



PRODUTTORI DI ECCELLENZE ITALIANE



L' Italia...

Terra di Antichi Sapori

LA NOSTRA TERRA È FAMOSA IN TUTTO IL MONDO PER I SUOI TESORI ARTISTICI E NATURALI, MA SOPRATTUTTO PER LE SUE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE. TUTTO CIÒ CHE PRODUCE QUESTA TERRA È IL GIUSTO CONNUBIO TRA QUELLO CHE LA NATURA LE HA DONATO E QUELLO CHE L'UOMO, A SUA FATICA, HA SAPUTO CONQUISTARE E MANTENERE NEL TEMPO.

Our land is famous all over the world because of its artistic and natural treasures, but first of all because of its culinary excellence. Everything our ground produces is the right bond of nature's gift and what the man has been able to achieve and keep over time with their labor.



Vino

Wine



Birra

Beer



Olio

Oil



Pasta

Pasta



Conserve

Preserves



Biscotti

Biscuits

L'azienda GUINIGI affonda le proprie radici nel lontano 1870, in Toscana, nella storica città di Lucca dove nasce come piccola bottega alimentare. Nel 1975 prende vita l'attività di produzione di strenne natalizie con l'offerta di raffinate confezioni nel rispetto delle antiche tradizioni del territorio. Nel 2013 l'azienda diventa I GUINIGI LUCCA SRL e nel marzo del 2014 rileva il marchio "BONTÀ EXPRESS" e si trasferisce nell'attuale sito produttivo di 5000 mq a Bastia Umbra nella valle fra Perugia ed Assisi garantendosi così l'utilizzo della struttura e tutto il know-how di un'azienda leader nel settore .

The company I Guinigi grounds its roots in 1870, in Tuscany, in the historic city of Lucca where it began as a small grocery shop. The activity of Christmas gifts production started in 1975 by launching sophisticated packaging in accordance with the ancient traditions of the territory. In 2013 the company became the Guinigi Lucca SRL and then, in March 2014, took over the brand "Bontà Express" and moved to the 5000 square meters facility in Bastia, the Umbrian valley between Perugia and Assisi, guaranteeing the use of the structure and all the know-how of a leader company in this field.



LA CONTINUA RICERCA DI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI E LO STRETTO RAPPORTO CON I RELATIVI FORNITORI HA PORTATO L'AZIENDA, IN QUESTI ULTIMI ANNI, AD INTRAPRENDERE DIRETTAMENTE L'ATTIVITÀ DI PRODUZIONE DI ALCUNE TRA LE REFERENZE STRATEGICHE PIÙ UTILIZZATE.

In recent years the long and continuing research for food and wine, and the close relationship with its manufacturers, led the company to undertake directly the activities of the most strategic used products.

LE NOSTRE PRODUZIONI
OUR PRODUCTIONS



VINO | WINE
Tenimenti Verzieri
Viticoltori in Montefalco
www.tenimentideiverzieri.it



Birra del Cantico®

BIRRA | BEER
Birra del Cantico
www.birradelcantico.it



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
EXTRA VERGIN OLIVE OIL
Frantoio Verzieri
www.frantoioverzieri.it



PASTA | PASTA
Pastificio di Matigge
www.pastificiodimatigge.it



CONSERVE | PRESERVES
i Lecci della Torre
www.ileccidellatorre.it



BISCOTTI | HANDMADE BISCUITS
Mafucci e Satri
www.mafucci.com | www.satri.it



PRODUZIONE DI VINO *WINE PRODUCTION*
TENIMENTI VERZIERI | VIGNETO IN MONTEFALCO | UMBRIA | ITALIA



OGNUNO HA IL SUO MODO PER DEFINIRE IL VINO. PER NOI È VOGLIA DI TRASMETTERE PIACERE, È GIOIA CHE ARRIVA DAL CUORE, È IL NON SENTIRE LA FATICA DEL DURO LAVORO È LA TERRA CHE RISPONDE QUANDO LE TRASMETTI PASSIONE.

