

Alessi

BISCOTTIFICIO

since 1976

il sapore unico della tradizione





LA STORIA

Il biscottificio Alessi si trova in un paese di nome Cori, il quale è situato in provincia di Latina, a circa 60 Km da Roma, è stato creato da Alessi Ernesto 40 anni fa insieme alla moglie.

Dopo la guerra le massaie facevano in casa i dolci e li portavano a cuocere nei forni di cottura, anche la mamma di Ernesto prestava tale servizio. Il desiderio di salvare i sapori antichi di una volta spinse Alessi Ernesto ad avviare l'attività di produzione e vendita di biscotti dove, con pochi dipendenti

nella produzione e un dipendente impiegato alla vendita diretta della merce, consegnava ai piccoli negozi al dettaglio. Oggi, anche se l'azienda si è evoluta sia nella gestione, sia nella tecnica di produzione che nella distribuzione, si usano ancora antiche ricette con materiali di preparazione locali (come farina senza OGM, mandorle, olio, vino).





QUALITÀ



VALORI & TRADIZIONE

Dal 1976 la nostra missione è offrire biscotti buoni, sani, genuini e di grande qualità. Da sempre l'amore per la tradizione e la qualità sono i nostri ingredienti segreti, capaci di rendere davvero unico il sapore dei nostri prodotti. Ancora oggi utilizziamo processi produttivi artigianali, perché per noi tradizione significa trasmettere alle nuove generazioni un bene molto prezioso: l'autenticità. Le ricette Alessi sono sempre quelle di oltre quaranta anni fa, realizzate con la stessa cura di allora, selezionando i migliori ingredienti per ottenere i sapori di una volta con i processi produttivi di oggi. Ogni prodotto nasce da ricette antiche, dalle migliori materie prime e da un perfetto equilibrio nei dosaggi

e nella lavorazione. A questa unione perfetta di elementi si affiancano attenti controlli lungo tutta la filiera produttiva. Tutti questi fattori rendono unici i nostri prodotti e donano loro quel gusto inconfondibile che ne ha sancito il successo fin dal 1976.

Ernesto Alessi





IL CARNEVALE

Come ogni anno, torna il Carnevale con la sua storia secolare fatta di dolci semplici e gustosi da condividere con gli amici e la famiglia.

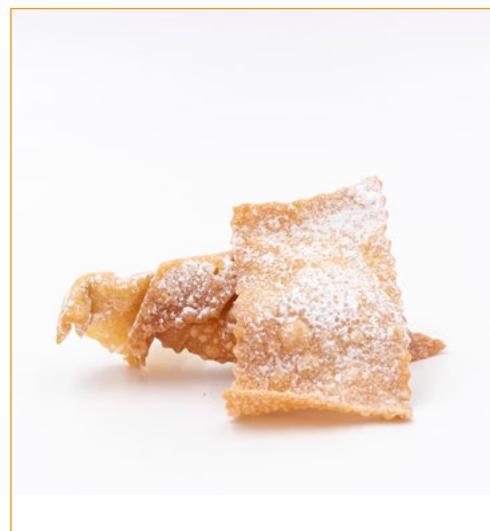
Dolci tradizionali nei quali si esprime la ricchezza delle tradizioni del nostro territorio, che da sempre ci regalano gioie per il palato con pochi e semplici ingredienti.

La festa più "folle" dell'anno non può essere tale senza i dolci della tradizione: le Frappe e le Castagnole!

È con questo spirito che, sempre al vostro fianco, soddisfiamo le preferenze e i gusti di tutti. Come le maschere, i coriandoli e le stelle filanti, i dolci di carnevale fanno parte della tradizione di molte regioni italiane.

Le nostre frappe e castagnole, realizzate solo con ingredienti genuini.

