



DAL 1827 NEL CUORE DI SIENA



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

*Since 1827 Fiore has been
synonymous with the finest
recipes of the most authentic
Sienese tradition,
in total respect for its ancient
confectionary culture.*



INDICE

INDEX



STORIA - HISTORY	pag. 2
PANFORTE	pag. 4
Panforte di Siena I.G.P. Margherita <i>Incartato a mano - Wrapped by hand</i>	pag. 5
Panforte di Siena I.G.P. Margherita <i>Scatolato - Boxed</i>	pag. 6
Panforte Margherita Tradizionale <i>Scatolato - Boxed</i>	pag. 7
Panforte di Siena I.G.P. Nero <i>Incartato a mano - Wrapped by hand</i>	pag. 9
Panforte di Siena I.G.P. Nero <i>Scatolato - Boxed</i>	pag. 10
Panpepato <i>Scatolato - Boxed</i>	pag. 11
Panforte al Cioccolato <i>Incartato a mano - Wrapped by hand</i>	pag. 12
Panforte Fichi e Noci <i>Incartato a mano - Wrapped by hand</i>	pag. 15
Marzapane <i>Incartato a mano - Wrapped by hand</i>	pag. 16
Torta Fiore <i>Incartato a mano - Wrapped by hand</i>	pag. 17
Panforte al taglio	pag. 19
RICCIARELLI	pag. 20
Ricciarelli di Siena I.G.P. <i>Alla mandorla - With almond</i>	pag. 21
Ricciarelli alle Mandorle	pag. 22
Ricciarelli al Cioccolato Fondente	pag. 23
Ricciarelli al Cacao	pag. 24
Ricciarelli Sfusi	pag. 25
CANTUCCINI	pag. 28
Cantuccini Toscani I.G.P. alle Mandorle	pag. 29
Cantuccini Tradizionali <i>Alle mandorle - With almonds</i>	pag. 30
Cantuccini con Gocce di Cioccolato	pag. 31
Cantuccini Sfusi	pag. 32
Cantuccini e il Santo	pag. 33
CAVALLUCCI	pag. 34
Cavallucci Fornoce e Tradizionali	pag. 35
MONODOSE	pag. 36
Panforte, Ricciarelli, Tris Toscano	pag. 37
Panforte, Ricciarelli, Tris Toscano <i>Box pronto cassa - Box over the counter</i>	pag. 38
Cavallucci tradizionali <i>Cilindro in PVC trasparente - Transparent PVC cylinder</i>	pag. 39
COPATE	pag. 40
COPATE TORRONE MORBIDO DI SIENA <i>Scatolato - SIENESE NOUGAT boxed</i>	pag. 41
CASSATA FIORENZA	pag. 42
CASSATA FIORENZA	pag. 43
CASSATA FIORENZA <i>Box pronto cassa - Box over the counter</i>	pag. 44
FONTEGAIA	pag. 46
PANFORTE MARGHERITA FONTEGAIA <i>Scatolato - Boxed</i>	pag. 46
RICCIARELLI FONTEGAIA Flow-pack	pag. 47





La Premiata Fabbrica Fiore scrive da sempre la storia dei dolci tipici della tradizione Senese. Un racconto lungo quasi due secoli, divenuto nel tempo parte della cultura stessa della città di Siena.

Fiore dal 1827 è promotrice dei sapori autentici di una terra fortemente legata alle proprie tradizioni centenarie, che ha fatto delle proprie radici uno stile di vita, e recita un ruolo fondamentale nella promozione di Siena e dei suoi prodotti in Italia e nel mondo.

Una ricerca dolciaria scrupolosa e vocata alla qualità, che ha promosso il Panforte e i Ricciarelli fino al riconoscimento IGP (Indicazione Geografica Protetta) da parte dell'Unione Europea.

Con orgoglio, Fiore può fregiarsi di tre marchi IGP, due senesi per Panforte e Ricciarelli, ed uno legato al territorio toscano con i Cantuccini. Di rilevante importanza è il primato di Siena, che oltre che essere stata la prima città italiana

a ricevere il riconoscimento IGP nel settore dolciario con i Ricciarelli nel 2010, è l'unica città che può vantare due IGP per i propri prodotti legati alla sua tradizione pluricentenaria.

Da sempre considerato sinonimo di abbondanza e speranza, il Panforte è tradizionalmente legato alle festività Natalizie. A partire dal 1200, diviene segno di ricchezza e potenza, diventando una specialità riservata ai più benestanti; già nel 1383 è uno dei dolci più rinomati d'Italia, al punto che nella Serenissima Venezia il Panforte veniva mangiato in occasione delle solennità più importanti.

