A casa o in ufficio naviga sul nostro sito.

LO ZUMAGLINO

Squisito biscotto con mandorle tostate, arricchito da spezie aromatiche (cannella, chiodi di garofano, noce moscata).

Specialità di Verrone

Comune di Verrone

IL VIALARDINO

Gustosi cubetti composti di nocciole, farciti con crema alle mele.

Il Buscajat

La torta tipica di Coggiancco, realizzata con ingredienti povari della tradizione della nostra terra, fatta tradizionalmente in Pasqua, a forma di buscajat, cioè pezzetto di legno, che viene usato nel dolce, non differenziati uno dall'altro, così che la cottura sia fatta in forni comuni.

Comune di Coggiancco

I liquori Jeantet

Ratafià 25% vol.
alle ciliegie - alle pere - alle pesche di Borgovalle - al cassis
alle prugne, ciliegie e spezie - ai frutti di bosco - ai lamponi - all'albicocca
Grappa al miele 35% vol. - Grappa alle pere e cioccolato Palpoco 17% vol.
Grappa e cioccolato Cacao Meravigliao 17% vol.

Ratafià 30% vol.
Alle ciliegie nonnetta - all'erba stellata / liquerizia

BIRRA CRUDA rosse, rosa, bionda

I nostri liquori sono il frutto della riserva accurata 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

Consegne in tutto il mondo con corriere espresso
Pagamento con contrassegno o carta di credito

Pasticceria Jeantet
Piazza Vittorio Veneto 16 - 13900 Biella (BI) - Italy
Tel. 015 23545 / Phone 0039 015 21415

Provincia di Biella

Copyright Jeantet Giovanni e C. snc Biella - Italy

Nell'antica tradizione biellese

JEANTET PASTICCERIA

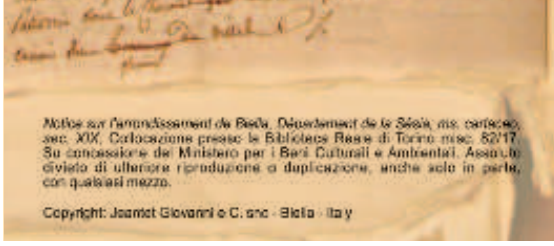
Canestrelli
Canestrej d'na vira
Rue del Ricetto di Candelo
Cupole d'Oropa
Zumaglini e Vialardini
Buscajat
Ratafià e Grappe
Birra cruda
Caffè crudo e torrefatto

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



Notice sur l'arrondissement de Biella. Département de la Sésia, ms. cartaceo, sec. XIX. Collocazione presso le Biblioteca Reale di Torino misc. 82/17. Su concessione del Ministero per i Beni Culturali e Ambientali. Assoluto divieto di ulteriore riproduzione o duplicazione, anche solo in parte, con qualsiasi mezzo.

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

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.

"Panetteria - 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

Comune 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

Comune di Biella

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