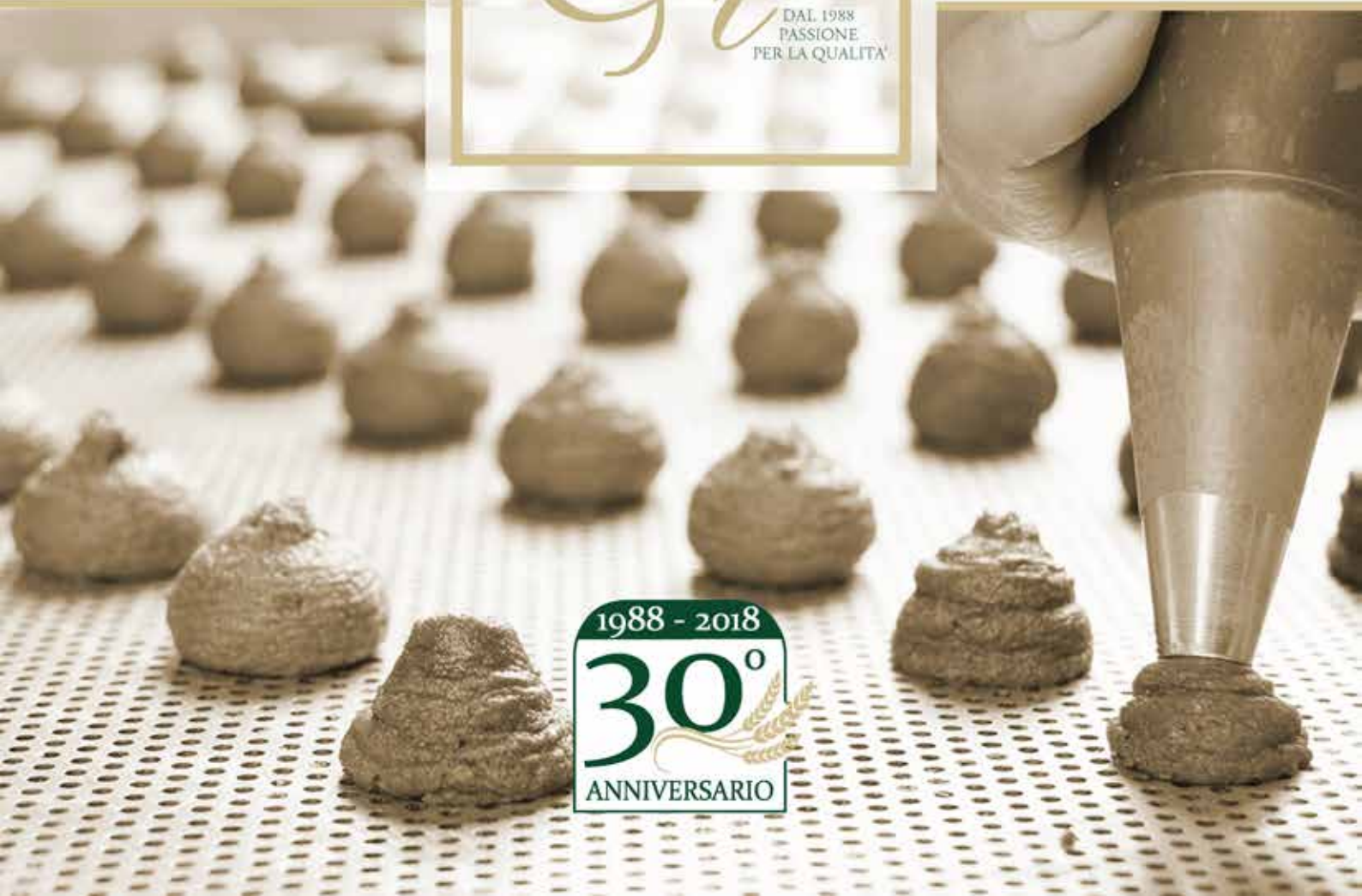


GRISSINIFICIO PASTICCERIA ARTIGIANALE

GERMOGLIO DEI SAPORI

DAL 1988
PASSIONE
PER LA QUALITÀ



1988 - 2018
30^o
ANNIVERSARIO







“Da trent'anni lavoriamo uniti da una forte passione per l'artigianalità e la qualità degli ingredienti, per portare sulle vostre tavole tutta la tradizione dell'arte bianca e della pasticceria piemontese”.

