



BISCOTTI ARTIGIANALI ITALIANI

Italian Handmade Biscuits





tanti anni fa, a Sant’Arcangelo, sulle rive del Lago Trasimeno, nel cuore della verde Umbria, andavamo a Borgo Mafucci con i nostri genitori a trascorrere piacevoli fine settimana intorno ad un camino acceso, assaggiando i prodotti locali e finendo con vassoi di dolci fatti in casa, le “pastarelle”, che uscivano da una grande cucina emanando profumi e sapori di quel luogo ameno e incontaminato. Oggi, al posto di quella grande cucina, abbiamo scoperto un laboratorio artigianale dove Roberta, partendo da ingredienti altamente selezionati, sforna dolcezze che emanano gli stessi profumi e sapori di allora. Da questo nostro casuale incontro è nata Pasticceria Mafucci, un sogno che vogliamo spartire con tutti voi riproponendo quei prelibati dolcetti di un tempo, per condividere quei profumi e sapori di quando eravamo bambini. Nel 2014 il nostro entusiasmo, la nostra voglia di crescere ma soprattutto le risposte positive che provenivano dal mercato italiano e dai mercati esteri, ci hanno spinto a trasferire ed unificare la produzione nello stabilimento di Norcia, dove aveva luogo già da anni la produzione della nostra linea al farro.

many years ago, in Sant’Arcangelo, on the shores of Trasimeno Lake, in the heart of green Umbria, we used to go with our parents to Borgo Mafucci in order to spend a pleasant weekend around a fireplace, tasting the local products and finishing our meals with homemade desserts trays - “pastarelle” - coming out from a large kitchen releasing aromas and flavors of that pleasant and unspoilt place. Today, instead of the large kitchen, we discovered an artisan studio where Roberta, starting from highly selected ingredients, bakes cakes which release the same fragrances and tastes of that time. Pastry Mafucci came from this our accidental meeting, and became a dream that we want to share with all of you proposing those delicious oven products of the past, in order to share those fragrances and flavors of when we were children. In 2014, our enthusiasm, our never-ending will of growth but mostly the positive feedback we had from the Italian and foreign markets, led us to move and unify the production in the factory in Norcia, where it took already place the production of our “Spelt” range.





artigianalità e materie prime

I nostri biscotti li puoi gustare in ogni momento della giornata da soli o accompagnati da crema, panna o da quello che più ti piace, per un momento di relax e felicità. L'accurata selezione di ingredienti genuini di prima scelta, la lavorazione fatta a mano ed il pieno rispetto di ricette tradizionali tramandate da lustri rende unico ogni nostro singolo pasticcino. La passione di Roberta per il proprio lavoro, la leggera brezza del Lago Trasimeno che crea un clima unico in ogni stagione, unita alla millenaria esperienza gastronomica della nostra splendida regione, sono gli ingredienti speciali che solo nella Pasticceria Artigianale Mafucci puoi trovare.

craftsmanship and raw materials

Our cookies can be tasted at any time of the day by themselves or accompanied by spread, cream or however you like, for a rest and happiness moment. The accurate selection of genuine and premium ingredients, the handmade process and full respect of traditional recipes handed down for decades make unique our every single pastry. The passion of Roberta for her work, the light breeze of Lake Trasimeno, which creates a unique climate in every season, combined with the millennial gastronomic experience of our beautiful region, are the special ingredients which can be found only in Artisan Bakery Mafucci.



il Mafuccino

MAFUCCINO BISCUITS

*Lavorazione Artigianale
Hand Made*

cod. 170001



Il miglior cioccolato incontra la nocciola per un caldo abbraccio... la granella di zucchero contribuisce ad ottenere un golosissimo risultato. Perfetto come dessert, ottimo anche servito con un buon tè per addolcire un pomeriggio.

