



**PRODOTTI TIPICI TOSCANI**  
**TUSCAN SPECIALTIES**  
**TOSKANISCHE SPEZIALITÄTEN**

*Casa Toscana*

**CATALOGO | CATALOGUE | KATALOG**

## *Indice - Index*

<b>PANFORTE MARGHERITA .....</b>	6
IL TIPICO DOLCE DI SIENA - THE TYPICAL SWEET OF SIENA - DAS TYPISCHE DESSERT VON SIENA	
<b>PANPEPATO .....</b>	6
IL PANFORTE MEDIOEVALE SPEZIATO - MEDIEVAL SPICED PANFORTE DAS MITTELALTERLICHE GEWÜRZTE PANFORTE	
<b>PANFORTE FIGHI E NOCI.....</b>	7
UNA SPECIALITÀ DI PANFORTE CON FIGHI E NOCI A PANFORTE SPECIALTY WITH FIGS AND WALNUTS EINE SPEZIALITÄT VON PANFORTE MIT FEIGEN UND WALNÜSSEN	
<b>PANFORTE FIGHI E CIOCCOLATO .....</b>	7
UNA SPECIALE VARIANTE DEL PANFORTE CON FIGHI E CIOCCOLATO A SPECIAL PANFORTE VARIATION WITH FIGS AND CHOCOLATE EINE SPEZIELLE VARIANTE DES PANFORTE MIT FEIGEN UND SCHOKOLADE	
<b>RICCIARELLI ARTIGIANALI .....</b>	8
IL DOLCE DI MANDORLE DELLA TRADIZIONE SENESE THE TRADITIONAL SIENESE ALMOND CAKE DIE TRADITIONELLE MANDELSÜSSSPEISE VON SIENA	
<b>RICCIARELLI FATTA A MANO .....</b>	8
PRODOTTI A MANO COME UNA VOLTA - HANDMADE PRODUCTS LIKE ONCE HANDGEFERTIGTE PRODUKTE WIE EINST	
<b>CANTUCCINI ALLA MANDORLA .....</b>	9
IL PIÙ FAMOSO DOLCE TOSCANO - THE MOST FAMOUS TUSCAN DESSERT DIE BERÜHMTSTE TOSKANISCHE SÜSSSPEISE	
<b>CANTUCCINI AL CIOCCOLATO.....</b>	9
I FAMOSI CANTUCCINI TOSCANI CON GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE THE FAMOUS CANTUCCINI WITH DARK CHOCOLATE DROPS DIE BERÜHMTESTEN TOSKANISCHEN CANTUCCINI MIT TROPFEN AUS ZARTBITTERSCHOKOLADE	
<b>CANTUCCINI – I'SANTO .....</b>	10
I FAMOSI CANTUCCINI CON I'SANTO, IL TIPICO VINO DOLCE TOSCANO THE VERY POPULAR CANTUCCINI BISCUITS AND I'SANTO WINE PAIRING CANTUCCINI MIT I'SANTO, DEM TOSKANISCHEN SÜSSWEIN	
<b>CANTUCCIONI .....</b>	10
CANTUCCINI, FORMATO PIÙ GRANDE, FATTA A MANO, PIÙ FRIABILI E CON IL 25% DI MANDORLE CANTUCCINI, IN A LARGER FORMAT, HANDMADE, MORE CRUMBLY, AND WITH 25% ALMONDS CANTUCCINI, IN EINEM GRÖSSEREN FORMAT, HANDGEMACHT, BRÖCKELIGER UND MIT 25% MANDELN.	
<b>FARFALLE ALL'ALBICOCCA .....</b>	11
FARFALLE DI FROLLA REALE FARCITE ALBICOCCA - ALMOND PASTE COOKIES WITH BLACKBERRY FILLING - MANDEL-MÜRBETEIGGEBÄCK MIT BROMBEER FÜLLUNG	
<b>FARFALLE ALLA MORA.....</b>	11
FARFALLE DI FROLLA REALE FARCITE MORA - ALMOND PASTE COOKIES WITH BLACKBERRY FILLING - MANDEL-MÜRBETEIGGEBÄCK MIT BROMBEER FÜLLUNG	