Nel cuore verde d'Italia al centro dell'Umbria a 600 metri sul livello del mare nella zona di Montefalco sorge l'Azienda Tenimenti Verzieri. Centoquaranta ettari di terreno collinare coltivato a sagrantino, sangiovese e merlot. Questi sono i vitigni che fanno nascere i nostri vini, un compendio di natura, forza, amore e piacere. La nostra terra intrisa di storia, immersa nella natura e baciata dal sole permette di ottenere prodotti naturali di altissima qualità che hanno come illustre protagonista il sagrantino vitigno autoctono e massima espressione di eccellenza enologica riconosciuta non solo in Umbria ma anche a livello internazionale.

EVERYBODY HAS THEIR OWN WAY TO IDENTIFY THE WINE. FOR US IT MEANS TO SPREAD PLEASURE, IT IS LIKE A JOY THAT COMES FROM THE HEART, NOT FEELING THE FATIGUE OF HARD WORK, IT IS LIKE A GROUND WHICH REACTS WHEN YOU SPREAD THEM PASSION.

In the green heart of Italy, in the middle of Umbria, 600 meters above sea level, in the town of Montefalco rises the Tenimenti of Verzieri company with 140 acres of hilly land planted with Sagrantino, Sangiovese and Merlot grapes. These are the vine varieties that give birth to our wines understood as a compendium force, love and pleasure of nature. Our land soaked with history, immersed in nature and kissed by the sun allows to achieve some top quality natural products that have as main character the prestigious Sagrantino. It is a native grape variety knew as the most expression of enological excellence recognized not only in Umbria but nationally and internationally as well.

MONTEFALCO
**SAGRANTINO
PASSITO**
DOCG



COD. 508 (500 ml)

Ottenuto con uve al 100% di vitigno Montefalco Sagrantino di almeno 15 anni di età dell'impianto. Per l'ottenimento del prodotto passito la vendemmia viene eseguita a mano selezionando i grappoli dalla vite. I grappoli vengono adagiati su un letto di foglie e posti all'interno di casse arieggiate. I grappoli vengono successivamente posti su graticci - detti camorce - per l'appassimento naturale in locali arieggianti su ogni lato. La vinificazione avviene in acciaio con una macerazione di circa 10 giorni. La maturazione continua in acciaio per un periodo di 24 mesi e successivamente in barriques di rovere francese per ulteriori 12 mesi. L'affinamento in bottiglia è di almeno 6 mesi.

Obtained from 100% 15 years aged Montefalco Sagrantino grape variety plant. In order to obtain the passito product, harvesting is done by hand which permits selection of specific clusters of the vine. Then, the grapes are laid down on a bed of leaves and placed in ventilated boxes. At a later stage, the grapes are placed on trellis called camorce designated for natural grapes drying on all they sides in ventilated rooms. The wine-making process is made in steel with an about 10 days maceration. The aging goes on in steel for a period of 24 months and then in French oak barrels for 12 months. The bottle aging lasts minimum 6 months.

MONTEFALCO
SAGRANTINO
DOCG

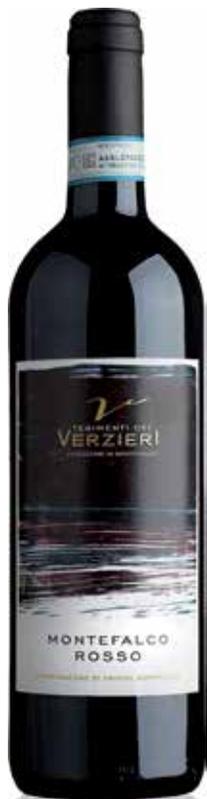


COD. 507 (750 ml)

Ottenuto con uve al 100% di vitigno di Montefalco Sagrantino di almeno 15 anni di età dell'impianto. Viene ottenuto da un allevamento a cordone speronato di bassa produzione dove la resa per ettaro non supera i 45 quintali. L'accurata vendemmia, eseguita esclusivamente a mano, viene eseguita nelle ultime settimane di ottobre. Viene eseguita una vinificazione e fermentazione in acciaio con un'attenta e assistita macerazione di 4 settimane. La maturazione continua in barriques di rovere per ulteriori 12 mesi per poi ripassare in vasche d'acciaio fino al raggiungimento di 36 mesi di invecchiamento. L'affinamento in bottiglia ha un tempo non inferiore a 6 mesi.