Il precursore fu il "Pane Melatos", una specie di focaccia con farina, acqua e fichi, uva e miele che, ricca e gustosa da fresca, un composto che con il tempo tendeva a inacidire e a prendere di forte, da qui il suo nome di "Panis Fortis". Il primo documento ufficiale che parla di "panes melati et pepati" è una pergamena esistente presso l'Archivio di Stato di Siena, del 7 febbraio 1205, dove il prodotto viene citato tra i regali che servi e coloni erano obbligati a portare alle monache dell'Abbazia di Montecelso, località in provincia di Siena.

In seguito, la rielaborazione della ricetta combinò 17 ingredienti principali, tanti quanti le contrade del Palio di Siena, insieme a "onestà, laboriosità, amore per le cose buone, temperanza".

La versione bianca ha una precisa data di nascita, il 1879, quando, in onore della Regina Margherita in visita a Siena per il Palio d'agosto, il dolce venne realizzato per la prima volta con un minor impiego di spezie e la copertura a base di zucchero a velo e venne ribattezzato «panforte Margherita».

Il suo immediato successo ne decretò fama indiscussa anche sotto il nome di «panforte bianco» usato per distinguerlo dalla versione tradizionale o del «panforte nero».

Discendenti diretti del tanto conclamato "marzapane" e degli apprezzati "marzi panetti" alla usanza senese, sono i Ricciarelli, che sin dal 1400 erano presenti nelle tavole più sontuose d'Italia e di Francia. Importanti documentazioni, attestano la loro presenza nei banchetti più importanti delle grandi casate del medioevo italiano, Sforza, Estensi, Borghese, Aragona, sono solo alcune delle Famiglie nobili che li resero celebri.

L'origine del nome "Ricciarelli" è incerta. Secondo una leggenda sarebbe legato al nobile Ricciardetto della Gherardesca che portò con sé la ricetta di ritorno dalle Crociate. Secondo altri, il termine Ricciarelli sarebbe invece da ricondurre al loro aspetto leggermente increspato.

Realizzati da un composto di mandorle, zucchero e miele, finemente raffinato e impastato con albume d'uovo, i ricciarelli si distinguono dal comune marzapane per la pasta molto morbida e aromatica. Una volta cotti in forno, vengono spolverati da uno strato di zucchero a velo. L'aspetto, l'estrema morbidezza e la delicatezza del sapore ne fanno oggi un prodotto di grande successo.

Oltre che alla tradizione senese, Fiore si fa promotrice anche dell'antica eccellenza tipicamente toscana dei Cantuccini.

La loro storia affonda le radici al 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.

A partire dalla seconda metà del '500, i cantucci fecero così la loro comparsa alla corte dei Medici, anche se, come mostra la ricerca effettuata sulle ricette dell'epoca, non contenevano ancora mandorle, comparse poi a metà dell'800. Il '700 fu caratterizzato dal diffondersi dei cantucci

in diverse varianti, ma solo a partire dal '900 i cantuccini alle mandorle iniziarono ad essere prodotti in tutta la Toscana sempre più su larga scala. La presenza nella loro ricetta di burro e di agenti lievitanti li rendeva infatti un prodotto a lunga conservazione particolarmente adatto alla distribuzione di massa e all'esportazione. Una consacrazione ufficiale dei cantuccini si trova nel dizionario dell'Accademia della Crusca che nel 1691 ne diede la seguente definizione: "biscotto a fette, di fior di farina, con zucchero e chiara d'uovo".

Tradizioni millenarie, qualità ed eleganza. Questi i segni distintivi che hanno reso celebre Fiore in Toscana, e che guideranno l'azienda nelle nuove sfide di un mercato senza confini per portare Siena nel mondo. Perché a tramandare "il buono" ci si prende gusto.



The award-winning Company, Fiore, has always helped write the history of the typical cakes and biscuits of Siennese tradition. A history covering just on two centuries, which over the years has become part of the very culture of the city of Siena. Since 1827, Fiore has been promoting the authentic flavours of a land strongly linked to its century-old traditions which are at the roots of a lifestyle, and play an essential role in the promotion of Siena and its products in Italy and the rest of the world. Scrupulous research in the high-quality cake and biscuit sector that has put Panforte (a sort of gingerbread) and Ricciarelli (soft almond biscuits) on the map, with the awarding of the PGI (Protected Geographic Indication) by the European Union. Proudly, Flower can boast of three PGI, for two Siennese Panforte and Ricciarelli, and one linked to the Tuscan territory with Cantuccini. Of significant importance is the primacy of Siena, which in addition to being the first Italian city to receive the IGP in the confectionery sector with Ricciarelli in

2010, is the only city that can boast two IGP for its products related to its centennial tradition.