<b>CANTUCCI CON MESTOLO IN LEGNO .....</b>	12
CANTUCCI CON MESTOLO IN LEGNO - RICORDO DI SIENA SOFT ALMOND COOKIES WITH WOODEN LADLE - SIENA SOUVENIR ZARTES MANDELGEBÄCK MIT HOLZSCHÖPFKELLE - ERINNERUNG AUS SIENA	
<b>AMARETTI DI SIENA .....</b>	12
IL CLASSICO, MORBIDO AMARETTO - THE CLASSIC, SOFT AMARETTO DER KLASSISCHE, WEICHE AMARETTO	
<b>BISCOTTI DEL CUORE .....</b>	13
DELIZIOSI PASTICCINI A FORMA DI CUORE - DELICIOUS HEART-SHAPED PASTRIES KÖSTLICHES HERZFÖRMIGES GEBÄCK	
<b>BISCOTTINI DELLA NONNA .....</b>	13
I BISCOTTI DI UNA VOLTA - COOKIES OF OLD TIMES DIE TYPISCHEN TOSKANISCHEN KEKSE DER VERGANGENHEIT	
<b>PASTICCINI AL GUSTO DI FRUTTA .....</b>	14
DELIZIOSI PASTICCINI AL GUSTO DI FRUTTA PRODOTTI CON VERA POLPA DI FRUTTA DELICIOUS FRUIT CAKES MADE WITH REAL FRUIT PULP - KÖSTLICHES GEBÄCK MIT FRUCHTGESCHMACK, DAS MIT ECHTEM FRUCHTFLEISCH HERGESTELLT WIRD	
<b>PICI TOSCANI.....</b>	15
LA CLASSICA PASTA TOSCANA - THE CLASSIC TUSCAN PASTA DIE KЛАSSISCHE TOSKANISCHE PASTA	
<b>POMODORI SECCHI .....</b>	15
POMODORI SECCHI - DRY TOMATOES - GETROCKNETE TOMATEN	
<b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA .....</b>	16
PER CONDIMENTO PASTA, PESCE, BRUSCHETTE - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL ZUM WÜRZEN VON: PASTA, FLEISCH, FISCH, BRUSCHETTA	
<b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA .....</b>	16
100% ITALIANO - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 100% ITALIAN - NATIVES OLIVENÖL EXTRA 100% ITALIENISC	
<b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CON MESTOLO IN LEGNO .....</b>	17
100% ITALIANO - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 100% ITALIAN - NATIVES OLIVENÖL EXTRA 100% ITALIENISC	
<b>SPEZIE PER CONDIMENTO.....</b>	17
PASTA, CARNE, PESCE, BRUSCHETTE - SPICES FOR SEASONING - GEWÜRZE FÜR: PASTA, FLEISCH, FISCH, BRUSCHETTE	
<b>VINSANTO DI SAN DOMENICO .....</b>	18
VINSANTO DEL CHIANTI	
<b>VINI CHIANTI E VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO.....</b>	19
CHIANTI CASATOSCANA DOCG E VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO CASATOSCANA DOCG	
<b>FORMAGGI E SALUMI.....</b>	20
CHEESES AND SALAMI	
<b>VINO TOSCANO.....</b>	21
TUSCAN WINE	
<b>CONFEZIONI REGALO .....</b>	22

## Specialità Toscano d'Autore

Nelle case toscane di una volta, ogni massaia era detta a fare i migliori manicaretti per i propri familiari. Soprattutto la Domenica i pranzi erano importanti; si mangiava tutti insieme ed oltre i soliti piatti, le massaie cucinavano i migliori dolci, frutto delle più tradizionali e ricercate ricette della campagna toscana. Ogni massaia era gelosa delle proprie ricette e le custodiva gelosamente, tramandandole tramite i figli alle generazioni future.

Da un' accurata ricerca sulle migliori ricette toscane di allora, CasaToscana, ha raccolto le più buone e ricercate che, come allora, vengono prodotte con ingredienti genuini e naturali e quindi senza con-

servanti, coloranti o altro tipo di ingrediente che possa snaturarli.

Ecco quindi che, oltre le materie prime migliori, vengono usate le manipolazioni di allora per ottenere dei prodotti qualitativamente superiori.

Anche nelle confezioni, eseguite completamente a mano, CasaToscana, ha riservato una particolare cura cercando di ricreare una immagine in linea con il periodo in cui queste ricette venivano elaborate nelle cucine toscane di una volta.

Ecco quindi i Dolci Tipici, i Biscotti ed i Pasticcini, riproposti più buoni e belli che mai, per la propria clientela da CasaToscana.