Obtained from 100% 15 years aged Montefalco Sagrantino grape variety plant. It comes from a low spur-trained cordon systems where the farm's yield per hectare does not exceed 45 tons. Careful and exclusively handmade harvesting is performed in the last weeks of October. Winemaking and fermentation goes on in stainless steel with a careful and assisted maceration of 4 weeks. The aging process continues in oak barrels for 12 months and then pass back in steel tanks until they reach 36 months of aging. The bottle aging process is not less than 6 months.

MONTEFALCO
ROSSO
DOC



COD. 506 (750 ml)

Ottenuto con uve sagrantino sangiovese e merlot viene ottenuto da un allevamento a cordone speronato. La vendemmia è eseguita esclusivamente a mano. Dopo una vinificazione e fermentazione in acciaio per tre settimane, la maturazione continua in barriques di rovere e si conclude con l'affinamento in bottiglia.

Made from Sagrantino sangiovese and merlot grapes which come from a spur-trained cordon systems. The harvesting is made exclusively by hand. After vinification and fermentation in stainless steel for three weeks, the ripening process continues in barrels and ends with bottle aging.

UMBRIA
ROSSO
IGT



COD. 505 (750 ml)

Ottenuto da un blend di uve Sagrantino, Sangiovese e Merlot provenienti da un allevamento a cordone speronato. La vendemmia, eseguita esclusivamente a mano, viene seguita da una fermentazione in acciaio a contatto con le fecce per due settimane; dopodichè la maturazione continua in acciaio per 10 mesi e finisce con l'affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Made from Sagrantino sangiovese and merlot grapes which come from a spur-trained cordon systems. The harvesting is made exclusively by hand. After vinification and fermentation in stainless steel for three weeks, the ripening process continues in barrels and ends with bottle aging.

COLLI MARTANI
GRECHETTO
IGP



COD. 504 (750 ml)

È un vino ottenuto con un vitigno ultra quindicennale, di esclusivo Grechetto. La vendemmia viene eseguita nella prima settimana di settembre interamente a mano. La vinificazione viene effettuata in acciaio per almeno 3 mesi e si conclude con un affinamento in bottiglia per due mesi.

It is a wine made from an exclusive fifteen-years old Grechetto vine variety. The handmade harvesting takes place in the first week of September. The wine is aged in steel for at least 3 months and then in bottle for two next months.



PRODUZIONE DI BIRRA *BEER PRODUCTION*
BIRRA DEL CANTICO | ASSISI | UMBRIA | ITALIA





Birra del Cantico®



ASSISI, LUOGO UNICO AL MONDO...

È QUI CHE NASCE LA NOSTRA BIRRA

Da qui parte l'idea di creare un prodotto unico, con una ricetta studiata per rappresentare profumi e sapori di questo ameno e naturale paesaggio sul monte Subasio. La selezione di luppoli naturali, lieviti selezionati e orzo locale, unita all'acqua che sgorga dalle colline incontaminate della nostra regione, rendono Birra del Cantico un prodotto fresco, gradevole ed allo stesso tempo nutriente, che può essere consumato in ogni momento della giornata ed abbinato alle più svariate pietanze nazionali e internazionali.

IL NOME DELLE NOSTRE BIRRE DEL RESTO, RIPRESO DIRETTAMENTE DALLA CELEBRE POESIA IL CANTICO DELLE CREATURE DI SAN FRANCESCO DI ASSISI, RIASSUME LE CARATTERISTICHE PECULIARI DELLE STESSE.

ASSISI, UNIQUE PLACE IN THE WORLD ...

THAT IS WHERE OUR BEER COMES FROM

The idea of creating an unique product with a well-thought recipe starts here and is intended to represent scents and flavours of pleasant and natural landscape of Monte Subasio. The selection of natural hops, yeasts and barley combined with local water that flows from the unspoilt hills of our region, make the Birra del Cantico a fresh, nice and nourishing at the same time drink. It can be sipped at any time of the day and paired with various national and international dishes.