Forever considered synonymous with abundance and hope, Panforte is traditionally linked to Christmas festivities. In 1200, it became a sign of wealth and power, viewed as a specialty only reserved for the affluent few. Already in 1383 it had become one of the most famous cakes in Italy, so much so that during the Serenissima Venezia, Panforte was eaten on occasion of the most important and solemn ceremonies.

Its forerunner was the "Pane Melatos", a sort of flat bread made with flower, water, figs, grapes and honey, a rich and flavoursome compound while fresh but which over time tended to turn sour and become strong (forte), hence the name "Panis Fortis". The first official document that speaks about "panes melati et pepati" (honey and pepper bread) is a parchment conserved in the State Archives of Siena and dated 7 February 1205, in which the product is mentioned among the gifts that servants and colonials were obliged to bring the monks of the Abbey of Montecelso, in the province of Siena.

Following, the reprocessing of the recipe combined 17 main ingredients, the same number as the contrade (districts) of the Palio (horse race) of Siena, together with "honesty, industriousness, a love of good things, and temperance".

The white version was created in 1879, when in honour of Queen Margherita on her visit to Siena for the Palio in August, the cake was made for the first time with less use of spices, covered with icing sugar, and christened "Panforte Margherita".

Its immediate success made it indisputably famous, also with the name «white panforte» in order to distinguish it from the traditional version of "black panforte".

The Ricciarelli, direct descendents of the highly acclaimed "marzipan" and popular "marzi panetti" as per the Siennese custom, had been found on the most sumptuous tables in Italy and France ever since 1400. Important documents testify to their presence at the most important banquets of the great dynasties of the Italian Middle Ages, such as the Sforza, Estensi, Borghese, and Aragona, to name but a few of the noble families that made these biscuits famous.

The origin of the name "Ricciarelli" is uncertain. Legend has it that it was linked to nobleman, Ricciardetto della Gherardesca,

who brought the recipe with him on his return from the Crusades. According to others, the term Ricciarelli is instead to be ascribed to their somewhat ruffled appearance.

Made from a mixture of almonds, sugar and honey, finely ground and mixed with egg white, the ricciarelli differ from normal marzipan due to their soft, aromatic texture. After being cooked in the oven they are sprinkled with icing sugar. Their soft appearance and delicate flavour make them an extremely successful product.

Besides the Siennese tradition, Fiore also promotes the ancient, typically Tuscan excellence of the Cantuccini.

Their history dates back to the sixteenth century and their name seems to derive from "canto", part of a whole, or from "cantellus", in Latin "a piece or slice of bread", a salt biscuit that the Roman soldiers used to eat during their military campaigns. As of the latter half of the sixteenth century, the cantuccini made their debut at the Court of the Medici, even though, as demonstrated by research conducted on the recipes of that era, they did not contain almonds, which only appeared in the mid nineteenth century. The eighteenth century was characterised by the spreading of different variations but it was only in the twentieth century that the cantuccini with almonds began to be produced on an increasingly larger scale in Tuscany. The addition of butter and baking powder to the recipe in fact made them a product with a longer life, particularly suitable for mass distribution and export.

An official consecration of cantuccini is found in the dictionary of the Accademia della Crusca which in 1691 gave them the following definition: "sliced biscuits, with the finest flour, sugar and egg white".

Millenary traditions, quality and elegance.

These are the distinctive signs that have made Fiore famous in Tuscany, and which will guide the company towards new challenges on a borderless market for launching Siena in the world. Because we are becoming accustomed to passing on "goodness".





PANFORTE

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 renderle 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 **Queen Margherita of Savoy** visited the city of Siena on occasion of the Palio dell'Assunta.*

*In order to celebrate this event and pay homage to the Queen, **the product was dedicated to her** which at that time was the food that **symbolized power and wealth**: Panforte.*

ART. F922

Peso Pezzo/kg	0,100
<i>Weight Pc/kg</i>	
Pz. x cartone	36
<i>Pcs x case</i>	
Peso cartone/kg	4,500
<i>Weight case/kg</i>	
Colli x pallet	84
<i>Cases x pallet</i>	
EAN	8005925009222
Shelf Life	mesi / months 18

