



La Fabbrica del Panforte nasce come laboratorio di produzione di dolci tipici Senesi a cavallo degli anni '90. La sua produzione si avvale di ricette originali della vecchia tradizione dolciaria, proponendosi di mantenerla ben viva e di sviluppare la produzione dei dolci tipici della propria terra. Nella linea di prodotti "Antichi Dolci di Siena" si avvertono nette sfumature di sapore derivate dall'uso sapiente di spezie e materie prime che esaltano le caratteristiche originarie in ogni prodotto, radicato nelle tradizioni, nel costume e nel gusto popolare.

PANPEPATO

La nascita dell'antico "Panpepato di Siena", uno dei dolci nazionali più caratteristici, è da collocare, pur avvolto tra storia e leggenda, intorno al XII secolo, quando con l'avvento delle Crociate, nelle botteghe degli Speziali e nelle Farmacie dei monasteri comparvero le preziosissime spezie che giungevano dal lontano Oriente. Il Panpepato "Antichi Dolci di Siena" è preparato, secondo un'antica ricetta, con le stesse spezie forti e piccanti che ne hanno determinato la nascita.

● confezioni da 250g



RICCIARELLI

Non si conosce l'esatta etimologia del nome di questi pasticcini che si richiamano, per l'uso delle mandorle, ad origini medioevali ed orientali. Per certo sappiamo che erano molto apprezzati e diffusi in tutte le feste più ricercate dal '300. Oggi i Ricciarelli "Antichi Dolci di Siena" sono pasticcini morbidissimi, fatti con mandorle, miele, zucchero e ammorbiditi con albume d'uovo. Sono senza glutine e quindi adatti anche all'alimentazione delle persone con problemi di celiachia.

● scatole da 250g



PANFORTE MARGHERITA

Il Panforte Margherita fu preparato per la prima volta nel 1879, in occasione di una visita a Siena della Regina Margherita per assistere al Palio. Preparato con canditi dal sapore tenue, con spezie dal gusto delicato e cosparso sulla superficie con zucchero vanigliato, il Panforte Margherita si distingue anche per l'impasto più morbido.

● confezioni da 250g