## Tuscan Signature Specialties

In Tuscan homes of bygone days, every woman devoted her time to cooking and baking the finest delicacies for her family. Sunday meals were always special, the whole family dined together and, in addition to the usual dishes, the women baked the most delicious desserts, following the recipes of the finest Tuscan country tradition. Every woman jealously guarded her recipes, and handed them down to future generations through her children. CasaToscana has conducted an accurate research on old Tuscan recipes and has selected the finest, most delicious ones, produced with the same

wholesome, natural ingredients used in the past, and therefore without preservatives, food dyes, or any other ingredient that could alter their genuineness. The best ingredients are thus mixed using the methods of the olden days, to obtain superior quality products. CasaToscana also pays special attention to the packaging, made by hand from start to finish, so as to create an image that reflects the time when these recipes were made in the Tuscan kitchens of the past. So here are the biscuits, petits fours and typical cakes, as appealing and delicious as ever, offered by CasaToscana to its customers.

## Handgefertigte toskanische Spezialitäten

In den toskanischen Häusern früherer Zeiten widmete sich jede Hausfrau der Zubereitung köstlichster Leckereien für ihre Familie. Vor allem an Sonntagen waren die Mittagessen das Wichtigste. Man aß zusammen und neben den gewöhnlichen Gerichten bereiteten die Hausfrauen die besten Süßspeisen zu, die das Ergebnis der traditionellsten und ausgesuchtesten Rezepturen der toskanischen Erde waren. Jede Hausfrau wachte eifersüchtig über ihre eigenen Rezepte und gab sie nur über Kinder und Kindeskinde an die nachfolgenden Generationen weiter.

Anhand einer sorgfältigen Prüfung der besten toskanischen Rezepte vergangener Zeiten hat CasaToscana die köstlichsten und begehrtesten ausgewählt, welche wie damals mit unverfälschten und natürlichen Zuta-

ten, d.h. ohne Konservierungs- und Farbstoffe oder sonstige Arten von Zusatzstoffen, die ihnen die Natürlichkeit nehmen könnten, hergestellt werden. So werden neben den besten Rohstoffen auch die Verarbeitungsweisen früherer Zeiten benutzt, um qualitativ hochwertigere Produkte zu erhalten. Auch bei der vollkommen von Hand vorgenommenen Verpackung hat CasaToscana besondere Sorgfalt darauf verwendet ein Image zu schaffen, dass die Zeitperiode, in der diese Rezepte in den früheren toskanischen Küchen entwickelt wurden, wiederspiegelt. So haben wir nun für die Kundschaft von CasaToscana erneut ein Angebot von typischen Süßspeisen, Keksen und Gebäck, köstlicher und einladender als jemals zu vor!



