



COLLEZIONE
2026
2027



DAL 1885, LA LUNGHISSIMA E DOLCISSIMA TRADIZIONE DELLA FAMIGLIA MASONI

L'azienda Masoni è prima di tutto una famiglia: il suo fondatore, Ippolito Masoni detto "Pottelli", creò un forno artigianale e bottega annessa a Colle Val d'Elsa insieme a sua moglie Petronilla Razzi nel 1885. Da allora, l'azienda è stata portata avanti da Ippolito e Petronilla, e nei decenni è cresciuta insieme ai loro figli e nipoti.

Seguire la storia di questa famiglia di pasticceri significa fare un piccolo viaggio nel tempo e nei cambiamenti che la Val d'Elsa ha vissuto dalla fine del 1800 e sta vivendo anche oggi. Il "Pottelli" e sua moglie si ritrovarono a gestire il loro forno anche durante periodi molto difficili come la Grande Guerra: il prezzo pagato dai colligiani in termini di caduti fu altissimo, e il forno di Ippolito e Petronilla contribuì ad aiutare e sfamare i soldati che andavano al fronte.

Negli anni '20 la ripresa che segue alla fine della Grande Guerra apre nuove possibilità di crescita nel territorio valdelsano; anche la ditta Masoni riesce a migliorare e ampliare la propria produzione, con il contributo di Giovanni, detto "Nanni", uno dei figli di Ippolito e Petronilla che ha deciso di mantenere e continuare l'attività, e di sua moglie Giuseppina "Beppina" Bonelli che andò a raffinare le sue conoscenze dolciarie dagli amici della bottega Maioli, storica pasticceria di Firenze, che la accolgono per un periodo di apprendistato; al suo ritorno a Colle, porta in azienda le sue nuove conoscenze insieme ad un grande entusiasmo per questo lavoro, in questo modo, abilità e creatività si incontrano con l'antichissima tradizione dei dolci senesi.

Il cambiamento dell'azienda e della sua produzione porta novità anche nel modo in cui la ditta Masoni si presenta e si promuove: al posto del forno nasce "L'Alimentaria", una vera grande pasticceria che arricchisce la vita dei colligiani, e che rimane per lungo tempo l'unica pasticceria di Colle Val d'Elsa.

Il figlio di Nanni e Beppina, Pietro, entra nell'azienda agli inizi degli anni '40 e la sua intraprendenza, le capacità come imprenditore, la voglia di migliorare e sviluppare l'attività lo rendono uno dei caposaldi della storia della famiglia Masoni, il suo nome compare, infatti, nell'attuale ragione sociale.

La Seconda Guerra Mondiale attraversa la Val d'Elsa mutando per sempre la sua storia: la Resistenza ha travolto questo territorio e la sua popolazione con un enorme tributo di dolore ma anche di condivisione e solidarietà. La famiglia Masoni si trova, insieme a tutti i colligiani, ad affrontare un momento davvero difficile: poche risorse, pochissime materie prime, e tanta sofferenza intorno. La creatività e la storia già lunga e ricca di questa pasticceria mostrano tutta la loro importanza: da un antico ricettario viene recuperata una ricetta semplice, il "panforte con fichi secchi e noci", che da dolce povero diventa un prodotto apprezzato, tanto da essere ancora oggi un punto di forza della produzione dell'azienda Masoni.

Con la ricostruzione e la ripresa economica, l'Alimentaria è pronta per essere rilanciata, si trasforma così nel laboratorio intestato a "Bonelli Giuseppina e Figlio".

Nasce l'idea di ampliare la produzione, fino alla decisione di renderla industriale, questo passaggio richiede la nascita di un nuovo marchio verso la fine degli anni '50, "Bonelli Masoni", e l'introduzione di forze fresche e innovative.

Anche questa volta, la famiglia sceglie di rimanere unita: Giovanna, figlia di Pietro e di Giuseppina Lupi, inizia a lavorare in fabbrica e successivamente anche Auro Arnecci, marito di Giovanna, si impegna per lo sviluppo dell'azienda come amministratore e insieme costruiscono verso la fine degli anni '60 la nuova fabbrica, inaugurata con la lavorazione del 1969.