OUR BEERS' NAMES DIRECTLY TAKEN FROM THE FAMOUS POEM CANTICLE OF THE CREATURES BY ST. FRANCIS OF ASSISI, SUMMARIZE THEIR DISTINCTIVE FEATURES.

PRODUZIONE DI BIRRA
BEER PRODUCTION
Birra del Cantico



Birra del Cantico®



BIRRA LAUDE

Birra con schiuma di colore bianco, fine e persistente. All'esame olfattivo prevale un profumo agrumato, in cui il limone predomina su tutto. Al gusto è bilanciata, l'amaro è equilibrato e svanisce facendo spazio alle note maltate.

Fine and persistent beer with white foam. It has citrus scents with the lemon fragrance predominating over everything. It unveils smooth when sipped, the bitterness is well-balanced and it melts away immediately making space for malty notes.

COD. 509 (33 cl)



COD. 510 (33 cl)

BIRRA **HONORE**

Birra in stile Tripel, di colore oro intenso con schiuma fine e persistente di colore bianco. Al naso emergono profumi di crosta di pane. In bocca il malto predomina grazie a morbide e avvolgenti note caramellate. La Honore è una birra che, nonostante il suo tenore alcolico ha una facile bevibilità

Tripel style beer, deep golden – coloured with fine and persistent white foam. It smells of bread crust and, when sipped, tastes mainly of malt thanks to soft, enveloping and caramelized notes. The Honore, despite of its alcohol content, is a light drink.



COD. 511 (33 cl)

BIRRA **GLORIA**

Birra di colore ambra-to con schiuma bianca persistente. All'olfatto emergono i profumi fruttati e maltati; in bocca il dolce del malto fa immediatamente spazio all'amaro delicato del luppolo.

Amber colored beer with white and persistent foam. It has fruity and malty aromas. When sipped, the malty sweetness makes immediately space to delicate hops' bitterness.



PRODUZIONE DI OLIO OIL PRODUCTION
FRANTOIO VERZIERI | UMBRIA | ITALIA



FRANTOIO®
VERZIERI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
100% ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



500 ml



250 ml

NELLA CULLA MONDIALE DELLA PRODUZIONE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, L'UMBRIA, NASCE FRANTOIO VERZIERI ispirato alla tradizione e cultura millenaria di questi luoghi per valorizzare e promuovere il prodotto più importante e nutriente della dieta mediterranea. Le caratteristiche organolettiche del nostro prodotto vengono esaltate dal territorio arido, argilloso e prevalentemente calcareo dove nascono e vivono i nostri olivi. La principale tipologia utilizzata è il moraiolo, frutto piccolo, che permette di ottenere un olio ricco di polifenoli - antiossidanti naturali - da un gusto fortemente fruttato.

La raccolta delle olive avviene integralmente a mano, al fine di ridurre al minimo i tempi di attesa delle stesse prima di essere molite. Questo evita il processo di fermentazione dovuto ai lunghi tempi di stoccaggio delle stesse prima di essere lavorate, garantendo un olio di altissima qualità e con un'acidità estremamente bassa. Completa il tutto una moderna tecnica di estrazione rigorosamente a freddo.

IN UMBRIA, IN THE CRADLE OF THE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL'S WORLD PRODUCTION, BORN INSPIRED BY TRADITION AND ANCIENT CULTURE OF THESE PLACES VERZIERI OIL MILL. Their aim is to enhance and promote the olive oil, the most important and nourishing product of the Mediterranean diet. The organoleptic characteristics of this product are enhanced by dry, clay, and mainly calcareous land where born and live our olive trees. The mainly used type is the moraiolo, a small fruit, which allows to obtain a strong fruity-tasted oil high in polyphenols - natural antioxidants.

Olives are harvested exclusively by hand, in order to minimize the waiting time before milling. This permits to avoid the fermentation process due to the long storage time before being machined, ensuring in this way a very high quality and low acidity levels oil. This process is complemented by a modern technique of rigorously cold extraction.