ART. F015

Peso Pezzo/kg	0,227
<i>Weight Pc/kg</i>	
Pz. x cartone	20
<i>Pcs x case</i>	
Peso cartone/kg	5,500
<i>Weight case/kg</i>	
Colli x pallet	80
<i>Cases x pallet</i>	
EAN	8005925009055
Shelf Life	mesi / months 18

ART. F14

Peso Pezzo/kg	0,340
<i>Weight Pc/kg</i>	
Pz. x cartone	16
<i>Pcs x case</i>	
Peso cartone/kg	6,300
<i>Weight case/kg</i>	
Colli x pallet	84
<i>Cases x pallet</i>	
EAN	8005925000144
Shelf Life	mesi / months 18

ART. F013

Peso Pezzo/kg	0,454
<i>Weight Pc/kg</i>	
Pz. x cartone	12
<i>Pcs x case</i>	
Peso cartone/kg	6,500
<i>Weight case/kg</i>	
Colli x pallet	90
<i>Cases x pallet</i>	
EAN	8005925009031
Shelf Life	mesi / months 18

PANFORTE DI SIENA I.G.P. MARGHERITA

Incartato a mano - Wrapped by hand



PANFORTE DI SIENA I.G.P. MARGHERITA
Scatolato - *Boxed*



ART. F05

Peso Pezzo/kg	0,227
<i>Weight Pz./kg</i>	
Pz. x cartone	20
<i>Pcs x case</i>	
Peso cartone/kg	5,500
<i>Weight case/kg</i>	
Colli x pallet	66
<i>Cases x pallet</i>	
EAN	8005925000052
Shelf Life	meal / months 18

ART. F04

Peso Pezzo/kg	0,340
<i>Weight Pz./kg</i>	
Pz. x cartone	16
<i>Pcs x case</i>	
Peso cartone/kg	6,600
<i>Weight case/kg</i>	
Colli x pallet	63
<i>Cases x pallet</i>	
EAN	8005925004012
Shelf Life	meal / months 18

PANFORTE MARGHERITA TRADIZIONALE

Scatolato - *Boxed*

ART. F011

Peso Pezzo/kg 0,100
 Weight Pc/kg
 Pz. x cartone 27
 Pcs x case
 Peso cartone/kg 5,000
 Weight case/kg
 Colli x pallet 78
 Cases x pallet
 EAN 8005925100654
 Shelf Life mesi / months 18

ART. F031

Peso Pezzo/kg 0,227
 Weight Pc/kg
 Pz. x cartone 20
 Pcs x case
 Peso cartone/kg 5,500
 Weight case/kg
 Colli x pallet 66
 Cases x pallet
 EAN 8005925100681
 Shelf Life mesi / months 18

ART. F041

Peso Pezzo/kg 0,340
 Weight Pc/kg
 Pz. x cartone 16
 Pcs x case
 Peso cartone/kg 6,600
 Weight case/kg
 Colli x pallet 63
 Cases x pallet
 EAN 8005925100678
 Shelf Life mesi / months 18

ART. F018

Gigantino
 Peso Pezzo/kg 0,500
 Weight Pc/kg
 Pz. x cartone 12
 Pcs x case
 Peso cartone/kg 6,800
 Weight case/kg
 Colli x pallet 126
 Cases x pallet
 EAN 8005925100685
 Shelf Life mesi / months 18





ART. F924

Peso Pezzo/kg 0,100

Weight Pc/kg

Pz. x cartone 36

Pcs x case

Peso cartone/kg 4,500

Weight case/kg

Colli x pallet 84

Cases x pallet

EAN 8005925001097

Shelf Life mesi / months 18

ART. F025

Peso Pezzo/kg 0,227

Weight Pc/kg

Pz. x cartone 20

Pcs x case

Peso cartone/kg 5,500

Weight case/kg

Colli x pallet 80

Cases x pallet

EAN 8005925002551

Shelf Life mesi / months 18

PANFORTE DI SIENA I.G.P. NERO
Incartato a mano - *Hand-wrapped*



PANFORTE DI SIENA I.G.P. NERO
Scatolato - *Boxed*

ART. F044

Peso Pezzo/kg	0,227
<i>Weight Pz/kg</i>	
Pz. x cartone	20
<i>Pcs x case</i>	
Peso cartone/kg	5,500
<i>Weight case/kg</i>	
Colli x pallet	66
<i>Cases x pallet</i>	
EAN	8005925000441
Shelf Life	mes / months 18