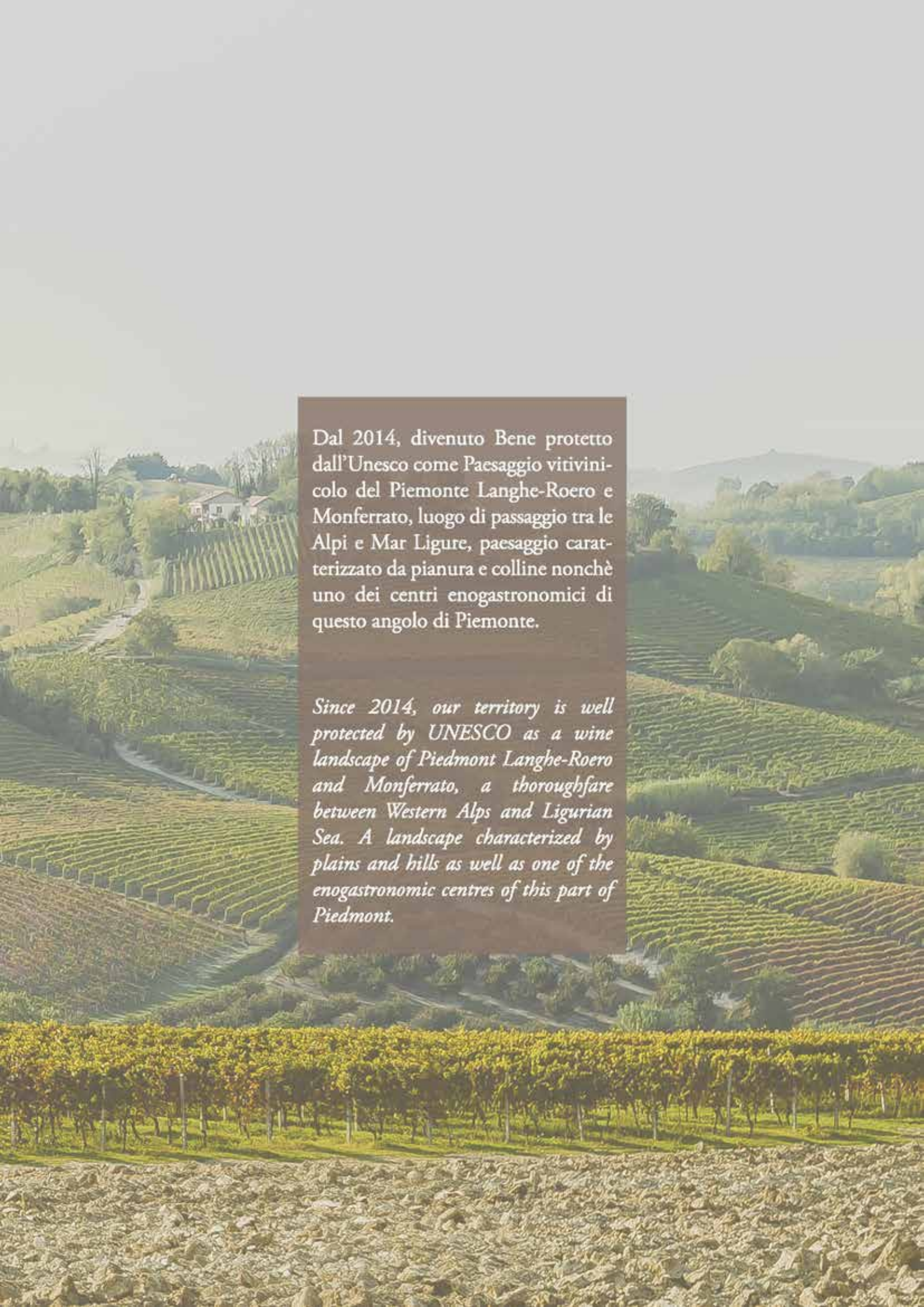
Rossana Piana e Riccardo Volpe

“For thirty years we have been working as a very close team, with a strong passion for craftsmanship and ingredient quality, with the aim to offer our customers the best tradition of bakery and Piedmontese pastry”.



Benvenuti nel Monfrà
Welcome to Monferrato





Dal 2014, divenuto Bene protetto dall'Unesco come Paesaggio vitivinicolo del Piemonte Langhe-Roero e Monferrato, luogo di passaggio tra le Alpi e Mar Ligure, paesaggio caratterizzato da pianura e colline nonchè uno dei centri enogastronomici di questo angolo di Piemonte.

Since 2014, our territory is well protected by UNESCO as a wine landscape of Piedmont Langhe-Roero and Monferrato, a thoroughfare between Western Alps and Ligurian Sea. A landscape characterized by plains and hills as well as one of the enogastronomic centres of this part of Piedmont.

La nostra storia - Our history

Dal 1988 passione per la qualità

Passion for quality since 1988

Rossana e Riccardo aprono la loro prima attività dopo una lunga formazione ed esperienza nel settore della pasticceria e panificazione.

Nel **1988** nasce "Il Germoglio" panificio e pasticceria artigianale a conduzione familiare, nel centro di Acqui Terme in provincia di Alessandria. La scelta delle materie prime di alta qualità unite alla capacità produttiva maturata negli anni permisero all'attività di espandersi. I volumi aumentarono, ma la cura e la manualità continuarono ad essere i punti di forza della qualità dei loro prodotti.

Nel **2000** la piccola attività si trasformò in azienda divenendo "Il Germoglio dei Sapori", Grissinificio e Pasticceria Artigianale. I prodotti di punta sono i grissini detti "Acquolini" classici all'acqua e i Gourmet con più varianti di gusto, mentre per la pasticceria i Baci di Dama, Morbidi alla nocciola, Kifferi, Brutti e Buoni e la soffocissima Torta di Nocciola.

Oggi l'azienda ha una nuova sede di 1300mq, nella zona industriale di Acqui Terme. Qui si producono grissini, utilizzando ancora il tradizionale stiraggio a mano sotto la direzione di Riccardo e raffinata pasticceria da tè e rustica con metodi tradizionali, sotto la guida di Rossana, meccanizzando esclusivamente le fasi di lavorazione che non alterano l'originale gusto dei prodotti.

After a long training and experience in the pastry and bakery field, Rossana and Riccardo opened their first activity. "Il Germoglio" ("The Sprout") was born in 1988, a family run artisan bakery and pastry shop, in Acqui Terme city centre, in the province of Alessandria. The choice of high quality raw materials combined with the production skills achieved over the years brought about a quick business growth. Volumes increased, but the care and the craftsmanship continued to be the strength of their production. In the year 2000 the original small business became a company named "Il Germoglio dei Sapori" ("The Sprout of Taste"), Grissinificio e Pasticceria Artigianale (Artisan breadsticks and pastry shop). Flagship products are the so-called "Acquolini" breadsticks, water-based, without animal fats, with wholemeal flour, and the "Gourmet" line with various additional flavours. As to confectionery products a special attention is dedicated to the production of classic and cocoa "Baci di Dama", "Morbidi" with hazelnuts, "Brutti e Buoni" and "Torta di Nocciola" without flour and butter.

Today the company has a new production site of 1300sqm, located at the industrial area of Acqui Terme. Breadsticks are produced here, using the traditional hand stretching method under Riccardo's close supervision, as well as refined tea and local classical pastry with traditional methods, under Rossana's guidance, mechanizing only the limited steps that do not alter the original taste of the products.

1988



Riccardo

Rossana



2000



Prima Sede aziendale
Via Alberto da Giussano - Acqui Terme (AL)



2012

Rivendita P.zza Addolorata, Acqui Terme (AL)

Oggi



Now

Riccardo, Rossana e il figlio Valerio



Sede aziendale attuale Via Luca Blesi 56, Acqui Terme (AL)

I nostri valori **Artigianalità, tradizione e bontà**

Dal 1988 crediamo che un buon prodotto debba essere la sintesi tra artigianalità, tradizione e scelta accurata delle materie prime.

Da sempre, diamo grande attenzione al **Made in Italy** e lavoriamo costantemente per creare una filiera **Made in Piemonte**, sostenendo il forte legame che esiste tra prodotto, territorio e tipicità. Le nostre ricette derivano da una lunga ricerca nella storia culinaria italiana, impreziosita da creatività e ingredienti della tradizione piemontese.

La nostra visione **dell'artigianalità** è fondata sul mantenimento delle gestualità produttive, ingredienti selezionati e antiche ricette.

È solo grazie a queste caratteristiche che ogni creazione si trasforma in un esemplare unico. Le capacità affinate e l'esperienza accumulata durante questi anni ci hanno insegnato che ogni fase ha la sua importanza e che il prodotto è l'unico protagonista, dettando tempi e ritmi di lavorazione.

A fornitori ormai consolidati con cui collaboriamo da molti anni, non smettiamo mai di ricercare e affiancare produttori che portino avanti i valori di qualità da noi condivisi.

Alcuni esempi sono: le **farine di grano tenero tipo 0 e integrale tostato** fondamentali per la produzione salata e in parte dolce, scegliendo solo aziende certificate, che garantiscano l'origine dei grani, il **no Ogm** e che abbiano un piano di analisi periodico e dettagliato sempre in linea con le normative europee.

La **farina di mais piemontese** lavorata da produttori con una storia di oltre cento anni.

Il **burro di filiera corta** proveniente da panna fresca di centrifuga prodotta da latte di mucche da pascolo **delle alpi piemontesi**.

Le **nocciole** coltivate sulle colline dell'**Alta Langa**, dove cresce la migliore e più aromatica varietà al mondo, la Tonda gentile Trilobata.