FRAPPE



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

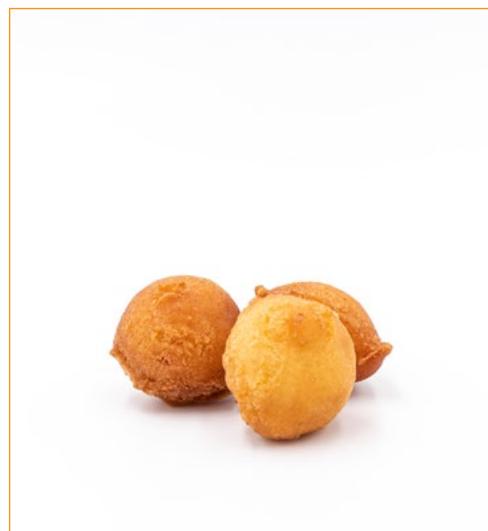
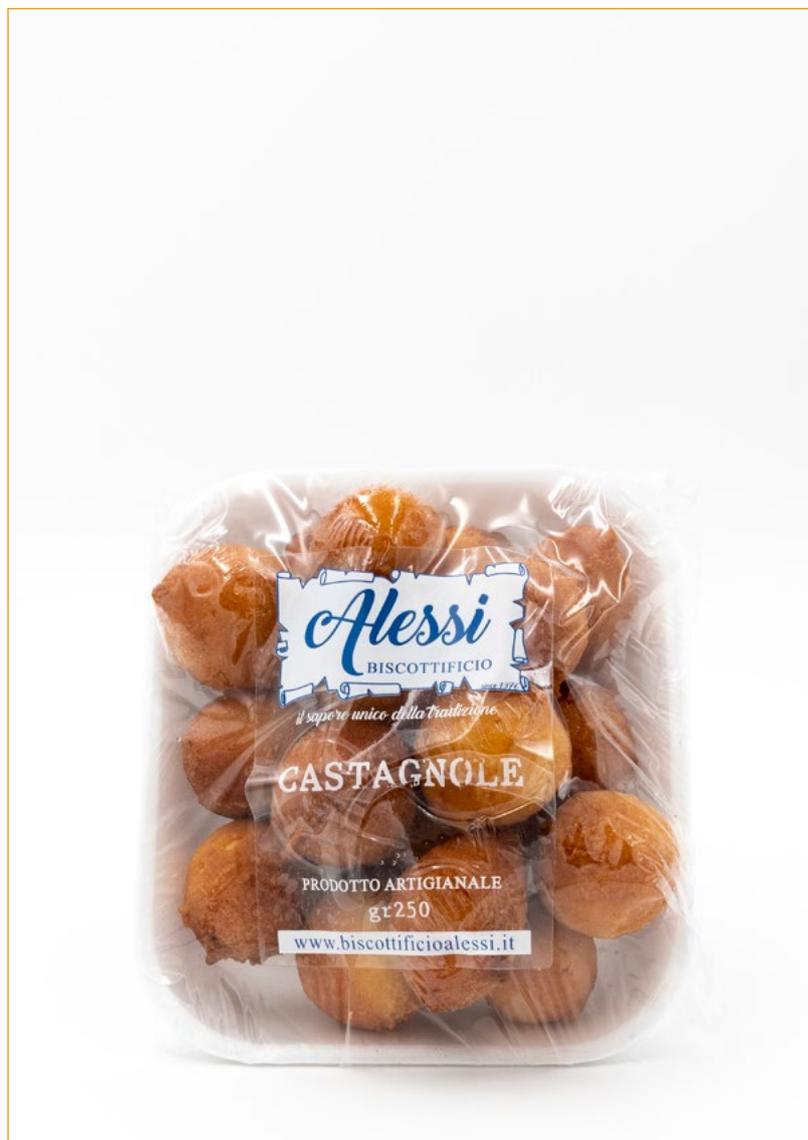
Energia	Kcal 575 (1884 kj)
Grassi di cui saturi	39,1g - 4,9g
Carboidrati di cui zuccheri	51,2g - 11,6g
Fibre	0,5g
Proteine	6,7g
Sale	0,2g

INGREDIENTI: Farina di Grano tenero tipo 00; Vino, Zucchero; Olio di semi di arachide; Uova; Vermouth; Sambuca; Zucchero a velo; Sale; Aroma limone

FRAPPE

Peso netto per confezione	250g
Confezioni per cartone	4
Termine minimo di conservazione	45 giorni
Modo di conservazione	Temperatura ambiente, luoghi freschi e asciutti
Codice EAN	8013662000143
IVA	10%

CASTAGNOLE



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia	Kcal 429 (1796 kJ)
Grassi di cui saturi	20,5g - 2,4g
Carboidrati di cui zuccheri	49,2g - 17,3g
Fibre	4,9g
Proteine	9,4g
Sale	0,3g

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 00; Zucchero; Uova; Latte; Olio di semi di arachide; sambuca; scorza di limone e arancio; Agente lievitante (E450, E500, E470a).

CASTAGNOLE

Peso netto per confezione	250g
Confezioni per cartone	
Termine minimo di conservazione	7 giorni
Modo di conservazione	Temperatura ambiente, luoghi freschi e asciutti
Codice EAN	8013662000662
IVA	10%





LA PASQUA

Nel nostro laboratorio, quando si avvicina la Pasqua si sente dal profumo delle nocciole tostate, del burro, del caffè che si mescola con quello della ricotta fresca, del cioccolato e del buon rum, ingredienti di altissima qualità accuratamente selezionati. Questi profumi arrivano inalterati sulle vostre tavole grazie alla cura del lavoro manuale, alla lievitazione naturale, alle attente cotture e ai lenti processi di raffreddamento, nel rispetto dei tempi dettati dall'antica arte pasticceria italiana.