## PANFORTE MARGHERITA

*Il tipico dolce di Siena*

**ART. 12** - Incartato a mano

Peso netto: 350 g

Consumo Preferibile: 8 mesi

*The typical sweet of Siena*

**ART. 12** - Hand-wrapped

Net weight: 350 g

Best Consumed within 8 months

*Das typische Dessert von Siena*

**ART. 12** - Hand verpackt

Nettogewicht: 350 g

Vouzugsweise innerhalb von 8 Monaten verspeisen



## PANFORTE FIGHI E NOCI

*Una specialità di Panforte con Fichi e Noci*

**ART. 16** - Incartato a mano

Peso netto: 350 g

Consumo Preferibile: 8 mesi

*A Panforte Specialty with Figs and Walnuts*

**ART. 16** - Hand-wrapped

Net weight: 350 g

Best Consumed within 8 months



## PANPEPATO

*Il Panforte Medioevale speziato*

**ART. 14** - Incartato a mano

Peso netto: 350 g

Consumo Preferibile: 8 mesi

*Medieval spiced Panforte*

**ART. 14** - Hand-wrapped

Net weight: 350 g

Best Consumed within 8 months



*Das mittelalterliche gewürzte Panforte*

**ART. 14** - Hand verpackt

Nettogewicht: 350 g

Vouzugsweise innerhalb von 8 Monaten verspeisen

## PANFORTE FIGHI E CIOCCOLATO

*Una speciale variante del Panforte con Fichi e Cioccolato*

**ART. 18** - Incartato a mano

Peso netto: 350 g

Consumo Preferibile: 8 mesi

*A Special Panforte Variation with Figs and Chocolate*

**ART. 18** - Hand-wrapped

Net weight: 350 g

Best Consumed within 8 months



*Eine spezielle Variante des Panforte mit Feigen und Schokolade*

**ART. 18** - Hand verpackt

Nettogewicht: 350 g

Vouzugsweise innerhalb von 8 Monaten verspeisen

## RICCIARELLI ARTIGIANALI

*Il dolce di Mandorle della tradizione senese*

**ART. 22** - Vaschetta trasparente

Peso netto: 240 g

Consumo Preferibile: 6 mesi

*The Traditional Sienese Almond Cake*

**ART. 22** - Transparent food tray

Net weight: 240 g

Best Consumed within 6 months

*Die traditionelle Mandelsüßspeise von Siena*

**ART. 22** - Durchsichtiger Behälter

Nettgewicht: 240 g

Vouzugsweise innerhalb von 6 Monaten verspeisen



## RICCIARELLI ARTIGIANALI

*Il dolce di Mandorle della tradizione senese*

**ART. 24** - Vaschetta trasparente

Peso netto: 180 g

Consumo Preferibile: 6 mesi

*The Traditional Sienese Almond Cake*

**ART. 24** - Transparent food tray

Net weight: 180 g

Best Consumed within 6 months

*Die traditionelle Mandelsüßspeise von Siena*

**ART. 24** - Durchsichtiger Behälter

Nettgewicht: 240 g

Vouzugsweise innerhalb von 6 Monaten verspeisen



## RICCIARELLI FATTI A MANO

*Prodotti a mano come una volta*

**ART. 26** - Vaschetta trasparente

Peso netto: 250 g

Consumo Preferibile: 4 mesi

*Handmade products like once*

**ART. 26** - Transparent food tray

Net weight: 250 g

Best Consumed within 4 months

*Handgefertigte Produkte wie einst*

**ART. 26** - Durchsichtiger Behälter

Nettgewicht: 250 g

Vouzugsweise innerhalb von 4 Monaten verspeisen



## CANTUCCINI ALLA MANDORLA

*Il più famoso dolce toscano*

**ART. 32** - Sacchetto trasparente ribaltina

Peso netto: 250 g

**ART. 34** - Sacchetto trasparente ribaltina

Peso netto: 500 g

Consumo Preferibile: 8 mesi



**ART. 32**



**ART. 34**

## CANTUCCINI AL CIOCCOLATO

*I famosi cantuccini toscani con gocce di cioccolato fondente*

**ART. 36** - Sacchetto trasparente

Peso netto: 250 g

**ART. 38** - Sacchetto trasparente

Peso netto: 500 g

Consumo Preferibile: 8 mesi



**ART. 36**



**ART. 38**

*The famous cantuccini with dark chocolate drops*

**ART. 36** - Transparent bag

Net weight: 250 g

**ART. 38** - Transparent bag

Net weight: 500 g

Best Consumed within 8 months



**Casa Toscana •****CANTUCCINI – I'SANTO**

*Una confezione con abbinamento molto particolare come i famosi Cantuccini con i'Santo, il tipico vino dolce toscano*

**ART. 33** - Confezione Cantuccini 300 g con Bottiglia Bordolese I'Santo 0,375 L  
*Consumo Preferibile: 8 mesi*

*A box with the very popular Cantuccini Biscuits and I'Santo Wine Pairing*

**ART. 33** - Box of Cantuccini 300 g and bottle of I'Santo sweet wine 0,375 L  
*Best Consumed within 8 months*

*Eine Packung mit einer besonderen Kombination wie Cantuccini mit i'Santo, dem toskanischen Süßwein*

**ART. 33** - 300 g Packung Cantuccini mit 0,375 L Flasche i'Santo  
*Vouzugsweise innerhalb von 8 Monaten verspeisen*

**CANTUCCIONI CON 25% MANDORLE**

*I famosi Cantuccini, formato più grande, fatti a mano, più friabili e con il 25% di Mandorle.*

**ART. 31** - Sacchetto trasparente con fiocco  
Peso netto: 250 g  
*Consumo Preferibile: 6 mesi*

*The famous Cantuccini, in a larger format, handmade, more crumbly, and with 25% almonds.*

**ART. 31** - Transparent bag with bow  
Net weight: 250 g  
*Best Consumed within 6 months*

*Die berühmten Cantuccini, in einem größeren Format, handgemacht, bröckeliger und mit 25% Mandeln.*

**ART. 31** - Durchsichtiger Beutel mit Schleife  
Nettgewicht: 250 g  
*Vouzugsweise innerhalb von 6 Monaten verspeisen*