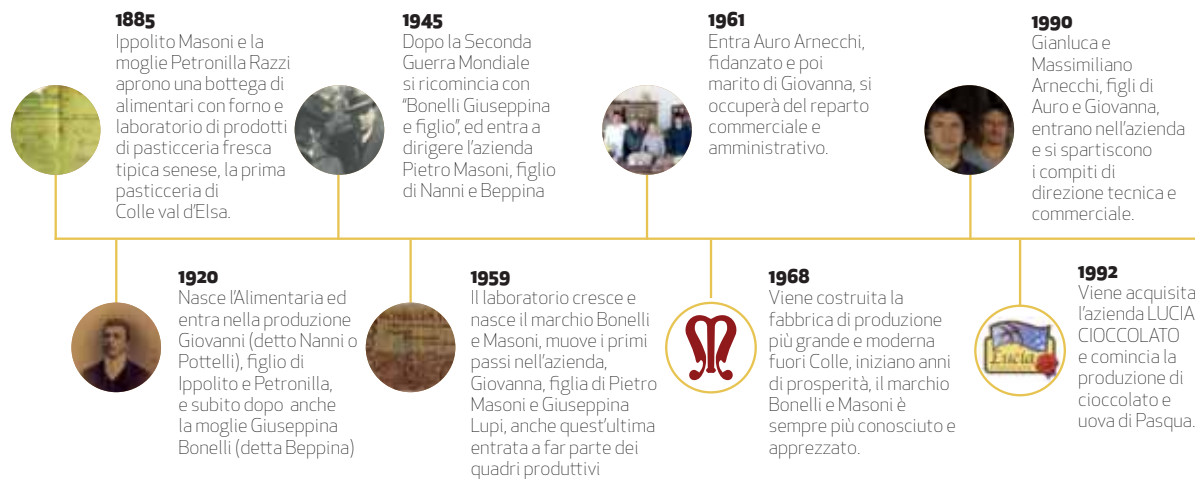
Seguono anni di duro ma proficuo lavoro e nel frattempo la famiglia continua a crescere; il 1990 segna l'inizio di un nuovo corso, grazie all'iniziativa di Giovanna Masoni e dei suoi due figli, Massimiliano e Gianluca, che, con la collaborazione di validissimi collaboratori commerciali, danno alla ditta Masoni l'immagine attuale e la portano ad essere sempre più apprezzata in Italia e all'estero con la partecipazione a fiere nazionali e internazionali.

Nel 1992 viene acquisita una fabbrica di cioccolato artigianale con marchio "Lucia cioccolato" e comincia così anche la produzione delle uova di Pasqua.

Nel 2007 entra a far parte del gruppo anche una piccola torrefazione di caffè artigianale, per la tostatura dei chicchi viene usata una vecchia macchina alimentata a legna, nasce quindi il marchio "Caffè Coimbra", fatto con selezionati e pregiati caffè provenienti dal Brasile e dall'Africa.

Le nuove produzioni di cioccolato e caffè affiancano i marchi "Antica pasticceria Masoni" e "Bonelli Masoni" per soddisfare tutti i golosi clienti sia della grande distribuzione moderna organizzata, sia delle piccole botteghe di specialità alimentari e dolciarie.

Per produrre al meglio tutti gli articoli dei nuovi marchi, viene costruita nel 2008 una nuova fabbrica, uno stabilimento grande e moderno in grado di migliorare il livello produttivo e creare la giusta armonia tra i ritmi di produzione e le necessità di un settore sempre più esigente in termini di tempi e servizi di consegna ma sempre nel rispetto della qualità che proviene dalle radici dell'azienda e della famiglia. Nel nome di Ippolito, Petronilla, Giovanni (Nanni), Giuseppina (Beppina), Pietro, Giuseppina, Giovanna, Auro, e dal 1990 ad oggi Massimiliano e Gianluca, con il prezioso aiuto di Giovanna, la tradizione continua.....



INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP), LA STRADA DELL'ECCELLENZA

Siena è terra di arte, cultura, e dolci antichissimi e straordinari, espressioni dirette della sua storia. La ditta Masoni è impegnata già da tempo nel riconoscere a questi prodotti il valore che meritano, e salvaguardarli attraverso una produzione che punta ad una altissima qualità. Dopo anni di impegno, con in percorso cominciato nel 2004, e con l'aiuto delle istituzioni senesi orgogliose, insieme all'intera comunità cittadina, delle antiche e prestigiose tradizioni, finalmente nel 2010 i Ricciarelli di Siena sono stati riconosciuti come il primo prodotto dolciario da forno italiano meritevole l'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.).

Con l'IGP è diventato obbligatorio l'uso di ingredienti naturali e selezionati, come le mandorle pure (che la Masoni usa da sempre), mentre fino a oggi era tollerato anche l'uso delle armelline (mandorle del nocciolo di albicocche) dal gusto simile ma dal costo sensibilmente inferiore; e poi arricchiscono la ricetta lo zucchero e l'albume di uovo di gallina.