PRODUZIONE DI PASTA *PASTA PRODUCTION*
PASTIFICIO DI MATIGGE | TORRE MATIGGE | TREVÌ | UMBRIA | ITALIA





L'azienda, nata per soddisfare le particolari esigenze di qualità ed artigianalità dei nostri clienti, utilizza solo miscele di grano duro rigorosamente selezionate dai nostri sapienti mastri pastai per rendere il prodotto equilibrato dal punto di vista nutrizionale, ma con un gusto ricco e deciso. La semola, molto grezza, ottenuta per mezzo di moderne tecniche molitorie che permettono di ricavare solo le parti più pregiate del chicco di grano duro (meno del 10% dell'intero prodotto), richiede fasi di lavorazione ed essiccazione molto lente. Questa lavorazione, unita alla trafilatura in bronzo, permette di lasciare inalterate le caratteristiche organolettiche della nostra pasta.

LA PASTA ALL'UOVO VIENE PRODOTTA ESCLUSIVAMENTE CON UOVA FRESCHE PROVENIENTI DA ALLEVAMENTI ITALIANI. NON VENGONO UTILIZZATI COLORANTI O CONSERVANTI E GLI INGREDIENTI SONO PRIVI DI OGM. TUTTA LA PASTA VIENE CONFEZIONATA A MANO PER FARLA ARRIVARE INTATTA AL CONSUMATORE FINALE.

Pasta maker from Matigge is the company born in order to meet specific requirements for quality and handicraft from the part of our customers. For this reason they use only wheat mixtures carefully selected by our pasta makers. The aim is to create a balanced product from a nutritional point of view, but with a rich and decisive taste at the same time. The coarse semolina obtained by modern milling techniques allows to get only the most valuable grain parts of the wheat (less than 10% of the product), then requires processing steps and very slow drying. This manufacturing, along with the bronze drawing, allows to leave unaltered the organoleptic characteristics of our pasta.

THE PASTA IS MADE EXCLUSIVELY WITH FRESH EGGS COMING FROM ITALIAN FARMS. THEY DO NOT USE NEITHER COLORANTS NOR PRESERVATIVES AND ALL INGREDIENTS ARE GMO-FREE. ALL PRODUCTS ARE PACKAGED BY HAND IN ORDER TO ARRIVE UNTOUCHED TO THE FINAL CONSUMER.



Pastificio di Matigge

PRODUZIONE DI PASTA
PASTA PRODUCTION
Pastificio di Matigge



BIO
TAGLIATELLE
ALL'UOVO

ORGANIC
EGG PASTA



spessore
thickness
mm 1.2

larghezza
width
mm 7

lunghezza filo
ribbon length
mm 420

COD. 502 (500 g)



COD. 501 (500 g)

TAGLIATELLE
ALL'UOVO

EGG PASTA

spessore
thickness
mm 1.2

larghezza
width
mm 7

lunghezza filo
ribbon length
mm 420



COD. 503 (500 g)

STRANGOZZI
DI SEMOLA DI
GRANO DURO

DURUM
WHEAT PASTA

spessore
thickness
mm 2

larghezza
width
mm 3.5

lunghezza filo
ribbon length
mm 280



PRODUZIONE DI CONSERVE PRESERVES PRODUCTION
LECCI DELLA TORRE | SPOLETO | ITALIA





LE NOSTRE NONNE CI HANNO INSEGNATO COME CONSERVARE I PRODOTTI NEL TEMPO PER POTERLI UTILIZZARE IN OGNI MOMENTO COME FRESCHI.

Lecci della Torre con le sue salse, condimenti e confetture, lavorate esclusivamente dal fresco, ha voluto mantenere questa tradizione per non perdere qualità, fragranza e proprietà organolettiche della materia prima da cui derivano. I nostri prodotti possono essere un ottimo condimento per qualsiasi tipo di pasta o gustati semplicemente spalmati su pane fresco, accompagnati con formaggi o abbinati a carni ed insalate.

In ogni momento della giornata potete soddisfare il vostro palato e portare così uno spicchio di vera Italia nelle vostre tavole.

OUR GRANDMOTHERS TAUGHT US HOW TO PRESERVE PRODUCTS IN ORDER TO USE THEM AT ANY TIME AS FRESH.

