



BRICHETTI  
di Taggia



# BRICHETTI di Taggia

I nostri grissini sono il risultato di un particolare processo produttivo che consiste in una lunga e accurata lievitazione sia prima sia dopo il taglio. La statura, eseguita rigorosamente a mano, grissino per grissino, consente di amalgamare gli impasti in modo particolare senza dover tener conto dei vincoli imposti da lavorazioni con macchine automatiche. "Brichetti di Taggia" rappresentano una stuzzicante alternativa ai classici grissini stirati all'acqua.

La loro presenza sulla tavola imbandita riesce a dare quel tocco di originalità che può far ricca qualsiasi portata.

Dalla sapiente lavorazione della farina di mais nascono questi deliziosi grissini dal gusto prelibato. La loro forma irregolare ricorda quella degli zolfanelli o fiammiferi che in dialetto ligure si chiamano brichetti.

Un consiglio:

provateli col cioccolato o la Nutella!

Nos gressins sont le résultat d'une particulière méthode de production qui consiste en un long et soigné levage avant et après le coupage.

Les "Brichetti de Taggia" représentent une savoureuse alternative aux gressins classiques étirés à l'eau.

Leur présence sur la table donne cette touche d'originalité qui peut enrichir n'importe quel repas.

A partir du travail très soigné de la farine de maïs naissent ces délicieux gressins au goût savoureux. leur forme irrégulière fait penser à la forme des allumettes qui en dialecte ligure s'appellent briquette.

Un conseil:

essayez-les avec du chocolat ou du Nutella!

Our grissini are the result of a particular productive process which consists in a long and accurate fermentation before and after the cutting. The handmade twisting of one grissino after the other, allows to mix the dough in a particular way without being tied to the rules of a automatic treatment through machines. The "Brichetti di Taggia" represent a charming alternative to the classical grissini twisted in water. Their presence on a festive table gives every dish a touch of rich originality.

These grissini with the excellent taste are born from the knowing treatment of corn meal. Their irregular form reminds of matches which in ligurian dialect are called brichetti.

A suggestion:

try them with chocolate or with Nutella!

Unsere "grissini" entstehen in einem besonderen Produktionsprozess, welcher eine lange und sorgfältige Gärungszeit, sei es vor als auch nach dem Schnitt, beinhaltet. Das noch immer von Hand ausgeführte Drehen der "grissini", ermöglicht den Teig in besonderer Weise zu mischen, ohne sich an die auferlegten Vorschriften einer Bearbeitung durch eine Maschine halten zu müssen.

Die "Brichetti di Taggia" stellen eine reizende Alternative zu den klassischen Grissini dar, die in Wasser gedreht werden. Ihre Anwesenheit auf einer festlichen Tafel geben jedem Gericht einen bereichernden Touch von Originalität. Aus der weisen Bearbeitung des Maismehls entstehen diese hervorragenden Grissini mit dem köstlichen Geschmack. Ihre unregelmäßige Form erinnert an Zündhölzchen, die man im ligurischen Dialekt "brichetti" nennt.

Ein Ratschlag:

Versuchen Sie diese mit Schokolade oder mit Nutella!

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO • FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT • TECHNICAL SHEET • TECHNISCHE KARTE DER PRODUKTE

CODICE: - CODE: - CODEX: - KODEX: BD13

Periodo di conservazione: - Période de conservation: - Time of preservation: - Konservierungszeit: 6 mesi - 6 mois - 6 month - 6 Monate

EAN CODE: 802675500203

IVA: 4%

Peso netto: - Poids net: - Net weight: - Nettogewicht: 150g

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0"; Farina di mais; Acqua; Olio di oliva 12%; Estratto di malto; Lievito di birra; Sale

Ingédients: Farine de blé tendre type "0"; Farine de maïs; Eau; Huile d'olive 12%; Extrait de malt; Levure de bière; Sel.

Ingredients: Wheat meal type "0"; Corn meal; Water; Olive oil 12%; Malt extract; Yeast; Salt.

Zutaten: Weichweizenmehl des Typs "0"; Maismehl; Wasser; Olivenöl 12%; Malzextrakt; Hefe; Salz.

Caratteristiche dell'imballo: - Caractéristiques de l'emballage: - Characteristics of the wrapping: - Charaktereigenschaften der Verpackung:

Vaschetta in O.P.S. (senza pvc) per uso alimentare; misura in mm: 225 x 98 x 44h - Auget en O.P.S. (sans pvc) pour utilisation alimentaire; mm: 225 x 98 x 44h;

Container in O.P.S. (without PVC) for food; dimensions in mm: 225 x 98 x 44h - Behälter in O.P.S. (ohne PVC) für Lebensmittel; Maße in mm: 225 x 98 x 44h

Cartone: - Carton: - Karton: mm 400 x 270 x 270h

Numero confezioni per cartone: - Nombre de pièces par carton: - Number of packets per carton: - Anzahl der Packungen pro Karton: 20

Peso lordo cartone: - Poids brut carton: - Lord weight of the carton: - Lordgewicht des Kartons: 3,20 Kg

Dati pallet: - Données palette: - Data of the pallet: - Daten des Pallet:

Tipo pallet: - Type de palette: - Type of pallet: - Art des Pallet: EPAL 80x120

Numero cartoni per strato: - Nombre de cartons par couche: - Number of cartons per layer: - Anzahl der Kartone pro Schichte: 9

Cartoni per pallet: - Cartons par palette: - Cartons for pallet: - Kartone pro Pallet: 63

Peso lordo pallet: - Poids brut palette: - Lord weight of the pallet: - Lordgewicht der Pallet: 215 Kg

Dimensioni pallet: - Dimensions palette: - Dimensions of the pallet: - Maße Pallet: cm 80 x 120 x 200



Pandorà srl

cap. soc. € 10325,00 - Reg. imprese 4381/1999IM - R.e.a. 109105 - P.IVA IT 01227450085

Sede Legale: Via De Sonnaz, 69 - 18100 IMPERIA

Sede Amm.va e Stabilimento di produzione: Via Periane, 4 - 18018 Taggia (IM) - Tel. +39 (0)184 46 20 86 - Fax +39 (0)184 46 34 84

www.pan-dora.it e-mail: info@pan-dora.it