

## LO ZUMAGLINO

Spinoso biscotto a macchia di formica, arricchito da spezie aromatiche (vaniglia, chiodi di garofano, noce moscata).

Specialità di Verrone



## IL VIALARDINO

Castoreo biscotto stampato in nocciolo, fessato nel centro alla croce.

## Il Buscajat



La torta tipica di Caglianico, realizzata con ingredienti propri della tradizione della nostra terra, è solo leggermente in fiocchetto, a forma di buscajat, cioè pezzetto di legno, che rimane incastonato nel dolce, per differenziarli uno dall'altro, così che la ricetta sia fatta in forme comuni.



## I liquori Jeantet



Ratafià 25% vol.  
all'anice - alla pera - alla pesca - al lampiro d'Alto - al cassis - alla crema - all'aglio e spezie - ai frutti di bosco - ai lambroni - all'abozzo - Grappa al miele 27% vol. - Grappa alle pere e cioccolato Palpato 17% vol. - Grappa e cioccolato Cacao Meravigliata 17% vol.

Ratafià 30% vol.  
Alle ciliegie marasche - all'anice stellato / liquorata

BIERKA CRUDA rossa, 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](http://www.jeantet.it)

Consegna in tutta il mondo con servizio espresso  
Pagamento con carta di credito o contante

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 Vialardino

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.

\* 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 con amore 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

Modello su licenza dell'Amministrazione di Biella, Dipartimento di Biella, n. 82/17, art. XIX. Collocazione presso la Biblioteca Reale di Torino n. 82/17. 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