Le **mandorle siciliane** provenienti dall'area di Avola, da produttori che da tre generazioni portano avanti i valori della tradizione con rispetto della natura e dell'ambiente. Le **noci Sorrento**, prodotto pregiato della penisola sorrentina dalle caratteristiche distintive e dall'aroma unico. Il **rosmarino** e il **peperoncino** provengono da **coltivazioni siciliane** dove la produzione è genuina, stagionale, a filiera corta e con assenza totale di sostanze chimiche.

Our values **Craftsmanship, tradition and taste**

Since our start in 1988 we strongly believe that quality products must be the synthesis between top craftsmanship, tradition and a careful selection of raw materials.

We have always paid special attention to the **Made in Italy** concept and we constantly work in order to create a **Made in Piedmont** supply chain, supporting the strong bond between product and territory. Our recipes are the result of a long research of Italian culinary history, enriched with creativity and Piedmontese tradition.

Our vision of **craftsmanship** is based on maintaining old production gestures, selected ingredients and ancient recipes.

It is only thanks to such characteristics that each creation becomes a unique product.

The skills and the experience gained during these years showed us that each moment has its importance and that the product is the only protagonist, dictating time and rhythm of processing.

We have never stopped cooperating with established suppliers with whom we have worked side by side for many years, seeking and supporting producers who share with us those fundamental quality values.

Some examples of these products are Soft wheat type 0 and wholegrain toasted flours, basic ingredients for both savoury and sweet production, only acquired from certified companies that guarantee the origin of grains, strictly non GMOs and with periodic and detailed analysis plan always in line with European regulations.

Piedmontese corn flour from suppliers with over a century of production history.

Short supply chain butter from a fresh-centrifuged cream produced with Alpine grazing cows milk.

Hazelnuts from Alta Langa hills, where the best and most aromatic world variety grows, the "Tonda gentile Trilobata" hazelnut.

Sicilian almonds from the Avola area, where growers continue a three generational tradition in total respect of nature and environment.

Walnuts from Sorrento peninsula, considered among the best in Italy, with specific characteristics and unique taste.

Rosemary and chilli pepper come from Sicilian crops with genuine, seasonal production, and a short supply chain and where chemicals are banned.

Le nostre capacità versatilità e qualità

Oggi riusciamo a soddisfare ampie richieste produttive senza variare o rinunciare all'artigianalità che caratterizza tutti i nostri prodotti. Questo è possibile grazie alla scelta di collaboratori fidati e formati nel tempo che ci hanno sempre seguito nel nostro processo di crescita. Grazie a queste caratteristiche riusciamo a differenziarci sul mercato ed essere nel nostro settore uno degli ultimi esempi di artigianato con una produzione ad ampia scala.

La qualità di un'azienda non è limitata a semplice termine troppo spesso utilizzato erroneamente, ma un insieme di elementi tra loro correlati e interagenti che abbiano come fine ultimo non un semplice giudizio di valore, ma la conformità ad un sistema di regole o standard comunemente accettati e condivisi, finalizzati alla soddisfazione delle aspettative del mercato o del cliente.

Sono quindi, le esigenze degli utilizzatori a definire di volta in volta le caratteristiche che il prodotto deve possedere per soddisfarli in modo costante nel tempo e per questo è necessario che siano coinvolte tutte le funzioni aziendali.

Soltanto la cooperazione e la coordinazione permette di ottenere un percorso di crescita aziendale solido e affidabile.

Con la celebrazione del nostro trentennio, abbiamo voluto concretizzare il nostro percorso di crescita aziendale con l'acquisizione delle certificazioni volontarie:

- **BRC Standard Globale per la Sicurezza Alimentare** di cui i punti cardine sono:

1. Impegno della direzione e miglioramento continuo
2. Piano di sicurezza alimentare - HACCP
3. Sicurezza Alimentare e Sistema di gestione della qualità
4. Standard dello stabilimento
5. Controllo del prodotto
6. Controllo dei processi
7. Personale formato e competente

- **IFS Standard per gli audit dei fornitori di prodotto a marchio dei distributori.**

Gli obiettivi:

- Stabilire uno standard comune con un sistema di valutazione uniforme
- Lavorare con enti di certificazione accreditati e auditor qualificati per l'IFS Food
- Garantire trasparenza e uguaglianza lungo la filiera di fornitura
- Ridurre i costi e i tempi sia per l'industria sia per i distributori.

- **Tutela Alimentare (Food Defence).**

processo che ha l'obiettivo di soddisfare in maniera efficace le richieste e le attese del cliente rientrando negli standard comunitari e internazionali.

Seguiamo un processo di verifica e di analisi che parte dalla materia prima e arriva fino al prodotto finito per assicurare al consumatore finale un prodotto sano e genuino.

Our skills flexibility and quality

We are today able to satisfy large production orders without changing or forsaking the craftsmanship that characterizes all our products. That is possible because we chose to operate with trusted and well-trained employees who have always followed our values in our growth process. Thanks to these features we manage to stand out on the market and to remain in our sector one of the last examples of craftsmanship with a large-scale production. The quality of a company is not just limited to a simple term too often misused, but to a set of interrelated and interacting elements that have as their ultimate goal not a simple value judgment, but the compliance with a system of rules and standards commonly accepted and shared, aimed at satisfying market or customer expectations.

Therefore, users' needs each time dictate the features that products must have in order to constantly satisfy them and this is the reason why all the different functions of the company must be involved.

A solid and reliable business growth can only be achieved through careful cooperation and coordination.

Celebrating our thirty years of history, we wanted to realise our business growth path with the acquisition of the following voluntary certifications:

- **BRC Global Standards for Safety Food** where the pivotal points are:

1. Senior management commitment and continual improvement
2. Food Safety Plan - HACCP
3. Food Safety and Quality Management System
4. Site standards
5. Product control
6. Process control
7. Trained and competent personnel

- **IFS Standard for audits of distributors' branded product suppliers.**

The objectives:

- To establish a common standard with a uniform evaluation system
- Work with accredited certification bodies and qualified auditors for IFS Food
- Ensure transparency and equality along the supply chain
- Costs and time reduction for both industry and distributors.

- **Food Defence.**

a process that aims to effectively satisfy customers' requirements and expectations, in compliance with EU and International standards. We follow a check and analysis process starting from the raw material and continuing to the final product in order to ensure a healthy and genuine one to the consumer.



