



Tutta la linea di prodotti da forno di Podere San Bartolomeo nasce dalle mani dei Mastri pasticceri e dalle migliori materie prime della nostra azienda: le farine, ottenute dalla macinazione a pietra delle più pregiate varietà di Grani Antichi della nostra Penisola, e il nostro Olio Extravergine d'Oliva. I grani antichi sono varietà naturali del passato. A differenza dei grani moderni, modificati geneticamente per ottenere una resa produttiva maggiore, contengono meno glutine e sono quindi più leggeri e digeribili. E sono anche più buoni, perché mantengono odori e sapori diversi, tipici della loro naturale biodiversità.

## CANTUCCINI CON MANDORLE



ZONA DI PRODUZIONE

TIPO

CONSERVAZIONE

Colline di Pisane - Santa Luce

Farina tenera Verna Tipo 2

In magazzino ventilato

CARATTERISTICHE

I Cantuccini alle Mandorle di Podere San Bartolomeo sono prodotti artigianalmente secondo la tradizionale ricetta toscana, con Farina di grano antico di varietà Verna e Olio Extravergine d'Oliva coltivati sulle nostre colline.

Resi più croccanti e friabili dalla presenza dell'olio, hanno il colore scuro tipico della farina Verna, un'antica varietà di grano tenero toscano dal ridotto contenuto di glutine. Il suo sapore antico abbraccia quello delle mandorle e viene addolcito dal miele, così da rendere i nostri Cantuccini non un semplice biscotto, ma un grande classico della pasticceria secca, da gustare a fine pasto, al naturale o inzuppato nel Vin Santo. Fatti con amore e materie prime eccellenti, i Cantuccini alle Mandorle di Podere San Bartolomeo NON contengono olio di palma, farine raffinate, strutto, burro o margarina. Ed è per questo che sono così buoni!

Ingredienti: farina di grano antico tenero Verna tipo 2, Zucchero, Mandorle 22%, Uova, Olio evo 1,5%, Miele, Agente lievitante (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di frumento, antiagglomerante: carbonato di calcio).

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr

Valore energetico	Kcal 455
Proteine	g 9,8
Carboidrati	g 68,2
di cui zuccheri	g 21,3
Grassi	g 15,9
di cui Saturi	g 3,6
Sodio	g 0,7

FORMATI	PESO	IMBALLO
Sacchetto 12x9x26 cm	250 g	12 pz (Conf. 50X26x24)



The whole range of Podere San Bartolomeo bakery products comes from the hands of the pastry chefs and the best raw materials of our company: the flours, obtained by stone grinding the finest varieties of Ancient Grains of our Peninsula, and our Extra Virgin Olive Oil.

Ancient grains are natural varieties of the past. Unlike modern grains, genetically modified to have a better production, they contain less gluten and are therefore lighter and easier to digest and retain all the different smells and flavors, typical of their natural biodiversity.

## CANTUCCINI WITH ALMONDS

PRODUCTION AREA

Colline Pisane - Santa Luce

VARIETY

Verma Soft Wheat

CONSERVATION

Store in dry place

CHARACTERISTICS

Our Cantuccini with Almonds are handcrafted according to the traditional Tuscan recipe, with ancient wheat flour (Verna variety) and Extra Virgin Olive Oil grown on our hills.

Made more crisp and crumbly by the presence of oil, they have the dark color typical of Verna flour, an ancient variety of Tuscan soft wheat with a reduced gluten content. Its ancient flavor embraces the almonds and the sweet taste of honey, so as to make our Cantuccini not a simple biscuit, but a great classic of dry pastries, perfect at the end of the meal, natural or drenched in Vin Santo. Made with love and excellent raw materials, the Cantuccini with Almonds from Podere San Bartolomeo do NOT contain palm oil, refined flours, lard, butter or margarine. And that's why they are so good!

Ingredients: Verna type 2 ancient soft wheat flour, sugar, almonds 22%, eggs, evo oil 1,5%, honey, raising agent (disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate, wheat starch, anti-caking agent: calcium carbonate).

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr

Valore energetico		Kcal 455
Proteine		g 9,8
Carboidrati		g 68,2
di cui zuccheri		g 21,3
Grassi		g 15,9
di cui Saturi		g 3,6
Sodio		g 0,7

FORMATI	PESO	IMBALLO
Sacchetto 12x9x26 cm	250 g	12 pz (Conf. 50X26x24)