**FARFALLE ALL'ALBICOCCA**

*Farfalle di frolla reale farcite albicocca*

**ART. 37** - Sacchetto trasparente  
Peso netto: 300 g  
*Consumo Preferibile: 8 mesi*

*Butterflies pastries stuffed apricot*

**ART. 37** - Transparent bag  
Net weight: 300 g  
*Best Consumed within 8 months*

*Schmetterlingsgebäck gefüllte Brombeer*

**ART. 37** - Durchsichtiger Beutel  
Nettgewicht: 300 g  
*Vouzugsweise innerhalb von 8 Monaten verspeisen*

**FARFALLE ALLA MORA**

*Farfalle di Frolla reale farcite mora*

**ART. 39** - Sacchetto trasparente  
Peso netto: 300 g  
*Consumo Preferibile: 8 mesi*

*Butterflies pastries stuffed blackberry*

**ART. 39** - Transparent bag  
Net weight: 300 g  
*Best Consumed within 8 months*

*Schmetterlingsgebäck gefüllte Brombeer*

**ART. 39** - Durchsichtiger Beutel  
Nettgewicht: 300 g  
*Vouzugsweise innerhalb von 8 Monaten verspeisen*



## CANTUCCINI CON MESTOLO IN LEGNO

*Cantucci con mestolo in legno -*

*Ricordo di Siena*

**ART. 30** - Sacchetto trasparente

Peso netto: 100 g

Consumo Preferibile: 8 mesi

*Cantuccini almond cookies with wooden ladle - Siena Souvenir*

**ART. 30** - Transparent bag

Net weight: 100 g

Best Consumed within 8 months

*Cantuccini Mandelgebäck mit Holzschöpfkelle - Erinnerung aus Siena*

**ART. 30** - Durchsichtiger Beutel

Nettgewicht: 100 g

Vouzugsweise innerhalb von 8 Monaten verspeisen



## AMARETTI DI SIENA

*Il classico, morbido Amaretto*

**ART. 42** - Sacchetto trasparente

con fiocco

Peso netto: 180 g

Consumo Preferibile: 6 mesi

*The classic, soft Amaretto*

**ART. 42** - Transparent bag

with bow

Net weight: 180 g

Best Consumed within 6 months

*Der klassische, weiche Amaretto*

**ART. 42** - Durchsichtiger Beutel

mit Schleife

Nettgewicht: 180 g

Vouzugsweise innerhalb von 6 Monaten verspeisen



## BISCOTTINI DEL CUORE

*Deliziosi pasticcini a forma di cuore*

**ART. 44** - Tipo Classico

**ART. 46** - Con Cacao

Sacchetto trasparente con fiocco

Peso netto: 250 g

Consumo Preferibile: 8 mesi



**ART. 44**

**ART. 46**



*Köstliches herzförmiges Gebäck*

**ART. 44** - Klassische Art

**ART. 46** - Mit Kakau

Durchsichtiger Beutel mit Schleife

Nettgewicht: 250 g

Vouzugsweise innerhalb von 8 Monaten verspeisen

## BISCOTTINI DELLA NONNA

*I biscotti di una volta*

**ART. 48** - Sacchetto trasparente

con fiocco

Peso netto: 250 g

Consumo Preferibile: 8 mesi



*Cookies of Old Times*

**ART. 48** - Transparent bag

with bow

Net weight: 250 g

Best Consumed within 8 months

*Die typischen toskanischen Kekse der Vergangenheit*

**ART. 48** - Durchsichtiger Beutel

mit Schleife

Nettgewicht: 250 g

Vouzugsweise innerhalb von 8 Monaten verspeisen

## PASTICCINI AL GUSTO DI FRUTTA

*Deliziosi pasticcini al gusto di frutta prodotti con vera polpa di frutta. Non contengono coloranti né conservanti. Ideali per ogni occasione.*

**ART. 50** - Gusto Limone  
**ART. 52** - Gusto Arancia  
 Sacchetto trasparente  
 Peso netto: 300 g  
*Consumo Preferibile: 8 mesi*

*Delicious fruit cakes made with real fruit pulp. They do no contain any colourings or preservatives. Ideal for any occasion.*

**ART. 50** - Lemon taste  
**ART. 52** - Orange taste  
 Transparent bag  
 Net weight: 300 g  
*Best Consumed within 8 months*

