Bonci

Dal 1953 Pasticceri in Montevarchi

Ogni azienda a conduzione familiare porta con sé una storia fatta di personaggi, aneddoti ed esperienze che rappresentano un vero tesoro da custodire gelosamente e da tramandare di generazione in generazione. La storia della Pasticceria Bonci ebbe inizio a Montevarchi nel 1953 e Giuseppe, che ne fu il fondatore con il fratello Gino, costruì quelle basi solide fatte di esperienza e di conoscenza, sulle quali ancora oggi si reggono le colonne portanti dell'azienda. Da tre generazioni il duro lavoro del "Nonno Beppe" trova continuità e forza, per parlare ancora al futuro. 50 anni di storia, tre fratelli e grande professionalità, sono l'anima della Pasticceria Bonci di Montevarchi che vanta una lunga tradizione artigianale. L'amore per la scoperta di nuovi gusti e profumi, la passione per la ricerca di nuove combinazioni di antichi sapori, il rituale di una lavorazione lenta e sapiente arricchita da tecniche nuove sono i valori a cui il team Bonci si ispira per ogni creazione. Una squadra affiatata di maestri pasticceri e cioccolatieri con un unico desiderio: offrire in ogni confezione il profumo fresco della qualità ed il gusto intenso dei sapori preparati con passione.

PANBRIACONE

Il sapore nuovo delle feste più antiche è quello del Panbriacone.
Una combinazione unica e ricercata: soffice nella consistenza, dolce nel sapore e "forte" di gusto grazie alla sua anima liquorosa

- confezioni da 130g
- confezioni da 450g

PAN DEL CASSERO

Nel centro storico di Montevarchi, c'è un baluardo che ha resistito alle ingiurie del tempo e delle guerre. E' il Cassero, uno splendido castelletto medievale che fungeva da torre di guardia e da congiunzione della particolare cinta muraria cittadina. Questo edificio, oggi finemente restaurato e trasformato in museo, raccoglie alcune tra le firme più importanti della scultura italiana tra l'800 e il 900, proponendosi come tramite artistico tra storia antica e moderna. Ispirati da questo tesoro cittadino, i Fratelli Bonci propongono un dolce ricco di preziosità.

- confezioni da 500g

CAVALLUCCI

Frutta secca spezie e miele sapientemente lavorate a caldo, si fondono insieme per donare all'assaggio il sapore tipico del Natale.

- scatole da 250g

BISCOTTI ALLA CANAPA SATIVA

Biscotti vegani con semi di canapa sativa.

- sacchetti da 250g

FETTE CROCCANTI

Deliziose fette croccanti in due varianti originali:
- Arancio candito e spezie toscane
- Mandorle e pepe rosa

- scatole da 100g

I CANDITI

Frutta e vegetali vengono immersi per giorni in un morbido bagno a temperatura controllata, favorendo lo scambio fisico tra acqua e zucchero, grazie al quale si mantengono inalterate nel tempo le migliori caratteristiche organolettiche e la naturale conservazione.
- Melanzane e Noci
- Pomodorini ciliegini canditi
- Mostarda di Pere
- Mostarda di Peperoni

- scatole da 100g