ART. F019

Peso Pezzo/kg 0,500
Weight Pc/kg

Pz. x cartone 12
Pcs x case

Peso cartone/kg 6,800
Weight case/kg

Colli x pallet 126
Cases x pallet

EAN 8005925100592

Shelf Life mesi / months 18

PANPEPATO
Scatolato - *Boxed*



PANFORTE AL CIOCCOLATO

Incartato a mano - *Hand-wrapped*



ART. F3367

Peso Pezzo/kg	0,100
<i>Weight Pz/kg</i>	
Pz. x cartone	36
<i>Pcs x case</i>	
Peso cartone/kg	4,500
<i>Weight case/kg</i>	
Colli x pallet	84
<i>Cases x pallet</i>	
EAN	8005925001851
Shelf Life	mes / months 18

ART. F3369

Peso Pezzo/kg	0,227
<i>Weight Pz/kg</i>	
Pz. x cartone	20
<i>Pcs x case</i>	
Peso cartone/kg	5,500
<i>Weight case/kg</i>	
Colli x pallet	80
<i>Cases x pallet</i>	
EAN	8005925100776
Shelf Life	mes / months 18





ART. F322

Peso Pezzo/kg 0,100

Weight Pc/kg

Pz. x cartone 36

Pcs x case

Peso cartone/kg 4,500

Weight case/kg

Colli x pallet 84

Cases x pallet

EAN 8005925005699

Shelf Life mesi / months 18

ART. F032

Peso Pezzo/kg 0,227

Weight Pc/kg

Pz. x cartone 20

Pcs x case

Peso cartone/kg 5,500

Weight case/kg

Colli x pallet 80

Cases x pallet

EAN 8005925003459

Shelf Life mesi / months 18

PANFORTE FICHI E NOCI
Incartato a mano - *Hand-wrapped*



MARZAPANE

Incartato a mano - *Hand-wrapped*

ART. F033

Peso Pezzo/kg 0,227

Weight Pz/kg

Pz. x cartone 20

Pcs x case

Peso cartone/kg 5,500

Weight case/kg

Colli x pallet 80

Cases x pallet

EAN 8005925100691

Shelf Life mesi / months 10



ART. F043

Peso Pezzo/kg 0,227
Weight Pc/kg

Pz. x cartone 20
Pcs x case

Peso cartone/kg 5,500
Weight case/kg

Colli x pallet 80
Cases x pallet

EAN 8006925100721

Shelf Life mesi / months 8

TORTA FIORE
Incartato a mano - *Hand-wrapped*





PANFORTE A TAGLIO

ART. F08

Panforte Margherita I.G.P.

Peso Pezzo/kg 5,000
Weight Pc/kg

Pz. x cartone 2
Pcs x case

Peso cartone/kg 11,000
Weight case/kg

Colli x pallet 78
Cases x pallet

EAN 8005925009291

Shelf Life mesi / months 15

ART. F028S

Panforte Nero I.G.P.

Peso Pezzo/kg 5,000
Weight Pc/kg

Pz. x cartone 2
Pcs x case

Peso cartone/kg 11,000
Weight case/kg

Colli x pallet 78
Cases x pallet

EAN 8005025100561

Shelf Life mesi / months 18

ART. F021S

Panforte al Cioccolato

Peso Pezzo/kg 5,000
Weight Pc/kg

Pz. x cartone 2
Pcs x case

Peso cartone/kg 11,000
Weight case/kg

Colli x pallet 78
Cases x pallet

EAN 8005925002872

Shelf Life mesi / months 18

ART. F322S

Panforte Fichi e Noci

Peso Pezzo/kg 5,000
Weight Pc/kg

Pz. x cartone 2
Pcs x case

Peso cartone/kg 11,000
Weight case/kg

Colli x pallet 78
Cases x pallet

EAN 8005925100639

Shelf Life mesi / months 18

ART. F038

Marzapane

Peso Pezzo/kg 5,000
Weight Pc/kg

Pz. x cartone 2
Pcs x case

Peso cartone/kg 11,000
Weight case/kg

Colli x pallet 78
Cases x pallet

EAN 8005925100663

Shelf Life mesi / months 10

ART. F048

Torta Fiore

Peso Pezzo/kg 5,000
Weight Pc/kg

Pz. x cartone 2
Pcs x case

Peso cartone/kg 11,000
Weight case/kg

Colli x pallet 78
Cases x pallet

EAN 8005925100646

Shelf Life mesi / months 8





**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.

**Forever, Senese
par excellence.**

In the fifteenth century, Florentine priest Arlotto Mainardi, better known as Piovano Arlotto, on listing the "qualities" of some of the Italian cities wrote that "In Milan they know how to make a great deal of haberdashery and armature, in Florence, beautiful drapery, in Bologna good sausages, and in Siena, marzipan and berricuccoli (biscuits)". Thus it was that marzipan immediately became a typical product of Siena.