Il Ricciarello ha la forma di una losanga ovalizzata, la superficie di colore bianco con diffuse crepature, la copertura di zucchero a velo e una consistenza morbida, non friabile.

Il marzapane fu importato nell'antichità probabilmente dall'Oriente, e divenne ben presto la ghiottoneria più

prestigiosa della gastronomia senese e non mancava mai nei banchetti ufficiali.

All'inizio i marzapani lavorati nei conventi o nelle botteghe degli speziali erano chiamati "marzapanetti alla senese" o "morzelletti", e venivano venduti incartati in veline che riportano l'immagine di due cavalli alati (gli originali si trovano nel museo archeologico etrusco di Volterra).

Il nome "Ricciarelo" fu introdotto nell'ottocento, forse in onore di Ricciardetto della Gherardesca, un crociato che, come racconta il commediografo senese Parigè, rientrando a Siena introdusse l'uso di alcuni dolcetti arabi che ricordavano la forma arricciata delle babbucce dei Sultani.

Il profondo legame che unisce Siena ai suoi dolci e la tutela dell'indotto legato alla loro produzione sono all'origine del progetto *Dulcis in Siena*, che promuove, tutela e sostiene questo comparto economico. Quindi da oggi sulle tavole italiane e di tutto il mondo sarà possibile gustare il vero Ricciarello di Siena IGP: questa è una cosa veramente fondamentale perché unisce e rafforza il binomio tra qualità ed eccellenza dei prodotti tipici e territorio. Nel 2013 a fare compagnia ai Ricciarelli di Siena IGP è arrivata la certificazione per il Panforte di Siena IGP, sicuramente il dolce senese più famoso al mondo, che ha alle spalle una lunghissima storia risalente al Medioevo, epoca in cui compaiono le prime ricette del Panpepato,

progenitore del Panforte.

La produzione del Panpepato in origine composto da farina, miele, fichi secchi, pinoli e spezie come il pepe è documentata sin dal 1206, quando le monache di Montecelso ricevevano dai coloni i "panes piperatos et mielatos", quindi si presume che le origini risalissero almeno al XII secolo.

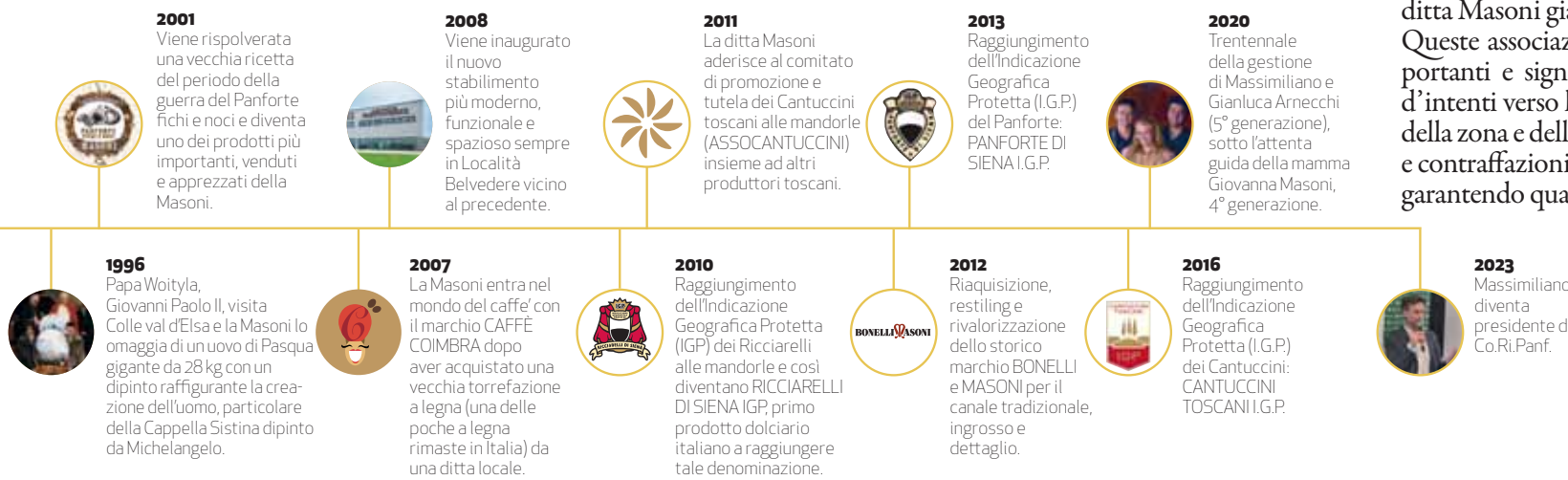
Successivamente nel '300 la produzione veniva fatta nelle spezierie dove furono aggiunti ingredienti come le noci e le mandorle e frutti provenienti dal sud come i cedri e le arance; la vendita avveniva oltre che nelle spezierie anche nelle locande, nelle botteghe di alimentari e poi dai venditori ambulanti. Con il passare del tempo fu cambiata la ricetta cercando di venire incontro ai gusti dei consumatori, diminuendo il pepe e aumentando la frutta candita ottenendo un gusto più delicato, fino ad arrivare al Panforte Margherita, così chiamato in onore della