I nostri prodotti da forno salati
Grissini stirati a mano "Gli Acquolini"
Bakery products. Hand-stretched breadsticks "Acquolini"

Gli Acquolini classici e senza strutto

Hand-stretched breadsticks, classic and without animal fats.....pag.1

- . Gli Acquolini **classici**
- . Gli Acquolini **olio di riso senza grassi animali**



Gli Acquolini Farine speciali

Hand-stretched breadsticks, special toasted wholegrain flour.....pag.2

- . Gli Acquolini di **farina integrale** di grano tostato
- . Gli Acquolini di **farina di grano Khorasan**



Gli Acquolini Gourmet

Hand-stretched breadsticks, gourmet.....pag.3

Gli Acquolini con aggiunta di:

- . **Olive/olives**



- . **Cipolline agrodolci/sweet and sour onions**



- . **Peperoncino/ chili pepper**



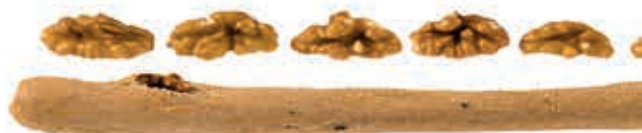
- . **Rosmarino/ rosemary**



- . **Sesamo/sesame**



- . **Noci Sorrento/Sorrento walnuts**



- . **Nocciole TGT/ TGT hazelnuts**



- . **Gocce di Cioccolato fondente/ drops of dark chocolate**



I nostri prodotti da forno salati
I Baby Acquolini

Bakery products. Hand-stretched and cut breadsticks mini "Baby Acquolini"



I Baby Acquolini

Hand-stretched breadsticks mini, classic, special toasted wholegrain flour and gourmet.....

pag.4

. Baby **classici** . Baby **farina integrale**

I Baby Acquolini Gourmet

. Baby **peperoncino e sesamo**

. Baby • **Olive** • **Cipolline in agrodolce** • **Rosmarino** • **Noci Sorrento**

• **Nocciole TGT** • **Cioccolato fondente**



Le Linguacce

lingue di suocera salate

Bakery products. Salted and hand-stretched mother-in-law tongues "Linguacce"

Linguacce

Salted and hand-stretched classic, special toasted wholegrain flour and gourmet (rosemary and lemon/pink pepper)

pag.5

. Linguacce **classiche**

. Linguacce di **farina integrale** di grano tostato

Linguacce Gourmet

. Linguacce al **Rosmarino**

. Linguacce al **Limone e Pepe Rosa**



I nostri prodotti da forno dolci
Pasticceria secca tradizionale
Traditional pastry

I Baci di dama

Hazelnut traditional biscuits pag.6

. Baci di dama **classici**
filled dark chocolate cream



. Farcitura crema al **Rum Jamaica**
filled amaica rum cream



I Baci di dama al cacao

Baci d dama with cocoapag.7

. Farcitura **cioccolato bianco**
filled white chocolate cream



. Farcitura crema al **caffè**
filled coffee cream



Amaretti morbidi alla mandorla

Classic Soft "Amaretti" with almondspag.8



Morbidi alla nocciola

Hazelnut soft biscuitspag.9



Brutti e buoni alla nocciola

Hazelnut crispy biscuitspag.10



I nostri prodotti da forno dolci
Pasticceria secca tradizionale
Traditional pastry

Nocciolini

sweet pastry combined with hazelnutpag.11



Canestrelli

shortbread biscuits with butter and lemonpag.12



Occhi di bue

shortbread biscuits with butter.....pag.13

. Farcitura **Confettura di Abicocca**
filled with apricot jam



Le nostre Torte

Cakes

Torta alla nocciola *Hazelnut cake*.....pag.15

Panettone genovese *shortbread cake with butter*pag.16



Prodotti da forno salati
Grissini "Gli Acquolini"





**“Gli Acquolini ” grissini stirati a mano. Prodotto da forno
della tradizione piemontese**

Gli Acquolini”, hand-stretched breadsticks. A bakery product of the Piedmontese tradition

Una sapiente lievitazione, un'antica gestualità e una fragranza inconfondibile creano la magia che fa dei nostri grissini un piacere per il palato, adatto ad accompagnare ed esaltare ogni piatto sulla vostra tavola.”

A skilful leavening, an ancient gesture and a typical fragrance create the magic of our breadsticks for your palate, suitable for each meal on your table.”



Grissini stirati a mano "Gli Acquolini"



Con farina di mais 100% piemontese in superficie
With 100% Piedmontese corn flour on the top



Classici e senza grassi animali - Classic and without animal fats

- Gli "Acquolini classici" o grissini all'acqua, prodotti secondo la tradizione piemontese dei classici grissini stirati a mano, sono realizzati solo con ingredienti scelti di alta qualità senza l'aggiunta di conservanti.

- Gli Acquolini senza grassi animali, nascono come variante del classico grissino allo strutto. Questa caratteristica li rende più leggeri e con un minore contenuto calorico.

Gustosa alternativa al pane, ideale come snack o per accompagnare un calice di buon vino e ottimi da "pucciare" nel caffè e nel latte per riscoprire i piaceri di una volta.

The "Acquolini Classici" or water-based breadsticks, produced in accordance to Piedmontese tradition of the hand-stretched breadsticks method. They are made only with selected high quality ingredients and without addition of preservatives. The Acquolini without animal fats were born as an alternative to the original breadsticks made with lard. This feature makes them lighter and less caloric. Tasty variant to bread, ideal as a snack or to taste with a glass of good wine, excellent to be dunked into coffee or milk to rediscover a pleasure of the past.

COME DEGUSTARLI:
HOW TO ENJOY





200g



300g



500g



Monodose Acquolini classici 30g cad. circa
Single-dose Acquolini Classici about 30g each

Sacchetto PP da: PP bag from:	Pezzi per scatola Pieces per box
500g	14
300g	10
200g	10
Monodose scatola 2,5Kg <i>Single-dose box 2,5Kg</i>	85/90

PACKAGING

FORMATO SCATOLA/ BOX SIZE



Scatola/Box 42 x 21 x 30 Contiene *Contains:*
- 10 sacchetti da 300g e 200g/10 bag 300g and 200g
- 2,5Kg Monodose sfuso / 2,5Kg single-dose



Scatola 49 x 29 x 43 Contiene *Contains:*
- 14 sacchetti da 500g / 14 bag 500g

Grissini stirati a mano "Gli Acquolini"



Con farina di mais 100% piemontese in superficie
With 100% Piedmontese corn flour on the top



Farine speciali Integrale tostato - Special toasted wholegrain flour

Questi Grissini prodotti al 100% con Farina Integrale tostata appartengono alla nostra selezione di farine speciali.

La farina utilizzata per questa lavorazione deriva esclusivamente da grani accuratamente selezionati, la presenza di tutte le parti del chicco rendono questo grissino un alimento completo con un elevato contenuto di fibre. Il processo di tostatura gli attribuisce una particolare aromaticità rustica.

These Grissini produced 100% with toasted wholegrain flour are part of our special flours selection. The flour used for this processing comes exclusively from carefully selected grains, the presence of all the parts of the grain make this breadstick a complete food with a high content of fibres. The toasting process gives it a particular traditional aroma.

COME DEGUSTARLI:
HOW TO ENJOY





200g



300g



Sacchetto PP da:
PP bag from:

Pezzi per scatola
Pieces per box

300g

10

200g

10



Scatola/Box 42 x 21 x 30 Contiene *Contains:*

- 10 sacchetti da 300g e 200g/10 bag 300g and 200g
- 2,5Kg Monodose sfuso / 2,5Kg single-dose

Grissini stirati a mano "Gli Acquolini"



Con farina di mais 100% piemontese in superficie
With 100% Piedmontese corn flour on the top



Gourmet

Il gusto stuzzicante delle olive, agrodolce delle cipolline, vivace del peperoncino, aromatico del rosmarino, dolce del sesamo, intenso delle noci Sorrento, unico delle nocciole Tonda Gentile delle Langhe e goloso delle gocce di cioccolato fondente incontra la semplicità dei grissini tradizionali.