*Köstliches Gebäck mit Fruchtgeschmack, das mit echtem Fruchtfleisch hergestellt wird. Es enthält weder Farb- noch Konservierungsstoffe. Ideal zu jedem Anlass.*

**ART. 50** - Zitronengeschmack  
**ART. 52** - Orangengeschmack  
 Durchsichtiger Beutel  
 Nettogewicht: 300 g  
*Vouzugsweise innerhalb von 8 Monaten verspeisen*



ART. 50



ART. 52

## PICI TOSCANI

*La classica pasta toscana*

**ART. 62** - Sacchetto trasparente  
 Peso netto: 500 g  
*Consumo Preferibile: 18 mesi*

*The classic Tuscan pasta*

**ART. 62** - Transparent bag  
 Net weight: 500 g  
*Best Consumed within 18 months*

*Die klassische toskanische Pasta*

**ART. 62** - Durchsichtiger Beutel  
 Nettogewicht: 500 g  
*Vouzugsweise innerhalb von 18 Monaten verspeisen*



## POMODORI SECCHI

*Pomodori secchi*

**ART. 89** - Sacchetto trasparente  
 Peso netto: 250 g  
*Consumo Preferibile: 18 mesi*

*Dry Tomatoes*

**ART. 89** - Transparent bag  
 Net weight: 250 g  
*Best Consumed within 18 months*



*Getrocknete Tomaten*

**ART. 89** - Durchsichtiger Beutel  
 Nettogewicht: 250 g  
*Vouzugsweise innerhalb von 18 Monaten verspeisen*



**Casa Toscana****OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA***Per condimento Pasta, Pesce, Bruschette*

Confezione in lattina - 0,100 L

ART. 80 - Al Tartufo Nero

ART. 82 - Al Tartufo Bianco

ART. 84 - Per Pasta

ART. 86 - Per Bruschetta

Consumo Preferibile: 18 mesi



ART. 80



ART. 82

*Extra virgin olive oil*

Tin packaging - 0,100 L

ART. 80 - Black truffle

ART. 82 - White truffle

ART. 84 - Pasta

ART. 86 - Bruschetta

Best Consumed within 18 months

*Zum Würzen von: Pasta, Fleisch, Fisch, Bruschette*

Dosenverpackung - 0,100 L

ART. 80 - mit schwarzem Trüffel

ART. 82 - mit weißem Trüffel

ART. 84 - für Pasta

ART. 86 - für Bruschetta

Vouzugsweise innerhalb von 18 Monaten verspeisen



ART. 84



ART. 86

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA***100% ITALIANO*

ART. 87 - Confezione in Lattina da 0,250 L

Consumo Preferibile: 18 mesi

*Extra virgin olive oil**100% ITALIAN*

ART. 87 - Tin packaging - 0,250 L

Best Consumed within 18 months

*Natives Olivenöl Extra**100% ITALIENISCH*

ART. 87 - Dosenverpackung - 0,250 L

Vouzugsweise innerhalb von 18 Monaten verspeisen

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CON MESTOLO IN LEGNO***Olio Extra Vergine di Oliva - 100% ITALIANO**Con mestolo in Legno - Ricordo di Siena*

ART. 88 - Bottiglia da 0,250 L

Consumo Preferibile: 12 mesi

*Extra virgin olive oil - 100% ITALIAN**With wooden ladle - Siena souvenir*

ART. 88 - Bottle: 0,250 L

Best Consumed within 12 months

*Natives Olivenöl Extra - 100% ITALIENISCH  
mit Holzschnäppchen - Erinnerungsstück aus Siena*

ART. 88 - Flasche: 0,250 L

Vouzugsweise innerhalb von 12 Monaten verspeisen

**SPEZIE PER CONDIMENTO***Spezie per condimento - pasta, carne, pesce, bruschette*

Confezione tubo cellophane h. 28 cm

Peso netto: 100 g

ART. 70 - Bruschetta al Pomodoro

ART. 72 - Spaghetti dell'Amore

ART. 74 - Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino

ART. 76 - Spaghetti Tartufo e Porcini

Consumo Preferibile: 18 mesi



ART. 70



ART. 72

*Spices for seasoning*

Transparent tube pack h. 28 cm

Net weight: 100 g

ART. 70 - Tomato Bruschetta

ART. 72 - Spaghetti dell'Amore

ART. 74 - Spaghetti with garlic, oil, chili pepper

ART. 76 - Spaghetti with Porcini mushrooms

and Truffles

Best Consumed within 18 months



ART. 74



ART. 76

*Gewürze für: Pasta, Fleisch, Fisch, Bruschette*

Verpackung in 28 cm langem Zellophan-Schlauch

Nettgewicht: 100 g

ART. 70 - Bruschetta mit Tomaten

ART. 72 - Spaghetti "dell'Amore"

