

A casa o in ufficio naviga sul nostro sito.

LO ZUMAGLINO

Spumoso bianco in un bicchiere a forma arricchito da spezie aromatiche (vaniglia, chiodi di garofano, noce moscata).

Specialità di Verone



IL VIALARDINO

Chiacchiere ricche di mandorle maciuate, profumate con aromi alla vaniglia.

Il Buscajat



La torta tipica di Gaglianico, confezionata con fagiolacci e uva di tradizione dalla nostra terra. È solo trafilata in stampo, a forma di buscajat, cioè pezzetto di legno, che rimane nascosto nel dolce, per differenziarli uno dall'altro, così che la coltura era fatta in forme comuni.



I liquori Jeantet



Rotulla 25% vol.
all'anice - alla pera - alla pesca di lungo-fiume - al cassis - all'arancio - all'aglio - a spin - ai frutti di bosco - ai lambroni - all'abbeveria - Grappa al miele 37% vol. - Grappa alle pere e cioccolato Palpacin 37% vol. - Grappa e cioccolato Cacao Meravigliata 37% vol.

Rotulla 30% vol.
A le ciliegie marmellate - all'anice stellato / liquoribus

BIERKA CRUDA rosse, rosse, bianca

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

Ordina su www.jeantet.it

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

Pasticceria Jeantet

Piazza Vittoria Veneto 16 - 13900 Biella (BI) - Italy
Tel. 015 23545 / Phone 0939 915.31415



Copyright Jeantet Giovanni e C. snc Biella - Italy

Nell'antica tradizione biellese



- Canestrelli
- Canestrej d'na vira
- Rue del Ricetto di Candelo
- Cupole d'Oropa
- Zumaglino e Vialardino
- Buscajat
- Ratafià e Grappe
- Birra cruda
- Caffè cruda 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.

"Pasticceria - 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 chiamati 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 conserve 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, ricoperto da una cupola di cioccolato

Nota sul Copyright: Comune di Biella - Dipartimento de la Storia, arte, archeologia, sec. XIX. Collocazione presso la Biblioteca Reale di Torino misc. 82/17. Su concessione del Ministero per i Beni Culturali e Ambientali. Assolutamente vietata di ulteriore riproduzione o duplicazione, anche solo in parte, con qualsiasi mezzo.

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