

Buon San Valentino a tutti.

LO ZUMAGLINO

Spinoso biscotto un po' duro e tenero, arricchito da spezie aromatiche (vaniglia, chiodi di garofano, noce moscata).

Specialità di Verrone



IL VIALARDINO

Crostaceo sabbioso con nocciole, finitura con cioccolato nero.

Il Buscajat



La torta tipica di Caglianico, realizzata con ingredienti propri della tradizione della nostra terra. È stata trasformata in biscotto, a forma di Buscajat, cioè pezzetto di legno, che rimane morbido nel dente, per differenziarli uno dall'altro, così che la natura resti in ogni commestibile.



I liquori Jeantet



Ratafià 25% vol.
all'anice verde - all'anice nero - alla pesca - alla pesca di legno d'ulivo - al cassis - alla prugna - all'aglio e spezie - ai frutti di bosco - ai limoni - all'abbinato
Grappe di misto 20% vol. - Grappa alle pere e cioccolato Polacco 17% vol.
Grappe e cioccolato Cacao Meravigliato 17% vol.

Rubia 30% vol.
Alle ciliege marasche - all'anice stellato / liquorista

BIERKA CRUDA rosso, rosa, bianca

I nostri liquori sono il frutto della ricerca avvincente del meglio, materie prime di ottima qualità e ricerca del miglior prodotto assoluto. Degustali con i nostri prodotti di pasticceria.

Ordina su
www.jeantet.it

Consegna in tutto il mondo con servizio espresso
Pagamento con carta di credito

Pasticceria Jeantet

Piazza Vittorio Veneto 16 - 13900 Biella (BI) - Italy
Tel. 015 22545 / Phone 0039 015 21415



Copyright Jeantet Giovanni & C. snc Biella - Italy

Nell'antica tradizione biellese



Canestrelli
Canestrej d'na vira
Rue del
Ricetto di Candelo
Cupole d'Oropa
Zumaglino e Vialardini
Buscajat
Ratafià e Grappe
Birra cruda
Caffè crudo e torrefatto



I Canestrelli JEANTET



riproducono l'antica ricetta originale del più antico dolce biellese

I canestrelli e canestrej Jeantet racchiudono al loro interno oltre duecento anni di storia...

...preparati sapientemente con i migliori ingredienti, rispettando ancora oggi le antiche ricette

I Canestrej d'na vira JEANTET

Sono prodotti secondo il sistema di lavorazione tramandato dalle ricette casalinghe e comprovato da antichi documenti



La prima documentazione scritta che decanta la bontà dei "Canestrelli", come tipici dolci biellesi, risale all'anno 1805, contenuta in un manoscritto conservato nella Biblioteca Reale di Torino.

"Panneria - Pasticceria, è nel circondario e principalmente a Biella che viene prodotto il miglior pane di tutto il Piemonte. Ne viene inviato a Vercelli e anche a Torino soprattutto quello in bastoncini chiamato comunemente Cressin o Grissini. Vengono prodotti anche degli eccellenti Canestrelli specie di pasticceria in cui il cioccolato è la base molto apprezzata e se ne fanno consegne in molte città".

A manuscript of the Napoleon period (1805) kept at Biblioteca Reale di Torino talks about the deliciousness of the "Canestrelli".

"Bread and pastry: in Biella and its surroundings there is the best bread in the whole Piedmont. It is sent to Vercelli, Turin, especially bread-sticks called Cressin or Grissini. Excellent kinds of pastry, Canestrelli, have been produced as well; their chocolate is appreciated and delivered in many towns".



Le Rue del Ricetto di Candelo

Da un'antica ricetta di Bianca delle Conserve e dalle moderne tecnologie della Pasticceria Jeantet...

... una morbida crema di biscotto e nocciole ricoperta di finissimo cioccolato

Le Cupole d'Oropa



Una creazione della Pasticceria Jeantet con un cuore di crema al Rhum, ricoperta da una cupola di cioccolato

Nota sul riconoscimento di Biella - Dedicazione de la Sésia, cartolina, sec. XIX. Collocazione presso la Biblioteca Reale di Torino, misc. 5211. Su concessione del Ministero per i Beni Culturali e Ambientali. Assolutamente vietato di ulteriore riproduzione o duplicazione, anche solo in parte, con qualsiasi mezzo.

Copyright: Jeantet Giovanni & C. snc - Biella - Italy