Regina Margherita, che nel 1887 visitò Siena e le fu offerto come specialità dolciaria tipica.

La strada della qualità continua per la Masoni attraverso l'adesione a *Assocantuccini*, che riunisce molti produttori di Cantuccini toscani alle mandorle, con lo scopo di tutelare e valorizzare uno dei prodotti tipici della regione; questo famoso biscotto (sicuramente uno dei prodotti dolciari italiani più famosi nel mondo) ha raggiunto la prestigiosa certificazione IGP (Indicazione Geografica Protetta) con il nome di Cantuccini Toscani IGP nel 2016 e si unisce al Panforte di Siena IGP e ai Ricciarelli di Siena IGP di cui la ditta Masoni già si pregia.

Queste associazioni fra imprese del luogo sono molto importanti e significative, perché danno un segno di unità d'intenti verso la promozione e valorizzazione dei prodotti della zona e della tradizione, cercando di limitare imitazioni e contraffazioni possibili nella nostra era di globalizzazione, garantendo qualità al consumatore.

Nel 2023 Massimiliano diventa presidente (dopo 2 mandati di Vicepresidenza) di *Co.Ri.Panf.*, il comitato di promozione del Panforte di Siena IGP e dei Ricciarelli di Siena IGP.





IL GIOCO DEL PANFORTE

Forse non tutti lo sanno ma col Panforte ci si può giocare. Questo dolce è infatti il protagonista di un gioco popolare, tramandato dalle tradizioni contadine per allietare le fredde serate invernali. Il “gioco del panforte” ha bisogno di pochi accessori: un “esemplare” robusto incartato alla vecchia maniera (non vanno bene quelli confezionati con le scatole di cartone), un tavolo sufficientemente lungo e un arbitro dotato di un metro “a stecca” (o in alternativa di un mestolo di legno da cucina). I giocatori, divisi in squadre, lanciano, a turno il panforte sul tavolo cercando di arrivare il più vicino possibile al bordo opposto, il giudice prende la misura e si passa al giocatore successivo, fino alla fine del turno.

Si attribuisce il punto a chi, all’interno del turno, si avvicina di più al bordo; se il panforte esce il tiro è nullo e se il medesimo supera il bordo rimanendo però sul tavolo allora si tratta di una “capanna” e la nuova misura da superare diviene quest’ultima. Si continua a oltranza, fissando un punteggio da raggiungere da parte della squadra. Il gioco del panforte è molto diffuso in Toscana, prevalentemente nei circoli dei paesi periferici, nelle campagne di Siena e della montagna senese, nella zona di Pienza e della Val d’Orcia, in Maremma e nelle campagne del pisano, dove anche quest’anno si è svolto un torneo fra circoli (vedi foto) molto agguerrito e seguito da molti appassionati. La ditta Masoni si è prestata molto volentieri come partner, cercando di promuovere il gioco del panforte insieme alle associazioni, fatte da veri passionisti, per non far morire del tutto uno dei pochi intrattenimenti rimasti della tradizione popolare.....

Buon tiro del panforte a tutti e vinca il migliore!

“LA TRADIZIONE È UNA MATERIA DA CONSIDERARE VIVA E IN EVOLUZIONE, ALTRIMENTI È QUALCOSA CHE NON APPARTIENE ALLA VITA MA SOLTANTO ALLA MEMORIA”



LA COLLEZIONE DEI PANFORTI

PAG. 6



LA COLLEZIONE DEI RICCIARELLI

PAG. 13



LA COLLEZIONE DEI CANTUCCINI

PAG. 17



LA COLLEZIONE DELLE SPECIALITÀ

PAG. 21

I NOSTRI MARCHI DI QUALITÀ

La ditta Masoni ha coniato questi marchi per dimostrare e per sottolineare la continua ricerca e selezione della qualità e dell'autenticità delle materie prime.



I nostri prodotti non contengono grassi idrogenati.



Usiamo solo frutta candita di alta qualità, 100% italiana.