The best chocolate meets hazelnut for a warm embrace... granulated sugar helps to get in greedy result. It is perfect when served like an after-dinner dessert, and great when follow through a tea to sweeten an afternoon.



Biscotti al Vino Liquoroso

FORTIFIED WINE BISCUITS

*Lavorazione Artigianale
Hand Made*

cod. 170002



Gli ingredienti più genuini e un'antica ricetta per questi biscotti ricoperti con cristalli di zucchero per un effetto ancora più gustoso, fragrante e delicato. Buonissimi se serviti a fine pasto o da gustare durante la giornata per soddisfare un sano e goloso sfizio.

The most genuine ingredients and an ancient recipe are the key for these covered with sugar crystals cookies for an even tastier, fragrant and delicate effect. Delicious when served after a meal or to enjoy during the day to fulfill a healthy and greedy treat.



Cantucci alla Mandorla

ALMOND BISCUITS

*Lavorazione Artigianale
Hand Made*

cod. 170003



Ingredienti di alta qualità e un'antica ricetta per questi cantucci da gustare in qualunque momento della giornata da soli o accompagnati da un buon calice di vinsanto.

This delicious biscuit is born from Tuscan tradition. High quality ingredients and ancient recipe for these almond biscuits make them perfect to eat at any time of the day by themselves or accompanied by a good glass of vinsanto.



Cantucci al Cacao

CHOCOLATE BISCUITS

*Lavorazione Artigianale
Hand Made*

cod. 170004



Da un'antica ricetta, il cioccolato e la nocciola danno vita ad un biscotto tradizionale ma golosissimo. Perfetto come dessert da gustare da solo o con un buon bicchiere di Vinsanto.

Ottimo se servito con panna fresca.

From an ancient recipe, chocolate and hazelnut give life to a traditional but greedy biscuit. It is perfect when served like an after-dinner dessert and can be eaten by itself or accompanied by a good glass of Vinsanto. It tastes perfectly when served with fresh cream.





ANTICA PASTICCERIA
PRECI - NORCIA - ITALIA



Mafucci presenta la linea Satri

dedicata a chi non vuol rinunciare alla qualità e all'artigianalità ma rimanere all'interno della fascia "primo prezzo". Satri, infatti, mantiene le stesse materie prime e la stessa lavorazione manuale adottando però metodi più semplici e quindi tempi più brevi per la produzione delle proprie referenze.

Mafucci presents the line Satri

which is dedicated to those who wouldn't like to resign from quality and craftsmanship but would like to stay within the band of the very first price. Satri keeps the same raw materials and the same manual processing by adopting however simpler methods and, therefore, needs less time to produce their references.





CANTUCCI DEL TRASIMENO con gocce di cioccolato

CANTUCCI BISCUITS
WITH CHOCOLATE DROPS

cod. 170005



La tradizionale ricetta incontra le gocce di cioccolato per un effetto golosissimo; interamente fatti a mano, osservando i più antichi metodi, i cantucci sono perfetti come dessert accanto ad un buon bicchiere di passito.

The traditional recipe meets the chocolate chips for a greedy effect; entirely hand made, following the oldest methods, these biscuits are perfect as dessert next to a good glass of passito wine.



BISCOTTO al vino Rosso Umbria Igt

RED WINE BISCUITS

cod. 170006



Solo gli ingredienti più genuini e un'antica ricetta per questi gustosi biscotti. FrAGRanti e delicati, buonissimi se inzuppati nel vino o da gustare da soli in qualsiasi momento della giornata.

Only the most genuine ingredients and an ancient recipe are used for these yummy cookies. FrAGRant and delicate, great when soaked in wine or eaten by themselves at any time of day.





CANTURELLO con granella di mandorle

CANTURELLO BISCUITS
WITH CHOPPED ALMONDS

cod. 170007



Ingredienti di alta qualità e un'antica ricetta per questi fragranti biscotti da gustare in qualunque momento della giornata o come dessert accompagnati da un buon calice di vino dolce.

