



# CANESTRELLI di Taggia



# CANESTRELLI di Taggia

La cura che mettiamo nella produzione di questa tipica delizia è davvero unica. Prodotti completamente a mano uno per uno e lasciati lievitare senza fretta, i "Canestrelli di Taggia" acquistano una fragranza ed una leggerezza ineguagliabili. La cottura a bassa temperatura garantisce una doratura uniforme senza alterare le proprietà nutrizionali degli ingredienti che vengono da noi selezionati e controllati con estrema cura. La tradizione ligure vuole che i "Canestrelli di Taggia", pur essendo un prodotto salato, siano gustati durante la prima colazione nel latte e caffè. Il "Canestrello" è famoso in tutta la Riviera dei Fiori ed è uno dei prodotti tipici della Valle Argentina, da sempre presente nel cesto del fornaio. Ingrediente fondamentale è l'olio d'oliva di cui è rinomata la vocazione dell'intera regione. **Si possono assaggiare anche nei gusti: alle olive, cipolle.**

Le soin que nous avons dans la production de cette typique délice est vraiment unique. Produits à la main un par un et laissés lever tranquillement, les "Canestrelli de Taggia" acquièrent une saveur et une légèreté inégalable.

La cuisson à basse température garantit une dorure homogène sans changer les propriétés nutritionnelles des ingrédients que nous sélectionnons et nous contrôlons avec beaucoup de soin. La tradition ligure veut que les "Canestrelli de Taggia", même en étant un produit salé soient dégustés au déjeuner dans le lait ou le café.

Le "Canestrello" est connu dans toute la Riviera dei Fiori et c'est l'un des produits typiques de la Vallée Argentine, depuis toujours présent dans le panier du boulanger. L'ingrédient le plus important est l'huile d'olive par la quelle la vocation de l'entière région est renommée. **Ils peuvent être goûtés également dans le goût: aux olives, les oignons.**

The care we put into the production of this typical delicacy is really unique. They achieve their incomparable fragrance and lightness through the hand made production of each "canestrello" and the quiet fermentation. The cooking at low temperatures guarantees a uniformed brownness without influencing the nutritional value of the ingredients we choose and control with extreme care.

The ligurian tradition wants the "Canestrelli di Taggia" to be enjoyed to breakfast with milk and coffee, although they are salty. The "Canestrello" is famous on the whole "Riviera dei Fiori" and is one of the typical products of the Valle Argentina, always present in the basket of the baker. The main ingredient is the olive oil which made the whole region known for it.

**They can be tasted also in the tastes: to the olives, the onions.**

Die Sorgfalt, die wir in die Produktion dieser typischen Delikatesse stecken, ist wirklich einzigartig. Die "Canestrelli di Taggia" erlangen ihren Duft und ihre unvergleichliche Leichtigkeit durch die komplett manuelle Produktion jedes einzelnen canestrello und durch die ruhige Gärungszeit. Das Backen bei niedrigen Temperaturen garantiert eine gleichmäßige Bräune, ohne die Nährwerte der Zutaten zu beeinflussen, weil wir mit extremer Sorgfalt auswählen und kontrollieren. In der ligurischen Tradition werden die "Canestrelli di Taggia", auch wenn diese ein gesalzenes Produkt sind, zum Frühstück mit Kaffee und Milch genossen. Die "Canestrelli" sind auf der ganzen Riviera dei Fiori bekannt und eines der berühmtesten Produkte der Valle Argentina, die man immer im Korb des Bäcker findet. Die Hauptzutat ist das Olivenöl, für welches die ganze Region bekannt ist. **Sie können im Geschmack auch geschmeckt werden: zu den Oliven die Zwiebeln.**

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

CODICE: - CODE: - CODEX: - KODEX: BB11

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

EAN CODE: 8026755002047 IVA: 4%

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

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0"; Acqua; Olio di oliva 15%; Estratto di malto; Lievito di birra; Sale

Ingrédients: Farine de blé tendre type "0"; Eau; Huile d'olive 15%; Extrait de malt; Levure de bière; Sel

Ingredients: Wheat meal type "0"; Water; Olive oil 15%; Malt extract; Yeast; Salt.

Zutaten: Weichweizenmehl des Typs "0"; Wasser; Olivenöl 15%; 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 125 x 55h - Auget en O.P.S. (sans pvc) pour utilisation alimentaire; mm: 225 x 125 x 55h;

Container in O.P.S. (without PVC) for food; dimensions in mm: 225 x 125 x 55h - Behälter in O.P.S. (ohne PVC) für Lebensmittel; Maße in mm: 225 x 125 x 55h

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: 10

Peso lordo cartone: - Poids brut carton: - Lord weight of the carton: - Lordgewicht des Kartons: 1,40 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: 103 Kg

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

CANESTRELLI DI TAGGIA ALLE OLIVE - CANESTRELLI DE TAGGIA AUX OLIVES

CODICE: - CODE: - CODEX: - KODEX: BB12 EAN CODE: 8026755002085 IVA: 10%

CANESTRELLI DI TAGGIA ALLE CIPOLLE - CANESTRELLI DE TAGGIA Á L'OIIGNON

CODICE: - CODE: - CODEX: - KODEX: BB13 EAN CODE: 8026755002092 IVA: 10%



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