Un'esperienza gourmet per chi è alla ricerca di un aperitivo o deliziosi abbinamenti.
Il sapore ideale per chi ama gusti intensi e decisi.

The appetizing taste of olives, sweet and sour pearl onions, lively chilli pepper, aromatic rosemary, sweet sesame, intense Sorrento walnuts, unique of the Tonda Gentile delle Langhe hazelnuts and delicious chocolate drops meets the simplicity of the traditional breadsticks.

A "gourmet" experience for those looking for an aperitif or a delicious combination of food. The ideal flavour for lovers of intense taste.

COME DEGUSTARLI:
HOW TO ENJOY





Olive
olives

Cipolline in agrodolce
sweet and sour onions

Peperoncino
chili pepper

Rosmarino
rosemary



Sesamo
sesame

Noci Sorrento
Sorrento walnuts

Nocciole TGT
TGT hazelnuts

Cioccolato fondente
drops of dark chocolate



200g



300g



Carbone vegetale
Vegetable carbon

Sacchetto PP da: PP bag from:	Pezzi per scatola Pieces per box
300g	10
200g	10



Scatola/Box 42 x 21 x 30 Contiene/Contains:
 - 10 sacchetti da 300g e 200g/10 bag 300g and 200g
 - 2,5Kg Monodose sfuso / 2,5Kg single-dose

Grissini stirati e tagliati a mano *Baby Acquolini*



Con sale iodato in superficie
With iodized salt on the top



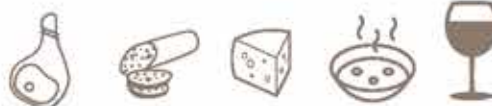
Classici, Farine speciali e Gourmet - Classic, Special toasted wholegrain flour and gourmet

Il gusto inconfondibile dei classici Acquolini dal formato ridotto e con l'aggiunta di sale grosso iodato in superficie. Disponibili anche con Farina Integrale tostata e al gusto speciale Sesamo e Peperoncino e tutte le varianti Gourmet.

Pensati come accompagnamento per aperitivi, pratici per un veloce spuntino e ideali in ogni momento della giornata grazie al loro formato tascabile.

The unmistakable taste of the Classici Acquolini in a smaller size and with iodized salt on the top. Also available with Toasted Wholegrain Flour, with special Sesame and Chilli flavour and all the "Gourmet" variants. Designed for aperitifs, practical for a quick snack and ideal at any time of the day thanks to their pocket size.

COME DEGUSTARLI:
HOW TO ENJOY





Sesamo e peperoncino *sesam and chilli peppers*

Disponibili anche nei gusti:*

Also available in the following flavours: *

- Olive olives
- Cipolline in agrodolce *sweet and sour onions*
- Rosmarino rosemary
- Noci Sorrento Sorrento walnuts
- Nocciole TGT TGT hazelnuts
- Cioccolato fondente dark chocolate

*richiesto minimo d'ordine /*a minimum of order required



200g



500g

Sacchetto PP da: PP bag from:	Pezzi per scatola Pieces per box
500g	8/18
200g	15



Scatola/Box 42 x 21 x 30 Contiene *Contains:*

- 15 sacchetti da 200g / 15 bag 200g
- 8 sacchetti da 500g / 4 bag 500g



Scatola 49 x 29 x 43 Contiene *Contains:*

- 18 sacchetti da 500g / 14 bag 500g

Prodotti da forno salati
Le Linguacce





“Le Linguacce” lingue di suocera salate stese a mano.
Prodotto da forno della tradizione piemontese originaria
dell’area tra Acqui Terme e Rocchetta Tanaro

“Le Linguacce” salted and hand-stretched “mother-in-law tongues”. Piedmontese tradition bakery product from the area between Acqui Terme and Rocchetta Tanaro.

Un’antica ricetta del ‘700, una lunga lavorazione, una doppia lievitazione e le inconfondibili tracce di artigianalità sulla superficie sono gli ingredienti che al solo assaggio fanno rivivere i genuini gusti del passato.

An ancient 18th century recipe, a long process, a double leavening and the unique feature of craftsmanship on the top are the ingredients that will take you back to the genuine taste of the past.



Lingue di suocera salate "Le Linguacce"



L'impronta di artigianalità
The imprint of craftsmanship



Classiche, Farine speciali e Gourmet - Classic, special flour and gourmet

I Mastri fornai più anziani sono l'unica memoria del periodo trascorso e delle origini di questo prodotto che secondo alcune testimonianze risale addirittura al '700. In testi storici, in vari ordini e bandi campestri viene citata con il nome di "Lingue di suocera" e la collocano invece tra il 1800/1900. A oggi ancora non abbiamo una collocazione storica esatta dell'origine di questo prodotto da forno ma sicuramente abbiamo la certezza che la sua antica ricetta racchiude e conserva una parte della storia tradizionale Piemontese dell'area che si estende tra Acqui Terme e Rocchetta Tanaro in provincia di Alessandria.

Sfoglie salate e croccanti dalla caratteristica forma irregolare e allungata. La presenza dei segni sulla loro superficie sono una chiara traccia della lavorazione manuale che l'azienda apporta sul prodotto. Squisite anche da sole, sono un valido sostituto al pane. Ideali da gustare accompagnate a salumi, formaggi e qualche calice di vino o birra artigianale.

The oldest Master bakers are the only memory of the origins of this product that, according to some historical records, dates back to the eighteenth century. In some books and in various orders and ancient rural tenders, it is referred to as "Lingue di suocera" (mother-in-law tongues) and occurring during 19th and 20th century. To date there is not an exact historical placement of the origin of this product but we know for sure that its original recipe contains and preserves part of Piedmont's tradition history in the area stretching from Acqui Terme to Rocchetta Tanaro, in the province of Alessandria.

Savoury and crunchy puffs with irregular and elongated shape. The presence of signs on the top is an indication of the manual processing through which the company features this product. Delicious on its own, or also as substitute for bread. Ideal to be enjoyed with cured meat, cheese and a nice glass of wine or local craft beer.

COME DEGUSTARLI:
HOW TO ENJOY



LINGUACCE CLASSICHE
LINGUACCE INTEGRALE TOSTATO



Disponibili anche nei gusti:*

Also available in the following flavours: *

- **Limone e pepe rosa** *lemon and pink pepper*
- **Rosmarino** *rosemary*

*richiesto minimo d'ordine / *a minimum of order required



150g



Astuccio 150g

Sacchetto PP da: PP bag from:	Pezzi per scatola Pieces per box
150g	18
150g carton box	16

PACKAGING

FORMATO SCATOLA / BOX SIZE



Scatola / Box 42 x 21 x 30 Contiene / Contains:

- 18 sacchetti da 150g / 18 bag 150g
- 16 Astucci 150g / 16 cartonbox 150g

Prodotti da forno dolci
Pasticceria secca tradizionale





Pasticceria artigianale

Homemade pastry

Antiche tradizioni gastronomiche italiane e instancabile passione combinata a pregiati ingredienti del territorio piemontese, fanno della nostra pasticceria una perfetta armonia tra aromi e gusto.