Lecci della Torre along their fresh made sauces, dressings and jams, wanted to keep this tradition in order not to not lose quality, fragrance and organoleptic properties of the raw material they are made from. Our products are a great seasoning for any kind of pasta or can be enjoyed simply spread over bread, accompanied with cheese or combined with meats and salads.

Thanks to these products, you can satisfy your taste buds and bring such a piece of real Italy on your table at any time of the day.

MARMELLATA DI **LIMONI**
LEMON JAM



COD. 499 (314 ml)

MARMELLATA DI **CILIEGIE**
CHERRY JAM



COD. 500 (314 ml)



SUGO FUNGHI E SALSICCIA
MUSHROOM AND SAUSAGE SAUCE



COD. 493 (314 ml)

SUGO ALLA PUTTANESCA
PUTTANESCA SAUCE



COD. 494 (314 ml)

SALSA AL **TARTUFO BIANCO**
WHITE TRUFFLE SAUCE



COD. 495 (130 g)

SALSA **TARTUFATA**
TRUFFLE SAUCE



COD. 495 (130 g)



SUGO ALLA **CASERECCIA**
CASERECCIA SAUCE



COD. 312 (212 ml)

PESTO GENOVESE
GENOESE SAUCE



COD. 313 (212 ml)

BRUSCHETTA AI **FUNGI**
MUSHROOM BRUSCHETTA



COD. 314 (212 ml)

MELANZANE A FILETTI SOTT'OLIO
AUBERGINE FILLETS IN OLIVE OIL



COD. 497 (212 ml)

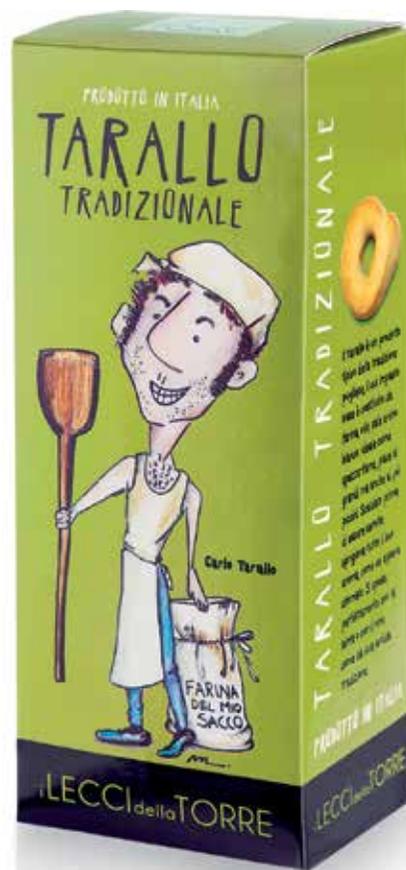
COMPOSTA RUSTICA
RUSTIC PRESERVE



COD. 498 (212 ml)

LECCI
della
TORRE

PRODUZIONE DI CONSERVE
PRESERVES PRODUCTION
Lecci della Torre



COD. 181 (150 g)

CARLO TARALLO

TARALLI TRADIZIONALI

TRADITIONAL ITALIAN SNACK

Il tarallo è un prodotto tipico della tradizione pugliese, il cui impasto base è costituito da farina, olio, sale e vino bianco. Ideale come spezza-fame, piace ai grandi ma anche ai più piccini. Scaldato prima di essere servito, sprigiona tutto il suo aroma, come se appena sfornato. Si sposa perfettamente con la birra o con il vino, come da sua antica tradizione.

Tarallo is a typical product of the Apulian tradition, made from flour, oil, salt and white wine. Perfect as "hunger-cruncher", it is well appreciated both by adults and children. If heated before being served, releases all its flavours, as freshly baked. It matches perfectly with beer or wine, according to its ancient tradition.