L'unico grasso che usiamo nei nostri dolci è il burro, come da tradizione.



Usiamo solo cioccolato puro, evitando surrogati di minore qualità.



Usiamo solo mandorle pure, evitando le armelline, ricavate dai noccioli di albicocche e quindi di minor pregio.



I nostri prodotti non contengono olio di palma.



Usiamo solo uova di galline allevate a terra.



La nostra farina è 100% italiana e poco raffinata per poter donare ai nostri dolci un sapore più autentico.



I nostri prodotti sono realizzati con materie prime naturali, non trattate con organismi geneticamente modificati.



Usiamo solo mandorle pure, raffinate con macine di granito, secondo la tradizione.



PANPEPATO

Tra tutti i tipi di panforte, il panpepato è quello più rustico, e probabilmente anche il più antico. Nasce nei conventi dove i frati mescolavano i vari ingredienti, tra cui le spezie, come la cannella e il pimento, che danno il caratteristico sapore "forte" al panpepato.

Panpepato

Gigante a taglio 5.000 g cod. 101 /
3.000 g cod. 102 / 500 g cod. 104



PANPEPATO

Tra tutti i tipi di panforte, il panpepato è quello più rustico, e probabilmente anche il più antico. Nasce nei conventi dove i frati mescolavano i vari ingredienti, tra cui le spezie, come la cannella e il pimento, che danno il caratteristico sapore "forte" al panpepato.



Panpepato

Incartato 450 g cod. 106 / 350 g cod. 107 /
250 g cod. 108 / 100 g cod. 109



PANFORTE DI SIENA I.G.P.



Il Panforte Margherita fu preparato per la prima volta nel 1879 in occasione di una visita a Siena della Regina Margherita per assistere al Palio. Fu l'occasione per presentare un Panforte che rispecchiasse meglio l'evoluzione del gusto e la preferenza dei consumatori.

Dal 2013 il Panforte Margherita diventa Pandorte di Siena IGP a seguito del raggiungimento della prestigiosa certificazione europea.



Panforte di Siena I.G.P.

Gigante a taglio 5.000 g cod. 111 /
3.000 g cod. 112 / 500 g cod. 115





PANFORTE DI SIENA I.G.P.

Il Panforte Margherita fu preparato per la prima volta nel 1879 in occasione di una visita a Siena della Regina Margherita per assistere al Palio. Fu l'occasione per presentare un Panforte che rispecchiasse meglio l'evoluzione del gusto e la preferenza dei consumatori.

Dal 2013 il Panforte Margherita diventa Panforte di Siena I.G.P. a seguito del raggiungimento della prestigiosa certificazione europea.

Panforte di Siena I.G.P.

Incartato 450 g cod. 132 / 350 g cod. 133 /
250 g cod. 134 / 100 g cod. 135



PANFORTE FICHI E NOCI

Questo particolare tipo di panforte nasce da un'idea di Giuseppina Bonelli! Siccome in tempo di guerra scarseggiavano le materie prime, lei si inventò un panforte con la frutta secca allora disponibile in Toscana e cioè i fichi secchi e le noci; oggi questo panforte è diventato per la Masoni uno dei prodotti più venduti e apprezzati anche per chi non ama i canditi essendone privo; fichi e noci, due ingredienti che una volta erano considerati poveri, ma oggi insieme si valorizzano e danno vita ad un prodotto unico e vincente!

Panforte fichi e noci

Gigante a taglio 5.000 g cod. 839 /

3.000 g cod. 840

Incartato 450 g cod. 842 / 350 g cod. 843 /

250 g cod. 844 / 100 g cod. 845



PANFORTE

CIOCCOLATO E CILIEGIE

Questo dolce dal sapore pregiatissimo viene preparato con una macedonia di frutta candita, mandorle e nocchie tritate e ciliegie candite a pezzi che si sposano perfettamente con la finissima polvere di cacao aggiunta nell'impasto, il tutto avvolto da un involucro di cioccolato extra fondente dal sapore deciso.



Panforte cioccolato e ciliegie

Gigante a taglio 5.000 g cod. 849 /

3.000 g cod. 850

Incartato 450 g cod. 853

Incartato 250 g cod. 854



PANFORTE

ALBICOCCH E PERE

Questo nuovo Panforte dagli ingredienti particolari e' una novita' inventata dalla ditta Masoni per dare ai consumatori un sapore diverso, piu' gentile e delicato.

I canditi di albicocca e pera conferiscono morbidezza e dolcezza al prodotto, mentre le nocchie tostate tritate gli danno croccantezza, il risultato e' notevole e pieno di gusto.