Ancient Italian gastronomic traditions and tireless passion combined with fine ingredients from Piedmont region make our pasty a perfect balance between aroma and taste.



Baci di dama classici



Nocciola 100% piemontese - farciti singolarmente con sac a poche
100% Piedmontese hazelnuts - Individually stuffed with a piping bag



Classici e farcitura al Rum - Classic andrum filling

Da una centenaria ricetta tradizionale piemontese, nascono i Baci di dama composti da un cuore di cioccolato fondente racchiuso tra due biscotti di nocciola e burro che ricordano due labbra intente a baciare, da cui deriva il loro nome.

Una dolce alternativa è la nostra versione con farcitura al cioccolato bianco e puro rum Jamaica. Raffinati e perfetti per essere serviti all'ora del tè, in abbinamento a vini aromatici come il Moscato, per accompagnare il caffè, a merenda o semplicemente per cominciare al meglio la giornata.

Created by a century-old traditional Piedmontese recipe, the "Baci di dama" are two hazelnut and butter biscuits hold together by a heart of dark chocolate, recalling two kissing lips, and that's where the name comes from. Our sweet version of this product is the white chocolate and pure Jamaica rum filling. Refined and ideal to be served at tea time, or accompanied by an aromatic wine like Piedmont Moscato, or with coffee, as a snack or just as a nice way to start your day.

COME DEGUSTARLI:
HOW TO ENJOY





Sacchetto 100/200g



Monodose 1 pz. 18g circa cad.uno
1 pc. Single-dose

Sacchetto PP da: PP bag from:	Pezzi per scatola Pieces per box
100g	40
200g	10/20



Espositore da banco contiene
- 60 pz. monodose
Counter display contains
- 60 pcs. Single-dose



Vassoio da 500g o da 1,5Kg
Trays 500g or 1,5Kg

Tipologia / Type	Pezzi per scatola Pieces per box
Espositori/ Display	4
Vassoi/ Trays 500g	4
Vassoi/ Trays 1,5Kg	1



Scatola/Box 40 x 10 x 40 Contiene Contains:
- 4 vassoi/ trays da 500g o
- 1 vassoi/ trays da 1,5 Kg
- 10 sacchetti da 200g / 10 bag 150g



Scatola/Box 42 x 21 x 30 Contiene Contains:
- 40 sacchetti da 100g / 40 bag 100g
- 20 sacchetti da 200g / 20 bag 200g

Baci di dama cacao



Nocciola 100% piemontese - farciti singolarmente con sac a poche
100% Piedmontese hazelnuts - Individually stuffed with a piping bag.



Farcitura cioccolato bianco o caffè - White chocolate or coffee filling

Dall'unione dei Baci di dama classici e una piccola percentuale di cacao amaro nascono i Baci di dama al cacao. Le farciture disponibili sono al cioccolato bianco o cioccolato bianco e caffè.

Raffinati e perfetti per essere serviti all'ora del tè, in abbinamento a vini aromatici come il Moscato, per accompagnare il caffè, a merenda o semplicemente per cominciare al meglio la giornata.

The Cocoa "Baci di dama" are made with classic Baci di dama and a small percentage of bitter cocoa. The available fillings are white chocolate or white chocolate and coffee. Refined and ideal to be served at tea time, or accompanied by an aromatic wine like Piedmont Moscato, or with coffee, as a snack or just as a nice way to start your day.

COME DEGUSTARLI:
HOW TO ENJOY





Sacchetto 100/200g

Sacchetto PP da: <i>PP bag from:</i>	Pezzi per scatola <i>Pieces per box</i>
100g	40
200g	10/20



Vassoio da 500g o da 1,5Kg
Trays 500g or 1,5Kg

Tipologia / Type	Pezzi per scatola <i>Pieces per box</i>
-	-
Vassoi/ Trays 500g	4
Vassoi/ Trays 1,5Kg	1



Scatola/Box 40 x 10 x 40 Contiene Contains:
 - 4 vassoi/ trays da 500g o
 - 1 vassoi/ trays da 1,5 Kg
 - 10 sacchetti da 200g / 10 bag 150g



Scatola/Box 42 x 21 x 30 Contiene Contains:
 - 40 sacchetti da 100g / 40 bag 100g
 - 20 sacchetti da 200g / 20 bag 200g

Amaretti morbidi classici *Classic Soft "Amaretti"*



Mandorla di Sicilia With Sicilian almonds



Introdotti dagli arabi dopo il XIII secolo, si diffusero probabilmente a partire dalla Sicilia, in tutta Europa.

In Piemonte, gli amaretti si suddividono in tantissime varietà, quasi tutte vengono prodotte nella zona dell'astigiano e dell'alessandrino.

Gli Amaretti di Acqui sono principalmente morbidi, prodotti artigianalmente utilizzando mandorle dolci, amare e armelline. La ricerca del giusto equilibrio tra il dolce-amaro ha reso il nostro amaretto tra i prodotti d'eccellenza della produzione acquese.

L'ideale è gustarli come dessert, con creme, gelati, mousse o come ingrediente segreto per l'immane Bùnet (budino al cioccolato).

Introduced by the Arabs after the 13th century, they spread throughout Europe, probably starting from Sicily.

In Piedmont, Amaretti are available in many varieties and almost all of them are produced in the Asti and Alessandria area. The Amaretti from Acqui are mainly soft, handcrafted, with both sweet and bitter almonds, and apricot kernel. The quest for the right balance between sweet and bitter has made our Amaretto one of the best in the Acqui area production.

COME DEGUSTARLI:
HOW TO ENJOY





Sacchetto 100/200g



Monodose 1 pz. 20g circa cad.uno
1 pc. Single-dose

Sacchetto PP da: <i>PP bag from:</i>	Pezzi per scatola <i>Pieces per box</i>
100g	40
200g	10/20



Espositore da banco contiene
 - 50 pz. monodose
Counter display contains
 - 50 pcs. Single-dose



Vassoio da 500g o da 1,5Kg
Trays 500g or 1,5Kg

Tipologia / Type	Pezzi per scatola <i>Pieces per box</i>
Espositori/ Display	4
Vassoi/ Trays 500g	4
Vassoi/ Trays 1,5Kg	1



Scatola/Box 40 x 10 x 40 Contiene Contains:
 - 4 vassoi/ trays da 500g o
 - 1 vassoi/ trays da 1,5 Kg
 - 10 sacchetti da 200g / 10 bag 150g



Scatola/Box 42 x 21 x 30 Contiene Contains:
 - 40 sacchetti da 100g / 40 bag 100g
 - 20 sacchetti da 200g / 20 bag 200g

Morbidi alla Nocciola



Con il 70% di Nocciola piemontese
With 70% of Piedmontese hazelnut



Traendo liberamente ispirazione dalla ricetta tradizionale degli Amaretti morbidi alla mandorla, nascono i Morbidi alla Nocciola.