The best ingredients and ancient recipe are the key for these fragrant cookies to enjoy during the day or serve as an after-dinner dessert follow through a good glass of sweet wine.



FROLLINO al burro

FROLLINO BUTTER BISCUITS

cod. 170008



Profumato e goloso, preparato con ingredienti accuratamente selezionati, il frollino al burro è un biscotto con un perfetto equilibrio di dolcezza, gusto e scioglievolezza per un piacere unico.

Fragrant and delicious, prepared with carefully selected ingredients, the shortbread is a cookie with a perfect balance of sweetness. Taste and meltability for a unique pleasure.









SACCOTTINI AL FARRO

con farcitura ai frutti di bosco

SPELT FLOUR "SACCOTTINO" WITH
FOREST FRUITS JAM FILLING

cod. 180072



Biscotto artigianale prodotto con farina integrale di farro. Una fragrante e profumata pastafrolla con un morbido ripieno, per un biscotto da servire in ogni occasione!

Handmade tart made of wholemeal spelled flour. A fragrant and scented short-pastry with soft filling; every opportunity is perfect to serve it!



SACCOTTINI AL FARRO con farcitura all'albicocca

SPELT FLOUR "SACCOTTINO" WITH
APRICOT'S JAM FILLING

cod. 180073



Biscotto artigianale prodotto con farina integrale di farro. Una fragrante e profumata pastafrolla con un morbido ripieno, per un biscotto da servire in ogni occasione!

Handmade tart made of wholemeal spelled flour. A fragrant and scented short-pastry with soft filling; every opportunity is perfect to serve it!





SACCOTTINI AL FARRO con farcitura di crema alle nocciole e cacao

SPELT FLOUR "SACCOTTINO" WITH
HAZELNUTS AND COCOA CREAM FILLING

cod. 180071



Biscotto artigianale prodotto con farina integrale di farro. Una fragrante e profumata pastafrolla con un morbido ripieno, per un biscotto da servire in ogni occasione!

Handmade tart made of wholemeal spelled flour. A fragrant and scented short-pastry with soft filling; every opportunity is perfect to serve it!



MEZZALUNA AL FARRO

SPELT FLOUR BISCUIT

cod. 180074



Biscotto artigianale prodotto con farina integrale di farro. Una fragrante e profumata pastafrolla, per un biscotto da servire in ogni occasione!

Handmade tart made of wholemeal spelled flour. A fragrant and scented short-pastry; every opportunity is perfect to serve it!





OCCHIO DI BUE AL FARRO

WHOLEMEAL SPELLED FLOUR TART



con crema di
limone

WITH LEMON CREAM

cod. 170009



con marmellata
di susine

WITH PLUMS JAM

cod. 170010



con marmellata
di albicocca

WITH APRICOT JAM

cod. 170011



Biscotto artigianale prodotto con farina integrale di farro. Una fragrante e profumata pastafrolla con un morbido ripieno, per un biscotto da servire in ogni occasione!

Handmade tart made of wholemeal spelled flour. A fragrant and scented short-pastry with soft filling; every opportunity is perfect to serve it!



CROSTATINA AL FARRO

WHOLEMEAL SPELLED FLOUR TART



con crema di
limone

WITH LEMON CREAM

cod. 170012



con crema di
nocciole e cacao

WITH HAZELNUT AND
COCOA CREAM

cod. 170013



con marmellata
di ciliegie

WITH CHERRY JAM

cod. 170014



Crostatina artigianale prodotta con farina integrale di farro. Una fragrante e profumata pastafrolla con un morbido ripieno, per un dolcetto da servire in ogni occasione

Handmade tart made of wholemeal spelled flour. A fragrant and scented short-pastry with soft filling; every opportunity is perfect to serve it!