RICCIARELLI DI SIENA I.G.P.
Alla Mandorla - With Almond

ART. F0923

In scatola

Peso Pezzo/kg 0,146
Weight Pc/kg

Pz. x cartone 20
Pcs x case

Peso cartone/kg 5,000
Weight case/kg

Colli x pallet 36
Cases x pallet

EAN 8005925001653

Shelf Life mesi / months 10

ART. F0922

In scatola

Peso Pezzo/kg 0,225
Weight Pc/kg

Pz. x cartone 20
Pcs x case

Peso cartone/kg 6,600
Weight case/kg

Colli x pallet 36
Cases x pallet

EAN 8005925003619

Shelf Life mesi / months 10

ART. F0250IGP

In vaschetta

Peso Pezzo/kg 0,250
Weight Pc/kg

Pz. x cartone 12
Pcs x case

Peso cartone/kg 3,700
Weight case/kg

Colli x pallet 54
Cases x pallet

EAN 8005925003688

Shelf Life mesi / months 10



RICCIARELLI ALLE MANDORLE



ART. F052FIB2

Peso Pezzo/kg	0,072
<i>Weight Pz/kg</i>	
Pz. x cartone	60
<i>Pcs x case</i>	
Peso cartone/kg	7,300
<i>Weight case/kg</i>	
Colli x pallet	20
<i>Cases x pallet</i>	
EAN	8005925003657
Shelf Life	mesi / months 10

ART. F054FI

Peso Pezzo/kg	0,118
<i>Weight Pz/kg</i>	
Pz. x cartone	20
<i>Pcs x case</i>	
Peso cartone/kg	5,400
<i>Weight case/kg</i>	
Colli x pallet	36
<i>Cases x pallet</i>	
EAN	8005925003763
Shelf Life	mesi / months 10

ART. F052FI

Peso Pezzo/kg	0,145
<i>Weight Pz/kg</i>	
Pz. x cartone	20
<i>Pcs x case</i>	
Peso cartone/kg	5,000
<i>Weight case/kg</i>	
Colli x pallet	36
<i>Cases x pallet</i>	
EAN	8005925003633
Shelf Life	mesi / months 10

ART. F062

Peso Pezzo/kg 0,146

Weight Pc/kg

Pz. x cartone 20

Pcs x case

Peso cartone/kg 5,000

Weight case/kg

Colli x pallet 36

Cases x pallet

EAN 8006925000625

Shelf Life mesi / months 8

RICCIARELLI AL CIOCCOLATO FONDENTE



RICCIARELLI AL CACAO

ART. F0925

Peso Pezzo/kg <i>Weight Pz./kg</i>	0,225
Pz. x cartone <i>Pcs x case</i>	20
Peso cartone/kg <i>Weight case/kg</i>	6,600
Colli x pallet <i>Cases x pallet</i>	36
EAN	8005925003572
Shelf Life	mes / months 10





RICCIARELLI Sfusi



ART. F0901
Ricciarelli Pasticcera
Peso Pezzo/kg 2,000
Weight Pc/kg
Pz. x cartone 1
Pcs x casse
Peso cartone/kg 2,600
Weight case/kg
Colli x pallet 80
Cases x pallet
EAN 8005925009017
Shelf Life mesi / months 10

ART. F0622
Ricciarelli Cioccolato Fondente
Peso Pezzo/kg 2,000
Weight Pc/kg
Pz. x cartone 1
Pcs x casse
Peso cartone/kg 2,600
Weight case/kg
Colli x pallet 80
Cases x pallet
EAN 8005925001080
Shelf Life mesi / months 8

ART. F0926
Ricciarelli Cacao
Peso Pezzo/kg 2,000
Weight Pc/kg
Pz. x cartone 1
Pcs x casse
Peso cartone/kg 2,600
Weight case/kg
Colli x pallet 80
Cases x pallet
EAN 8005925001530
Shelf Life mesi / months 10





ART. FX157

Peso Pezzo/kg 0,200
Weight Pc/kg

Pz. x cartone 15
Pcs x case

Peso cartone/kg 3,8
Weight case/kg

Colli x pallet 28
Cases x pallet

EAN 8006925100615

Shelf Life mesi / months 12

CANTUCCINI TOSCANI I.G.P. ALLE MANDORLE



CANTUCCINI TRADIZIONALI

Alle Mandorle - *With Almonds*



ART. F0172

Peso Pezzo/kg	0,100
<i>Weight Pc/kg</i>	
Pz. x cartone	16
<i>Pcs x case</i>	
Peso cartone/kg	2,100
<i>Weight case/kg</i>	
Colli x pallet	28
<i>Cases x pallet</i>	
EAN	800592500608
Shelf Life	mesi / months 12