La volontà di rendere onore ad una delle materie prime più prelibate del territorio ha dato i natali a questa creazione. Morbidi e gustosi contengono il 70% di Nocciola Tonda Gentile Trilobata tostata e macinata a pietra direttamente in azienda per esaltarne l'aroma e il profumo.

La conferma che la protagonista indiscussa di questa ricetta è la nocciola, si denota della scelta di non utilizzare né farina né grassi aggiunti.

L'ideale è gustarli come dessert, per una pausa con il tè o il caffè, oppure abbinati a creme, gelati, mousse o con l'immane Bùnet (budino al cioccolato).

"Morbidi alla Nocciola" are inspired by the traditional recipe of soft Amaretti with almonds. This product has been created in order to honour one of the most delicious raw materials of the area. Soft and tasty, they contain 70% of Tonda Gentile Trilobata hazelnut, toasted and stone ground at our workshop, in order to enhance its aroma and taste.

As the main protagonist of this recipe is hazelnut, neither flour nor fats have been added.

Ideal to enjoy as a dessert or with cream, ice cream, mousse, or as a special ingredient for Bùnet (Piedmontese chocolate pudding).

COME DEGUSTARLI:
HOW TO ENJOY





Sacchetto 100/200g



Monodose 1 pz. 20g circa cad.uno
1 pc. Single-dose

Sacchetto PP da: PP bag from:	Pezzi per scatola Pieces per box
100g	40
200g	10/20



Espositore da banco contiene
- 50 pz. monodose
Counter display contains
- 50 pcs. Single-dose



Vassoio da 500g o da 1,5Kg
Trays 500g or 1,5Kg

Tipologia / Type	Pezzi per scatola Pieces per box
Espositori/ Display	4
Vassoi/ Trays 500g	4
Vassoi/ Trays 1,5Kg	1



Scatola/Box 40 x 10 x 40 Contiene Contains:
- 4 vassoi/ trays da 500g o
- 1 vassoi/ trays da 1,5 Kg
- 10 sacchetti da 200g / 10 bag 150g



Scatola/Box 42 x 21 x 30 Contiene Contains:
- 40 sacchetti da 100g / 40 bag 100g
- 20 sacchetti da 200g / 20 bag 200g

Brutti e buoni (Brüt e Bun)



Con il 70% di Nocciola piemontese
With 70% of Piedmontese hazelnut



L'irregolarità della forma di questi deliziosi biscotti li fa apparire "brutti," aggettivo che attribuito a questo caso specifico ha un significato diverso dal consueto divenendo al contrario, sinonimo di artigianalità.

La ricetta è composta di pochissimi ingredienti: nocciole croccanti a quarti, bianco d'uovo montato a neve, zucchero e farina. E' la semplicità di questo biscotto a determinarne la sua bontà.

Adatti a tutta la famiglia in ogni momento della giornata, dalla prima colazione al dessert o sbriciolati per accompagnare piatti creativi, creme e mousse.

The irregular shape of these delicious biscuits makes them appear "ugly". In this case the meaning of the adjective differs from its common use and is a synonym of craftsmanship.

The recipe is made out of very few ingredients: chopped crispy hazelnuts, whipped egg whites, sugar and flour. The simplicity of this biscuit makes its simply delicious.

Ideal for the whole family at any time of the day, from breakfast to dessert or crumbled to add a touch of creativity to your recipes, creams and mousses.

COME DEGUSTARLI:
HOW TO ENJOY





Sacchetto 100/200g

Sacchetto PP da: <i>PP bag from:</i>	Pezzi per scatola <i>Pieces per box</i>
100g	40
200g	10/20



Vassoio da 500g o da 1,5Kg
Trays 500g or 1,5Kg

Tipologia / Type	Pezzi per scatola <i>Pieces per box</i>
Espositori/ Display	-
Vassoi/ Trays 500g	4
Vassoi/ Trays 1,5Kg	1



Scatola/Box 40 x 10 x 40 Contiene Contains:
 - 4 vassoi/ trays da 500g o
 - 1 vassoi/ trays da 1,5 Kg
 - 10 sacchetti da 200g / 10 bag 150g



Scatola/Box 42 x 21 x 30 Contiene Contains:
 - 40 sacchetti da 100g / 40 bag 100g
 - 20 sacchetti da 200g / 20 bag 200g

Nocciolini



Nocciola in granella 100% piemontese
100% chopped Piedmontese hazelnut



Dall'abbraccio della pasta frolla con la granella di nocciole tostate direttamente in azienda, nascono questi gustosi dolcetti.

Piacevoli come accompagnamento al tè nelle giornate più fredde o con una buona tazza di cioccolata calda, ideali anche serviti a fine pasto insieme ad una buona grappa o Brachetto d'Acqui.

Sweet pastry combined with hazelnuts, roasted and chopped directly at our workshop, are the ingredients of this delicious treats.

To be enjoyed as a sweet treat at teatime on cold days or with a nice cup of hot chocolate, and also ideal as a small dessert with a good glass of grappa, or a with the unique Brachetto d'Acqui (a sparkling dessert wine from a local red grape variety).

COME DEGUSTARLI:
HOW TO ENJOY





Sacchetto 100/200g



Monodose 2 pz. 24g circa
2 pcs. Single-dose

Sacchetto PP da: PP bag from:	Pezzi per scatola Pieces per box
100g	40
200g	10/20



Espositore da banco contiene
- 50 pz. monodose
Counter display contains
- 50 pcs. Single-dose

Tipologia / Type	Pezzi per scatola Pieces per box
Espositori/ Display	4
Vassoi/ Trays 500g	4
Vassoi/ Trays 1,5Kg	1



Scatola/Box 40 x 10 x 40 Contiene Contains:
- 4 vassoi/ trays da 500g o
- 1 vassoi/ trays da 1,5 Kg
- 10 sacchetti da 200g / 10 bag 150g



Scatola/Box 42 x 21 x 30 Contiene Contains:
- 40 sacchetti da 100g / 40 bag 100g
- 20 sacchetti da 200g / 20 bag 200g

Canestrelli



*Burro di panna di centrifuga con latte
delle Alpi piemontesi*
Centrifuged butter with Piedmontese Alps milk



Deliziosi e friabili biscotti di pasta frolla con burro di panna di centrifuga di latte delle Alpi piemontesi e l'aggiunta di zucchero semolato in superficie aggiunto sul prodotto appena sfornato.

Eleganti, dal gusto particolarmente dolce e delicato con l'aroma di vaniglia e limone, ottimi per la colazione con il tè o tisana oppure come snack durante la giornata.

Delicious and crumbly shortbread biscuits with butter from Piedmontese Alps cream, with sugar added on top of the freshly baked product. Elegant, particularly sweet and delicate taste, with vanilla and lemon flavour, excellent for breakfast, at teatime, with herbal tea or as a snack during the day.