ART. 74 - Spaghetti "Aglio, Olio, Peperoncino" mit Öl

Knoblauch und pikantem Peperoncino

ART. 76 - Spaghetti mit Trüffel und Steinpilzen

Vouzugsweise innerhalb von 18 Monaten verspeisen



## VIN SANTO SAN DOMENICO



### Vin Santo del Chianti DOCG

**ART. 92** - Bottiglia Lusso 0,500 L

6 pezzi per cartone

È il Vino ideale per accompagnare tutti i Dessert ed è tipico della tradizione Toscana, accompagnarlo con i Famosi Cantuccini alla Mandorla, dei quali è l'ideale abbinamento.

### Vin Santo del Chianti DOCG

**ART. 92** - Luxury bottle 0,500 L

6 bottles for carton

*It is the ideal wine matching with all kind of dessert and it is also a typical product of the Tuscan tradition. Perfect paired with almond cantuccini.*

### Vin Santo del Chianti DOCG

**ART. 92** - Luxusflasche 0,500 L

6 Flaschen pro Karton

*Ideal für jede Dessert Vinsanto ist typisch für die Toskana Tradition. Perfekt mit Mandel Cantuccini.*

## VINI CHIANTI E VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO CASATOSCANA



### Vino CHIANTI DOCG CasaToscana

**ART. 94** - Bottiglia 0,750 L

6 pezzi per cartone

*Il Chianti è un Vino ottenuto da uve prodotte nella zona di origine. Di colore Rosso Rubino, saporito e vellutato. Si abbina perfettamente con piatti a base di formaggi e carni rosse. Servire a temperatura ambiente.*

### Vino CHIANTI DOCG CasaToscana

**ART. 94** - Bottles 0,750 L

6 bottles for carton

*Chianti is a wine made from grapes produced in the area of origin. Ruby red in color savory and velvety. It matches perfectly with cheese and red meat dishes. Drink at natural temperature.*

### Vino CHIANTI DOCG CasaToscana

**ART. 94** - Flaschen 0,750 L

6 Flaschen pro Karton

*Chianti wird mit Trauben von der Ursprungsgebiet hergestellt. Rubinrot, Geschmackvoll, echt samtiger Wein. Perfekt mit Rotfleischgerichten und abgelagerten Käse. Bedienung: Raumtemperatur.*



### Vino VERNACCIA di San Gimignano DOCG CasaToscana

**ART. 95** - Bottiglia 0,750 L - 6 pezzi per cartone

*Prodotto esclusivamente nel comune da cui prende il nome è oggi l'unica D.o.c.g. bianca della Toscana. Straordinaria in abbinamento con piatti a base di pesce al forno, fritti, alla griglia o al cartoccio e con pesce crudo. Squisita con formaggi freschi e di media stagionatura, dei quali esalta la sapidità. Servire a 8°-10° C.*

### Vino VERNACCIA di San Gimignano DOCG CasaToscana

**ART. 95** - Bottles 0,750 L - 6 bottles for carton

*Produced exclusively in the district from which Vernaccia takes its name, today is the only white DOCG in Tuscany. Perfect matching with baked, deep fried, en papillote and raw fish dishes. It is delicious with fresh and middle seasoned cheese, which exalt the sapidity of Vernaccia. Serve at 8° -10° Celsius.*

### Vino VERNACCIA di San Gimignano DOCG CasaToscana

**ART. 95** - Flaschen 0,750 L - 6 Flaschen pro Karton

*Vernaccia ist nur in der Gemeinde hergestellt, von der ihr Name abstammt.*

*Wundervoller Wein mit Frittate oder gegrillten, gebackenen Fisch. Perfekt mit frisch oder abgelagerten Käse als echter Geschmackverstärker. Bedienung: 8° -10° Celsius.*

## FORMAGGI E SALUMI CHEESES AND SALAMI

A richiesta della Clientela, possiamo fornire, e abbiamo sempre disponibili, i seguenti prodotti:

### FORMAGGI SENESI

Pecorino di Siena semistagionato  
Pecorino di Siena con Tartufo  
Pecorino di Siena con Peperoncino  
Pecorino di Siena con Noci  
Pecorino di Siena con Pistacchio  
Pecorino di Siena con Pepe Nero