Panforte albicocche e pere

Gigante a taglio 3.000 g cod. 860

Incartato 450 g cod. 862 / 350 g cod. 863 /

250 g cod. 864 / 100 g cod. 865





RICCIARELLI DI SIENA I.G.P.

Una curiosa storia narra di una suora dei servi di Maria che nel Medioevo, per errore, tostò troppo il marzapane senese, il risultato furono i ricciarelli, tostati e arricciati dall'alta temperatura, ma delicati e saporiti; vengono preparati tritando lo zucchero e le mandorle poi si aggiungono albume e miele; dopo che sono stati formati, vengono spolverati di zucchero a velo e cotti in forno. Dal 2010 i Ricciarelli alle mandorle diventano il primo prodotto dolciario in Italia a fregiarsi della prestigiosa certificazione europea (IGP) diventando così i Ricciarelli di Siena IGP

Ricciarelli di Siena I.G.P.

Vassoio 2.000 g cod. 198

Vassoio 1.000 g cod. 199

Bauletto 480 g cod. 200 / 240 g cod. 201

Vassoio 120 g cod. 202



RICCIARELLI DI SIENA I.G.P.



Una curiosa storia narra di una suora dei servi di Maria che nel Medioevo, per errore, tostò troppo il marzapane senese, il risultato furono i ricciarelli, tostati e arricciati dall'alta temperatura, ma delicati e saporiti; vengono preparati tritando lo zucchero e le mandorle poi si aggiungono albume e miele; dopo che sono stati formati, vengono spolverati di zucchero a velo e cotti in forno.

Dal 2010 i Ricciarelli alle mandorle diventano il primo prodotto dolciario in Italia a fregiarsi della prestigiosa certificazione europea (IGP) diventando così i Ricciarelli di Siena IGP

Ricciarelli di Siena IGP

180 g cod. 204



RICCIARELLI AL CIOCCOLATO

Questi dolcetti vengono preparati raffinando zucchero, mandorle e albume d'uovo, ottenendo un impasto morbido e aromatico, che si sposa perfettamente con la copertura di cioccolato extra fondente che li avvolge, creando un connubio di sapori dal gusto inconfondibile.

Ricciarelli al cioccolato
Vassoio 2.000 g cod. 206
Bauletto 240 g cod. 208
Scatola 180 g cod. 210



RICCIARELLI AL CACAO

Dalla ricetta dei famosi Ricciarelli fatti con le mandorle, lo zucchero e l'albume di uovo mescolati e raffinati, nascono e entrano nell'assortimento delle specialità dolciarie della Masoni, i Ricciarelli al cacao con aggiunta nell'impasto di cioccolato puro fondente e di cacao magro in polvere per dare gusto e profumo di cioccolato a questi prelibati dolcetti

Ricciarelli al cacao
Bauletto 240 g cod. 228





CANTUCCINI TOSCANI I.G.P.

L'origine risale probabilmente all'alto Medioevo; i Cantuccini venivano offerti nelle occasioni di festa con il Vin Santo o, visto il loro alto valore energetico, a chi partiva per lunghi pellegrinaggi o doveva sostenere lavori particolarmente pesanti. Dal 2016 i Cantuccini alle mandorle diventano Cantuccini Toscani IGP a seguito del raggiungimento della prestigiosa certificazione europea.

Cantuccini toscani I.G.P.

Cilindro 2.300 g cod. 700

Sacchetto 400 g cod. 701 / 250 g cod. 702



CANTUCCINI TOSCANI I.G.P.



L'origine risale probabilmente all'alto Medioevo; i Cantuccini venivano offerti nelle occasioni di festa con il Vin Santo o, visto il loro alto valore energetico, a chi partiva per lunghi pellegrinaggi o doveva sostenere lavori particolarmente pesanti. Dal 2016 i Cantuccini alle mandorle diventano Cantuccini Toscani IGP a seguito del raggiungimento della prestigiosa certificazione europea.

Qui confezionati in un elegante astuccio regalo.

Cantuccini toscani I.G.P.

Astuccio 250 g cod. 703



CANTUCCINI

AL CIOCCOLATO E ALL'ARANCIA

Per allargare la gamma e affiancare ai già famosissimi Cantuccini toscani IGP alle mandorle sono nati i Cantuccini al cioccolato e i Cantuccini all'arancia, sostituendo le mandorle con altri preziosi componenti: i primi hanno un intenso colore dovuto al cacao e ai profumatissimi pezzetti di cioccolato extra fondente, e i secondi sono ripieni di cubetti di arancia candita e di una delicata pasta di arancia. Anche questi biscotti sono ideali per accompagnare i famosi vini liquorosi toscani.