COME DEGUSTARLI:
HOW TO ENJOY





Sacchetto 100/200g



Monodose 2 pz. 40g circa
2 pcs. Single-dose

Sacchetto PP da: <i>PP bag from:</i>	Pezzi per scatola <i>Pieces per box</i>
100g	40
200g	10/20



Espositore da banco contiene
- 30 pz. monodose
Counter display contains
- 30 pcs. Single-dose



Vassoio da 500g o da 1,5Kg
Trays 500g or 1,5Kg

Tipologia / Type	Pezzi per scatola <i>Pieces per box</i>
Espositori/ Display	4
Vassoi/ Trays 500g	4
Vassoi/ Trays 1,5Kg	1



Scatola/Box 40 x 10 x 40 Contiene Contains:
- 4 vassoi/ trays da 500g o
- 1 vassoi/ trays da 1,5 Kg
- 10 sacchetti da 200g / 10 bag 150g



Scatola/Box 42 x 21 x 30 Contiene Contains:
- 40 sacchetti da 100g / 40 bag 100g
- 20 sacchetti da 200g / 20 bag 200g

Occhi di bue



Confettura di albicocca 50%
50% Apricot jam



I dolcetti farciti più conosciuti, composti da due biscottini sovrapposti di pasta frolla con burro di panna di centrifuga prodotta con latte delle Alpi piemontesi, ripieno di confettura di Albicocca 50% e spolverati con zucchero a velo.

Il suo nome è dovuto all'apertura al centro del biscotto superiore che ricorda un occhio.

Adatti a tutta la famiglia in ogni momento della giornata, ottimi per l'ora del tè, per dessert o con una centrifuga di frutta.

The most popular stuffed treats, made by two overlapping sweet pastry biscuits with centrifuged butter produced with Piedmontese Alps milk, filled with 50% apricot jam and dusted with icing sugar. Its name comes from the hole at the centre of the upper biscuit that recalls a beef eye. Ideal for the whole family at any time of the day, great for tea time, as a dessert or with a fresh fruit juice.

COME DEGUSTARLI:
HOW TO ENJOY





Sacchetto 100/200g

Sacchetto PP da: <i>PP bag from:</i>	Pezzi per scatola <i>Pieces per box</i>
100g	40
200g	10/20



Vassoio da 500g o da 1,5Kg
Trays 500g or 1,5Kg

Tipologia / Type	Pezzi per scatola <i>Pieces per box</i>
-	-
Vassoi/ Trays 500g	4
Vassoi/ Trays 1,5Kg	1



Scatola/Box 40 x 10 x 40 Contiene Contains:
 - 4 vassoi/ trays da 500g o
 - 1 vassoi/ trays da 1,5 Kg
 - 10 sacchetti da 200g / 10 bag 150g



Scatola/Box 42 x 21 x 30 Contiene Contains:
 - 40 sacchetti da 100g / 40 bag 100g
 - 20 sacchetti da 200g / 20 bag 200g

Torta di Nocciola



Con il 50% di Nocciola piemontese
With 50% of Piedmontese hazelnut



La torta di nocciole, tipica specialità del Piemonte, ha origini povere e contadine. Le massaie, un tempo la servivano nel periodo natalizio, per consumare le nocciole avanzate del raccolto estivo.

La bontà della nostra ricetta, è dovuta alla tostatura e tritatura a pietra delle nocciole tonda gentile delle Langhe (eseguita all'interno del nostro laboratorio artigianale), ad un attento e accurato accostamento di tutti gli ingredienti e all'eliminazione di farina e burro. Per donare una maggiore croccantezza, inoltre viene aggiunta sulla superficie la granella di nocciola.

A typical Piedmont speciality, the hazelnut cake, has poor and countryside origins. In the old days housewives used to prepare it for Christmas using hazelnuts left over from the summer crop. Our recipe is outstanding thanks to the roasting and stone grounding of the Tonda Gentile delle Langhe hazelnut process (carried out in our workshop), to a careful blending of all the ingredients and without any flour nor butter added. Furthermore, chopped hazelnuts are added on top of the cake to make it crunchier.

COME DEGUSTARLI:
HOW TO ENJOY



**Torta 400g****Tortina snack 80g**

Sacchetto PP da: PP bag from:	Pezzi per scatola Pieces per box
400g	8
80g	12/24



Tortina snack 10 pz. da 80g
10 pcs. cake snack 80g

Tipologia / Type	Pezzi per scatola Pieces per box
Espositori/ Display	4
-	-



Scatola/Box 40 x 10 x 40 Contiene Contains:

- 8 pezzi da 400g / 8 pcs 400g
- 12 pezzi da 80g / 12 pcs 80g
- 24 pezzi da 80g / 24 pcs 80g

Panettone genovese



Con aggiunta di Nocciola piemontese
with addition of Piedmontese hazelnut



Parte dell'antica tradizione culinaria genovese é considerato un dolce povero per la sua semplicità ma ricco per la sua qualità di ingredienti naturali.

Risale al periodo rinascimentale quando Genova era una potente repubblica marinara. Si pensa infatti che venisse usato per nutrire i marinai durante i loro lunghi viaggi e come merce di scambio con i popoli dei paesi orientali. Nonostante il nome che può far pensare al classico panettone natalizio, si differenzia per la sua tipica forma a "pagnotta" bassa e per la consistenza compatta, meno soffice e più secca.

Noi lo riproponiamo aggiungendo un pizzico di Piemonte, impreziosendo la ricetta originale con le Nocciole Tonda Gentile delle Langhe.

An ancient recipe of the Genoese culinary tradition, it is considered a poor dessert for its simplicity but at the same time rich thanks to the many ingredients composing it. Its origin dates back to the Renaissance period when Genoa was a powerful maritime republic. The cake was probably used to feed sailors during their seafaring journeys and as a trading item with people from the Orient. Despite of the name that recalls the typical Italian Christmas cake, it has a "countryside loaf" shape, is low and compact with a tougher and drier texture. We reintroduce it adding a "pinch of Piedmont", enriching its original recipe with Tonda Gentile delle Langhe hazelnuts.

COME DEGUSTARLI:
HOW TO ENJOY





Panettone genovese 500g

Panettoncino snack 100g

Sacchetto PP da: PP bag from:	Pezzi per scatola Pieces per box
500g	8
100g	12/24



Panettoncino snack 10 pz. da 100g
10 pcs. cake snack 100g

Tipologia / Type	Pezzi per scatola Pieces per box
Espositori/ Display	4
-	-



Scatola/Box 40 x 10 x 40 Contiene Contains:

- 8 pezzi da 400g / 8 pcs 400g
- 12 pezzi da 80g / 12 pcs 80g
- 24 pezzi da 80g / 24 pcs 80g







Il Germoglio di Volpe e C. Snc
Via Luca Blesi, 56
15011 Acqui Terme (AL)
ITALY

Tel. +39 0144 325 393 Fax +39 0144352 351
info@germogliodeisapori.it

www.germogliodeisapori.it