ART. FX160

Peso Pezzo/kg	0,200
<i>Weight Pc/kg</i>	
Pz. x cartone	15
<i>Pcs x case</i>	
Peso cartone/kg	3,800
<i>Weight case/kg</i>	
Colli x pallet	28
<i>Cases x pallet</i>	
EAN	8005925100677
Shelf Life	mesi / months 12

ART. FX161

Peso Pezzo/kg	0,360
<i>Weight Pc/kg</i>	
Pz. x cartone	15
<i>Pcs x case</i>	
Peso cartone/kg	6,000
<i>Weight case/kg</i>	
Colli x pallet	28
<i>Cases x pallet</i>	
EAN	8005925100684
Shelf Life	mesi / months 12

CANTUCCINI CON GOCCE DI CIOCCOLATO

ART. F0171

Peso Pezzo/kg 0,100

Weight Pc/kg

Pz. x cartone 15

Pcs x case

Peso cartone/kg 2,100

Weight case/kg

Colli x pallet 28

Cases x pallet

EAN 8005925100608

Shelf Life mesi / months 12

ART. FX159

Peso Pezzo/kg 0,200

Weight Pc/kg

Pz. x cartone 15

Pcs x case

Peso cartone/kg 3,800

Weight case/kg

Colli x pallet 28

Cases x pallet

EAN 8005925100622

Shelf Life mesi / months 12



CANTUCCINI

Sfusi - Bulk



ART. 0165

Peso Pezzo/kg <small>Weight Pz./kg</small>	2,000
Pz. x cartone <small>Pcs x case</small>	1
Peso cartone/kg <small>Weight case/kg</small>	2,600
Colli x pallet <small>Cases x pallet</small>	80
EAN	8006925100714
Shelf Life	mesl / months 12