Cantuccini al cioccolato

Sacchetto 250 g cod. 707

Cantuccini all'arancia

Sacchetto 250 g cod. 710



CANTUCCINI

ZAFFERANO E UVETTA

E AL LIMONCELLO

Anche questi biscotti sono varianti molto aromatici dei famosi Cantuccini toscani IGP e vengono preparati con ingredienti particolari che gli danno un gusto unico, i primi con lo zafferano e l'uvetta sultanina e i secondi con il Limoncello, liquore a base di limoni molto famoso nel mondo, e con scorzette di limoni canditi.

Con sapore e profumo intensi, questi biscotti possono essere gustati in tutti i modi, da soli, accompagnati o "zuppati" con il Limoncello stesso o con i classici vini liquorosi toscani.

Cantuccini zafferano e uvetta

Sacchetto 250 g cod. 713

Cantuccini al limoncello

Sacchetto 250 g cod. 714



CAVALLUCCI ALLE NOCCIOLE

Le origini di questi biscotti risalgono al medioevo. I Cavallucci sono dei biscotti rustici preparati con zucchero, farina, nocciole, arancio candito e semi di anice che da il sapore caratteristico al cavalluccio.

Cavallucci alle nocciole

Sfusi 5.000 g cod. 301

Cilindro 3.000 g cod. 302

Sacchetto 400 g cod. 304



BERRIQUOCOLI ALLE NOCI

Più ricchi di ingredienti sono i berriquocoli che, oltre agli ingredienti dei cavallucci, vengono impreziositi con canditi di cedro e noci.

Berriquocoli alle noci

Sfusi 5.000 g cod. 305

Cilindro 3.000 g cod. 306

Sacchetto 400 g cod. 307



MINI CAVALLUCCI



Questi piccoli biscotti sono la versione ridotta dei famosi Cavallucci fatti con farina, zucchero, arancio candito, nocciole e semi di anice, sono dei veri e propri morsi di cavalluccio e col suo sapore inconfondibile al primo assaggio l'uno tira l'altro, ideale accompagnarli con del vino liquoroso per renderli ancora piu' speciali.

Mini Cavallucci

Sacchetto 300 g cod. 309



ALBERELLI AL PISTACCHIO

Dolcetti nuovi con la forma di piccoli alberelli innevati ricoperti di zucchero a velo!

L'impasto è a base di pasta di mandorle rigorosamente macinate a pietra con zucchero e albume di uovo da galline allevate a terra e impreziosito con farina di pistacchi e pasta di pistacchi che gli conferisce un gusto e un profumo inconfondibili del pistacchio stesso, pregiata frutta secca del bacino del Mediterraneo.

Alberelli al pistacchio

Bauletto 240 g cod. 341



AMARETTI MORBIDI ALLE MANDORLE

Gli amaretti toscani sono dolcetti tradizionali a base di mandorle, zucchero e albumi di uova da gallina allevate a terra: hanno una consistenza leggermente croccante fuori e morbida all'interno e un sapore intenso e avvolgente.

Amaretti
120 g cod. 351



CANTUCCINI

TOSCANI IGP & VIN GENTILE

L'abbinamento Cantuccini e Vino liquoroso è certamente uno dei più felici che si conosca; il Cantuccio infatti, tuffato leggermente nel Vino liquoroso, assume un sapore ed una consistenza tutta particolare. In qualsiasi momento della giornata ci si può deliziare con questa unione.

Cantuccini toscani I.G.P. & Vin Gentile
 Cantuccini 250 g - Vin Gentile L. 0,375
 cod. 711



TORRONE CON MANDORLE

L'esatta etimologia del termine Torrone non è nota, è probabile che derivi dal verbo latino "torréo" il quale significa, tra l'altro, abbrustolire, arrostitire, tostare, essendo primo ed indispensabile ingrediente la mandorla abbrustolita o tostata, insieme allo zucchero e all'albume di uovo.



Torrone con Mandorle

Gigante a taglio 2.000 g Morbido cod. 716 /
Al cioccolato cod. 718

Scatola 200 g Classico cod. 720 /
Morbido cod. 722 / Al cioccolato cod. 724



COPATE

ALLE MANDORLE

La Copata è un dolce rotondo di origine antichissima, si può definire "il Torrone di Siena"; preparato con zucchero, miele, albume di uovo e mandorle finemente tritate; l'impasto viene poi schiacciato fra due ostie.

