizioni, tramandate da circa duecento anni e sino a poco tempo addietro ancora preparato, in occasione delle feste, dalle nonne che da fine estate ad autunno inoltrato raccoglievano, essiccavano e gelosamente custodivano i frutti della nostra valle, per poi utilizzarli nella sua preparazione. Gli ingredienti impiegati per la preparazione delle nostre bisciole (farina, fichi, uvetta, noci, zucchero, burro, tuorlo d'uovo e miele) vengono accuratamente selezionati. La lavorazione a mano della pasta, con lievito esclusivamente naturale, avviene in ben trentasei ore di attenzioni. In questo modo è possibile ottenere un prodotto facilmente digeribile pur con l'impiego di ingredienti ricchi. Per apprezzarne al meglio la bontà, consigliamo di ravvivarne profumo e fragranza ponendola accanto ad una fonte di calore prima di consumarla e di servirla tagliata a fette sottili che, a piacere, possono essere decorate con panna montata o zabaione, oppure spruzzate con della buona grappa bianca. La proponiamo in sacchetti trasparenti oppure incartata a mano in carta paglia e legata con nastro di cotone.

Cupeta in sacchetti da 140g

è un dolce che veniva tradizionalmente preparato in occasione delle feste di alcuni santi. E' una delicata pasta fatta di una miscela di noci e biscotti tritati e cotti a fuoco dolce nel miglior miele locale; il tutto viene ridotto allo spessore di 1 cm, racchiuso tra due ostie e quindi tagliato a pezzi. La cupeta ha rappresentato da sempre una riserva di energia portatile, utile allo sportivo e merenda ideale per il bambino perché gustosa, sana e priva di coloranti e conservanti. La nostra cupeta si presenta in un'elegante confezione trasparente impreziosita da un nastro di cotone.

Biscotti "I Noccioli" in sacchetti da 200g

biscotti frollini realizzati con solo burro, senza grassi vegetali, farina tipo "0" di frumento e nocciole tostate piemontesi "Gentile delle Langhe". Si presentano nella confezione trasparente con le nocciole in sezione a vista. Un ricco pasticcino da servire solo o accompagnato a gelato o crema allo zabaione.

Biscotti "I Saraceni" in sacchetti da 200g

frollini realizzati artigianalmente con il 13% della nostra farina di grano saraceno, che conferisce al biscotto un particolare sapore "rustico". Un ricco pasticcino da servire solo o accompagnato da una confettura di mirtillo rosso, di lampone o di ribes.

Biscotti "I Granoni" in sacchetti da 200g

biscotti frollini realizzati in pasticceria utilizzando il 13% della nostra farina fioretto di mais. Un ricco pasticcino da servire solo oppure accompagnato a gelato o a crema allo zabaione.

Biscotti "I Nocetti" in sacchetti da 200g

frollini realizzati in pasticceria con solo burro, senza grassi vegetali, utilizzando la nostra farina integrale di segale, noci italiane e miele millefiori di Valtellina. Sono di immediata piacevolezza come gli altri nostri biscotti, con leggero gusto di segale e più spiccata presenza di noci e miele. Adatti a qualsiasi momento della giornata, sono un ottimo accompagnamento al tè oppure indicati come dolce di fine pasto in abbinamento ad un buon vino dolce.

"Biscotin de Prosto" in conf. inc a mano da 250g

da secoli prodotti nell'antico mulino di Prosto di Piuro in Valchiavenna, ancora oggi vengono preparati con la stessa artigianalità per poter mantenere intatta la loro tradizione ed autenticità. La ricetta è immutata: farina, burro, zucchero e... tanto lavoro, perché la forma, il taglio ed il confezionamento vengono eseguiti ancor oggi esclusivamente a mano, per garantirne la fragranza e non alterare le antiche tradizioni locali. La ricetta originale inoltre è rigorosamente segreta ed i Biscotti di Prosto vengono prodotti in quantitativi limitati.