### SALUMI SENESI

(Tutti i salumi sono Gluten free)  
Salamino di Campagna  
Salamino di Cinta Senese  
Salamino di Cinghiale  
Salamino con Tartufo  
Salamino con Cipolla Dolce di Certaldo IGP  
FINOCCHIONA IGP con semi di Finocchio  
Lardo di Cinta Senese  
Pancetta Senese in tranci  
Tranci di Prosciutto  
Capocollo Senese  
Salamella tradizionale  
Salamella di Cinghiale  
Salamella al Tartufo  
Salsicce di Siena  
Salsicce di Cinghiale  
Salsicce con Tartufo  
Salsicce di Cinta Senese

At the request of customers, we can supply, and we always have available, the following products:

### CHEESE OF SIENA

Semi-aged pecorino of Siena cheese  
Pecorino with truffle  
Pecorino with chilly pepper  
Pecorino with walnuts  
Pecorino with pistachio  
Pecorino with black pepper

### SALAMI OF SIENA (ALL GLUTEN-FREE)

Country salami  
Cinta senese salami  
Wild boar salami  
Truffle salami  
Salami with sweet onion  
Salami with fennel  
Cinta senese grease  
Senese bacon  
Slices of ham  
Caprese senese  
Traditional salamella  
Salamella with wild boar  
Salamella with truffle  
Sausage of Siena  
Wild boar sausage  
Sausage with truffle  
Sausage with cinta senese

## VINO TOSCANO TUSCAN WINE

Abbiamo un'abbondante scelta di Vini Toscani fra i quali il CHIANTI e il BRUNELLO sono i più conosciuti, ma possiamo fornire NOBILE di Montepulciano, VERNACCIA di S.Gimignano, Vini di BOLGHERI, Vini della Maremma tutti di Aziende primarie oppure di Aziende appositamente selezionate dal nostro Sommelier per la qualità e per il rapporto qualità/prezzo.

Oltre al Vino toscano, disponiamo di GRAPPE di uvaggi toscani e nazionali, dalla Grappa di Sasciaia alla Grappa di Vernaccia e comprendente Grappe di monovitigno, riserva e barricate. Completano la nostra gamma di offerta le Bollicine dei più importanti Spumanti Toscani e Nazionali e una vasta gamma di Champagne Francesi.

We have an abundant selection of Tuscan Wines including the best known CHIANTI Classico Gallo Nero and Brunello of Montalcino, but we can also supply NOBILE di Montepulciano, VERNACCIA of San Gimignano, Vini di Bolgheri, Wines of Maremma, all of primary companies, or Companies specially selected by our Sommelier, for quality and for the quality/price ratio. In addition to the Tuscan wine, we have GRAPPE of Tuscan and national grapes, from the Grappa di Sasciaia to the Grappa di Vernaccia including single-vine grappas, reserve and barricate. Complete our offer range the Bubbles of the most important Tuscan and national sparkling wines and a wide range of French Champagne.



## Confezioni Regalo

**CasaToscana** propone per le Festività Natalizie, una serie di Confezioni Regalo assolutamente pregiate.

Cesti esclusivi, Cassette Regalo, Confezioni Natalizie in cartoncino litografato o in legno, ripiene di una grande varietà di Dolci, Salati, Vini, Spumanti e Champagne, tutti di grande qualità.

Le varie confezioni si possono comporre anche su esclusiva richiesta del Cliente.

Ogni articolo è fatto completamente a mano e rifinito con fiocchi, fiori e nastri esclusivi

e pregiati che danno al prodotto finito un aspetto assolutamente unico e raffinato.

A Natale quindi, per i tuoi cari, per i tuoi amici, per le persone a cui vuoi bene e a tutti quelli a cui tieni particolarmente, ricordati che CasaToscana ti offre l'opportunità di un Regalo che non si dimentica.

**CasaToscana...**

*“Scegli con gli occhi  
e compra con il cuore”*





**CasaToscana s.r.l.**

Via del Paradiso, 56 - 53100 Siena (ITALY)

Tel. e Fax +39 0577 288121

Cell. +39 334 3200567 / +39 340 5185867

[casatoscanasienna@email.it](mailto:casatoscanasienna@email.it)

[www.prodottitipicitoscani.net](http://www.prodottitipicitoscani.net)