Copate alle mandorle
Scatola 100 g cod. 730



PAN DE'SANTI

Il Pan de' Santi è un antichissimo dolce lievitato che veniva preparato nelle spezierie e farmacie medioevali, in occasione delle feste dei primi di novembre (dei Santi e dei Morti). Gli ingredienti principali sono: zucchero, farina, noci, uvetta e spezie.



Pan de' Santi
500 g cod. 740



TORTA LUCIA

CIOCOLATO FONDENTE

Soltanto la sapiente arte pasticceria della Masoni poteva preparare una leccornia così golosa e sfiziosa come la Torta Lucia. Una delizia tutta da gustare, fatta con un ripieno di pasta di nocciola e cioccolato gianduia, fra 3 strati di croccante wafer e il tutto ricoperto da un ottimo cioccolato puro extrafondente.

Torta Lucia

Incartata 400 g Fondente cod. 800



BISCOTTI NATURALI

Questi biscotti vengono preparati con le farine dei migliori cereali e impreziositi dagli stessi cereali soffiati che gli conferiscono una fragranza e una leggerezza tali da renderli adatti ad ogni momento della giornata, dalla colazione all'ora del tè.



Chicchi al riso

Sacchetto 350 g cod. 821

Rustici al farro

Sacchetto 350 g cod. 823



BISCOTTI TIPICI

I Brutti ma boni sono biscotti di colore bruno di forma rotondeggiante fatti con la granella di nocciole; il caratteristico nome deriva loro dalla particolare rugosità della superficie del dolce appena cotta; i dolci sono cotti quando diventano "brutti".

Il Pane del pescatore è un frollino molto ricco di uvetta, mandorle e pinoli che veniva preparato nei forni fiorentini e consumato, tra gli altri, dai pescatori che si recavano a pescare sull'Arno.

Brutti ma boni

Sacchetto 300 g cod. 831

Pane del Pescatore

Sacchetto 350 g cod. 835



BISCOTTI RUSTICI



Questa linea di biscotti nuovi vuole valorizzare ingredienti molto in voga e apprezzati in questo momento, sono molto ricchi di componenti e con sapori e profumi molto particolari.

I Rustici frutta e semi contengono un bel po' di frutta assortita (cocco, uvetta, mirtili, fichi e albicocche) e semi di zucca e di girasole (fonte di fibre)..... ottimi da gustare soli o con i vini liquorosi e anche sbriciolati nello yogurt, alla maniera del muesli, sono favolosi!

I Rustici caramello salato e flocchi di farro vengono arricchiti, oltre agli ingredienti classici dei biscotti, con caramello salato (ingrediente molto diffuso in questo momento) e i flocchi di farro, molto utili dal punto di vista nutrizionale (fibre).

Questi ottimi biscotti sono da gustare in ogni momento della giornata, dalla colazione al dopo cena!

Rustici frutta e semi / 300 g cod. 822

Rustici caramello salato e flocchi di farro
300 g cod. 824



ECCELLENZE IGP

SCATOLA REGALO

140 ANNI DI PASSIONE E TRADIZIONE

Celebriamo 140 anni di storia con un omaggio speciale alle radici toscane che ci ispirano ogni giorno, un pacco celebrativo con tre eccellenze dolciarie IGP, simboli della nostra terra.

Panforte di Siena I.G.P.

Speziato, ricco, intramontabile.

Cantuccini toscani I.G.P.

Croccanti e perfetti da soli o col Vin Santo.

Ricciarelli di Siena I.G.P.

Morbidi, delicati.

Un assaggio di Toscana autentica, per condividere insieme 140 anni di gusto, qualità, passione e tradizione.

Panforte di Siena I.G.P. / 250 g

Cantuccini toscani I.G.P. / 250 g

Ricciarelli di Siena I.G.P. / 120 g

cod. 870



CIOCCOLATO A TAGLIO

Ciocolato a taglio con nocciole tostate

1000 g Fondente cod. 880 / Latte cod. 883 /
Bianco cod. 886

500 g Fondente cod. 881 / Latte cod. 884 /
Bianco cod. 887

Ciocolato assortito

Fondente 2.500 g cod. 900 / 1.000 g cod. 901 /
500 g cod. 902

Latte 2.500 g cod. 905 / 1.000 g cod. 906 /
500 g cod. 907

Bianco 2.500 g cod. 910 / 1.000 g cod. 911 /
500 g cod. 912

Nocciolato assortito

Fondente 2.500 g cod. 915 / 1.000 g cod. 916 /
500 g cod. 917

Latte 2.500 g cod. 920 / 1.000 g cod. 921 /
500 g cod. 922

Bianco 2.500 g cod. 925 / 1.000 g cod. 926 /
500 g cod. 927



