

LO ZUMAGLINO

Spunzo biello in una morbida forma arricchita da spezie aromatiche (vaniglia, chiodi di garofano, noce moscata).

Specialità di Vercelli



IL VIALARDINO

Castoreo riccamente speziato con nocciolo, finitura con cacao alla mano.

Il Buscajat



La torta tipica di Caglianico, realizzata con ingredienti propri della tradizione della nostra terra, è solo temperata in forno, a forma di buscajat, cioè pezzetto di legno, che viene cospunto sul dorso, per differenziarli uno dall'altro, così che la ricetta sia fatta in forme comuni.



I liquori Jeantet



Rabatli 25% vol.

all'anice verde - all'aglio - alla pesca - alla pesca di lungo d'Alba - al cassis - alla crema - all'aglio e spezie - ai frutti di bosco - ai lambroni - all'abbotto - Gruppo al miele 27% vol. - Gruppo alle pere e cioccolato Palpaton 17% vol. - Gruppo e cioccolato Cacao Meravigliani 17% vol.

Rabatli 30% vol.

Ale ciliegie maraschino - all'anice stellato / liquoribus

BIERKA CRUDA rosea, rosa, bianca

I nostri liquori sono il frutto della ricerca assoluta 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 tutta il mondo con servizio espresso
Pagamento con carta di credito o carta di credito

Pasticceria Jeantet

Piazza Vittorio Veneto 16 - 13900 Biella (BI) - Italy
Tel. 015.22545 / Phone 0039 015.21415



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 Vialardini

Buscajat

Ratapia 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 concazzamento 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 nocciolo 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 Marchio di Biella. Dipendenza di Biella, n. 20, cartaceo, sec. XIX. Collocazione presso la Biblioteca Reale di Torino, n. 8217. 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 e C. snc - Biella - Italy