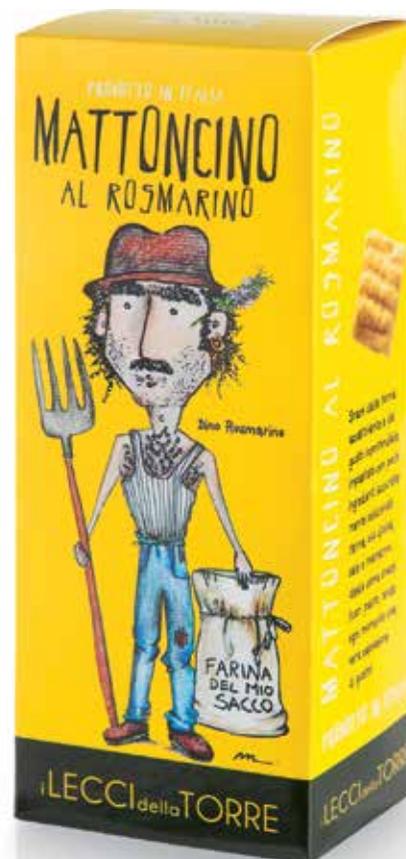
COD. 302 (150 g)

GINA MANDORLINA

TRECCINE MANDORLE E PEPE
SALTED SNACK WITH
ALMOND AND PEPPER

Deliziose treccine tipiche della tradizione pugliese, realizzate con un impasto lievitato semplice arricchito dal pepe e dalla granella di mandorle tostate. Perfette per ogni occasione, gustosissime se riscaldate poco prima di essere servite e accompagnate con birra o con vino.

Delicious pigtail, typical product of Apulian tradition, is made from simple leavened dough enriched with pepper and chopped toasted almonds. Perfect for any occasion, delicious when heated before being served and accompanied with beer or wine.



COD. 492 (150 g)

DINO ROSMARINO

MATTONCINO
AL ROSMARINO
ROSEMARY SQUIK

Snack dalla forma accattivante e dal gusto inconfondibile, impastato con pochi ingredienti accuratamente selezionati: farina, olio d'oliva, sale e rosmarino. Ideale come snack fuori pasto, rende ogni momento una vera esplosione di gusto!

Irresistible shaped and unmistakable flavoured snack, made from few and carefully selected ingredients: flour, olive oil, salt and rosemary. Perfect as a nibble, it makes every moment an explosion of taste!



PRODUZIONE DI BISCOTTI *HANDMADE BISCUITS PRODUCTION*
MAFUCCI | SANT'ARCANGELO | LAGO TRASIMENO | UMBRIA | ITALIA



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.

Many years ago, in Sant'Arcangelo, on the shores of Lake Trasimeno, in the heart of green Umbria, we used to go to with our parents to Borgo Mafucci in order to spend a pleasant weekend around an fireplace, tasting the local products and finishing 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 LITTLE.



IL MAFUCCINO MAFUCCINO BISCUITS



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.

COD. 105 (200 g)

BISCOTTI AL VINO LIQUOROSO FORTIFIED WINE BISCUITS



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.

COD. 106 (200 g)

CANTUCCI DEL TRASIMENO AL CACAO
CHOCOLATE BISCUITS



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.

COD. 107 (200 g)

CANTUCCI DEL TRASIMENO ALLA MANDORLA
ALMOND BISCUITS



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.

COD. 108 (200 g)





PRODUZIONE DI BISCOTTI *HANDMADE BISCUITS PRODUCTION*
SATRI | 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.

BISCOTTO AL ROSSO DI BOLDRINO
BOLDRINO RED WINE BISCUITS



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.

COD. 114 (200 g)

FROLLINO AL BURRO
FROLLINO BUTTER BISCUITS



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.

COD. 115 (200 g)

CANTUCCI CON GOCCE DI CIOCCOLATO
CANTUCCI BISCUITS WITH CHOCOLATE DROPS



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.

COD. 116 (200 g)

CANTURELLO CON GRANELLA DI MANDORLA
CANTURELLO BISCUITS WITH GRANULATED ALMONDS



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.

COD. 117 (200 g)



Photo by: **Denny Mosconi**
Graphic by: **O.G. Officina Grafica s.n.c.**
Printed by: **Grafo s.r.l.**



I Guinigi Lucca S.r.l.
Via dell'Artigianato 14
06083 Bastia Umbra (PG) IT

Servizio Clienti:
Tel +39 075 800 44 88
Fax +39 075 801 23 09

info@iguinigi.com
www.iguinigi.com