FARFALLINE AL FARRO

WHOLEMEAL SPELLED FLOUR TART



con crema di
nocciole e cacao

WITH HAZELNUT AND
COCOA CREAM

cod. 170015



con marmellata
di frutti di bosco

WITH FOREST FRUITS JAM

cod. 170016



con crema di
limone

WITH LEMON CREAM

cod. 170017



Biscotto artigianale prodotto con farina integrale di farro. Una fragrante e profumata pastafrolla con un morbido ripieno per un biscotto da servire in ogni occasione!

Handmade tart made of wholemeal spelled flour. A fragrant and scented short-pastry with soft filling; every opportunity is perfect to serve it!



GIFT BOX



SENZA OLIO D'OLIVA
PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO

LINEA TRADIZIONALE



FARFALLINE AL FARRO

CON FARCITURA ALLA CREMA DI LIMONE
WITH LEMON CREAM

cod. 170025



CROSTATINE AL FARRO

CON FARCITURA ALL'ALBICOCCA
WITH APRICOT JAM

cod. 170026



GRAN BISCOTTO

AI 6 CEREALI E 4 SEMI
BISCUIT WITH 6 CEREALS
AND 4 SEEDS

cod. 180070



SENZA OLIO D'ALMA
PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO

LINEA BIO

CROSTATINE AL FARRO

CON FARCITURA ALL' ALBICOCCA
WITH APRICOT JAM



cod. 170028



FARFALLINE AL FARRO

CON FARCITURA AL MIRTILLO
WITH BLUEBERRY JAM



cod. 170027



MONOPORZIONI SATRI



FARFALLINE AL FARRO 25g

con crema di limone
with lemon cream
cod. 174017

con crema di nocciole e cacao
with hazelnut and
cocoa cream
cod. 174015

con crema ai frutti di bosco
with forest fruits jam
cod. 174016



CROSTATINE AL FARRO 25g

con crema di albicocche
with apricot jam
cod. 174022

con crema di limone
with lemon cream
cod. 174023

con crema ai frutti di bosco
with forest fruits jam
cod. 174024



OCCHI DI BUE AL FARRO 25g

con crema di albicocche
with apricot jam
cod. 174025

con crema di limone
with lemon cream
cod. 174026

con crema ai frutti di bosco
with forest fruits jam
cod. 174027

CROSTATINE AL FARRO 40g

con crema di albicocche
with apricot jam | cod. 174021





MONOPORZIONI MAFUCCI



SACCOTTINI AL FARRO 25g

con crema di albicocche
with apricot jam
cod. 174029

con crema di limone
with lemon cream
cod. 174030

con crema ai frutti di bosco
with forest fruits jam
cod. 174031



MEZZE LUNE AL FARRO 25g

con crema di albicocche
with apricot jam
cod. 174032

con crema di limone
with lemon cream
cod. 174033

con crema ai frutti di bosco
with forest fruits jam
cod. 174034



IL MAFFUCCINO

13g | biscotto al cioccolato
con granella di nocciole
chocolate biscuits
cod. 174001

CANTUCCIO AL CACAO

20g | biscotto al cioccolato
chocolate biscuits
cod. 174004



ESPOSITORI DA BANCO MAFUCCI

cod. 17037



Satri
ANTICA PASTICCERIA
PRECI - NORCIA - ITALIA



ESPOSITORI DA BANCO MAFUCCI

cod. 17038





PRECI - NORCIA - ITALIA

Una tradizione non si rispetta
riproducendone la formula,
ma esaltandone i significati

Caruso

A tradition is not respected by
reproducing their formula,
but enhancing their meanings

Caruso



Via dell'Artigianato 14
06083 Bastia Umbra (PG)
Tel. 075.800.44.88 | Fax 075.801.23.09
mafucci@iguinigi.com
www.mafucci.com



Via dell'Artigianato 14
06083 Bastia Umbra (PG)
Tel. 075.800.44.88 | Fax 075.801.23.09
satri@iguinigi.com
www.satri.it