ART. F0157

Peso Pezzo/kg 0,250

Weight Pc/kg

Pz. x cartone 4

Pcs x case

Peso cartone/kg 6,000

Weight case/kg

Colli x pallet 48

Cases x pallet

EAN 8006925100738

Shelf Life mesi / months 12

CANTUCCINI E IL SANTO





CAVALLUCCI FIORNOCE e TRADIZIONALI

ART. F074

Cavallucci Fornoce

Peso Pezzo/kg 0,460
Weight Pc/kg

Pz. x cartone 16
Pcs x case

Peso cartone/kg 8,300
Weight case/kg

Colli x pallet 30
Cases x pallet

EAN 8005925000748

Shelf Life mesi / months 8

ART. F094

Cavallucci Tradizionali

Peso Pezzo/kg 0,460
Weight Pc/kg

Pz. x cartone 16
Pcs x case

Peso cartone/kg 8,300
Weight case/kg

Colli x pallet 30
Cases x pallet

EAN 8005925000948

Shelf Life mesi / months 8





PANFORTE, RICCIARELLI, TRIS TOSCANO

ART. F017

Panforte Margherita

Peso Pezzo/kg 0,120
Weight Pc/kg

Pz. x cartone 15
Pcs x case

Peso cartone/kg 3,000
Weight case/kg

Colli x pallet 28
Cases x pallet

EAN 8005925100110

Shelf Life mesi / months 18

ART. F058

Ricciarelli alla Mandorla

Peso Pezzo/kg 0,120
Weight Pc/kg

Pz. x cartone 15
Pcs x case

Peso cartone/kg 3,000
Weight case/kg

Colli x pallet 28
Cases x pallet

EAN 8005925100127

Shelf Life mesi / months 10

ART. F087

Tris Toscano

Peso Pezzo/kg 0,135
Weight Pc/kg

Pz. x cartone 15
Pcs x case

Peso cartone/kg 3,200
Weight case/kg

Colli x pallet 28
Cases x pallet

EAN 8005925100103

Shelf Life mesi / months 10



PANFORTE, RICCIARELLI, TRIS TOSCANO

Box Pronto Cassa - Box Over the Counter

ART. F035

Panforte Margherita

Monodosi x box 40

Pcs x box

Peso Pezzo/kg 0,800

Weight Pc/kg

Pz. x cartone 2

Pcs x case

Peso cartone/kg 2,500

Weight case/kg

Colli x pallet 96

Cases x pallet

EAN 8005925100707

Shelf Life mesi / months 18

ART. F036

Ricciarelli alla Mandorla

Monodosi x box 40

Pcs x box

Peso Pezzo/kg 0,580

Weight Pc/kg

Pz. x cartone 2

Pcs x case

Peso cartone/kg 1,800

Weight case/kg

Colli x pallet 96

Cases x pallet

EAN 8005925100745

Shelf Life mesi / months 10

ART. F037

Tris Toscano

Monodosi x box 39

Pcs x box

Peso Pezzo/kg 0,630

Weight Pc/kg

Pz. x cartone 2

Pcs x case

Peso cartone/kg 2,000

Weight case/kg

Colli x pallet 96

Cases x pallet

EAN 8005925100752

Shelf Life mesi / months 10



ART. F093

Peso Pezzo/kg 1,500
Weight Pc/kg

Pz. x cartone 1
Pcs x case

Peso cartone/kg 2,000
Weight case/kg

Colli x pallet 72
Cases x pallet

EAN 8005925100769

Shelf Life mesi /months 8

CAVALLUCCI TRADIZIONALI

Cilindro in PVC Trasparente - *Transparent PVC Cylinder*





ART. F096

Peso Pezzo/kg 0,100
Weight Pc/kg

Pz. x cartone 12
Pcs x case

Peso cartone/kg 2,500
Weight case/kg

Colli x pallet 80
Cases x pallet

EAN 8005925000960

Shelf Life mesi / months 12

COPATE TORRONE MORBIDO DI SIENA

Scatolato - *SIENESE NOUGAT Boxed*

DAL 1827

FIIORE

**COPATE
TORRONE MORBIDO
DI SIENA**





ART. F0176

Peso Pezzo/kg <i>Weight Pc/kg</i>	0,270
Pz. x cartone <i>Pcs x case</i>	12
Peso cartone/kg <i>Weight case/kg</i>	4,500
Colli x pallet <i>Cases x pallet</i>	102
EAN	8005925001769
Shelf Life	mesi / months 8

ART. F0175

Peso Pezzo/kg <i>Weight Pc/kg</i>	0,500
Pz. x cartone <i>Pcs x case</i>	10
Peso cartone/kg <i>Weight case/kg</i>	6,000
Colli x pallet <i>Cases x pallet</i>	80
EAN	8005925001752
Shelf Life	mesi / months 8



CASSATA FIORENZA

Box Pronto Cassa - *Box Over the Counter*



ART. 0178

Peso Pezzo/kg <small>Weight Pc/kg</small>	0,040
Pz. x cartone <small>Pcs x case</small>	2
Peso cartone/kg <small>Weight case/kg</small>	3,100
Colli x pallet <small>Cases x pallet</small>	96
EAN	8006925100660
Shelf Life	meal /months 8

Premiata
FABBRICA DI
PANFORTE
RICCIARELLI-CAVALUCCI
FIORE SRL



IL PALIO

RICCIARELLI

Fiorini

PANFORTE MARGHERITA



PREMIATA FABBRICA DI PANFORTE

Premiata Fabbrica Panforte Fiorini S.r.l.

Marzapane

PANFORTE MARGHERITA FONTEGAIA

Scatolato - *Boxed*



ART. F707

Peso Pezzo/kg	0,227
<i>Weight Pz./kg</i>	
Pz. x cartone	20
<i>Pcs x casse</i>	
Peso cartone/kg	5,500
<i>Weight case/kg</i>	
Colli x pallet	66
<i>Cases x pallet</i>	
EAN	8005925001271
Shelf Life	meal / months 18

ART. F704

Peso Pezzo/kg	0,340
<i>Weight Pz./kg</i>	
Pz. x cartone	16
<i>Pcs x casse</i>	
Peso cartone/kg	6,600
<i>Weight case/kg</i>	
Colli x pallet	63
<i>Cases x pallet</i>	
EAN	8005925009260
Shelf Life	meal / months 18

ART. F712AE

Peso Pezzo/kg 0,145
Weight Pc/kg

Pz. x cartone 16
Pcs x case

Peso cartone/kg 3,100
Weight case/kg

Colli x pallet 56
Cases x pallet

EAN 8006925007129

Shelf Life mesi / months 10

RICCIARELLI FONTEGAIA Flow-Pack





SIENA

DAL 1827

Panforte

FIORE

.... il fiore del Panforte





LE DOLCEZZE DI SIENA

Tel. 0577 313220

info@docezzedisiena.it