È il lavoro di mani esperte e appassionate a dare forma agli impasti e alle decorazioni, mentre altre mani compongono le confezioni, una ad una,

in cui nessun dettaglio viene trascurato e che rende ogni prodotto diverso e per questo speciale.

*“COLOMBE SOFFICI E PROFUMATE, UOVA
DECORATE A MANO, TORTE DI RICOTTA,
SONO IL FRUTTO DI UN LAVORO TUTTO
ARTIGIANALE, CHE SI ISPIRA ALLE RICETTE
DELLA TRADIZIONE E LE ABBINA AI
PRODOTTI TIPICI DEL NOSTRO TERRITORIO”*

COLOMBE SPECIALI



Confezioni speciali colorate



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia	Kcal 406 (1703 kj)
Grassi di cui saturi monoinsaturi-polinsaturi	17,4g - 11,4g 5,3g - 0,7g
Carboidrati di cui zuccheri	54,1g - 23,9g
Fibre	1,9g
Proteine	7,3g
Sale	0,25g

INGREDIENTI: Farina di Grano tenero tipo 0; Burro; Zucchero; Tuorlo d'uovo fresco; Acqua; Emulsionante: E471; Latte scremato in polvere; Destrosio; Sale; Agente lievitante: lievito Naturale; aromi: Scorza d'arancio; Scorza di limone; Vanillina.

VARIANTI: Pistacchio - Frutti di bosco.

COLOMBE SPECIALI

Peso netto per confezione	750g
Confezioni per cartone	1
Termine minimo di conservazione	90 giorni
Modo di conservazione	Temperatura ambiente, luoghi freschi e asciutti
Codice EAN	
IVA	10%

COLOMBE ARTIGIANALI



CLASSICA



CIOCCOLATO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia	Kcal 406 (1703 kj)
Grassi di cui saturi monoinsaturi-polinsaturi	17,4g - 11,4g 5,3g - 0,7g
Carboidrati di cui zuccheri	54,1g - 23,9g
Fibre	1,9g
Proteine	7,3g
Sale	0,25g

INGREDIENTI: Farina di Grano tenero tipo 0; Burro; Zucchero; Tuorlo d'uovo fresco; Acqua; Emulsionante: E471; Latte scremato in polvere; Destrosio; Sale; Agente lievitante: lievito Naturale; aromi: Scorza d'arancio; Scorza di limone; Vanillina.

VARIANTI: Classica - Cioccolato.

COLOMBE ARTIGIANALI

Peso netto per confezione	750g
Confezioni per cartone	1
Termine minimo di conservazione	90 giorni
Modo di conservazione	Temperatura ambiente, luoghi freschi e asciutti
Codice EAN	
IVA	10%

TORTA PASTIERA



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia	Kcal 323 (1353 kj)
Grassi di cui saturi	43,3g - 25,8g
Carboidrati di cui zuccheri	35,8g - 11,9g
Fibre	2,5g
Proteine	6,4g
Sale	0,1g

INGREDIENTI: Ricotta; Zucchero; **Grano;** **Uova;** **Latte;** Arancio candito; **Burro;** Goccia d'oro; Limone; Vanillina; Cannella.

FROLLA: **Farina di grano tenero tipo 00;** **Burro;** **Uova;** Zucchero; Aroma di Limone.

TORTA PASTIERA

Peso netto per confezione	600g
Confezioni per cartone	
Termine minimo di conservazione	7 giorni
Modo di conservazione	Temperatura ambiente, luoghi freschi e asciutti
Codice EAN	8013662000037
IVA	10%

TORTA DI RICOTTA



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia	Kcal 241 (1015 kj)
Grassi di cui saturi	7,3g - 4,1g
Carboidrati di cui zuccheri	35,8g - 11,9g
Fibre	0,9g
Proteine	7,6g
Sale	0,4g

INGREDIENTI: Ricotta 90%; Zucchero; Uova; Scaglietta di cioccolato; Alchermes; Rum; Cacao; Vanillina; Cannella.

FROLLA: Farina di grano tenero tipo 00; Uova; Zucchero; Olio di semi di arachide; Sambuca.

TORTA DI RICOTTA

Peso netto per confezione	700g
Confezioni per cartone	
Termine minimo di conservazione	7 giorni
Modo di conservazione	Temperatura ambiente, luoghi freschi e asciutti
Codice EAN	8013662000150
IVA	10%

PUPA



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

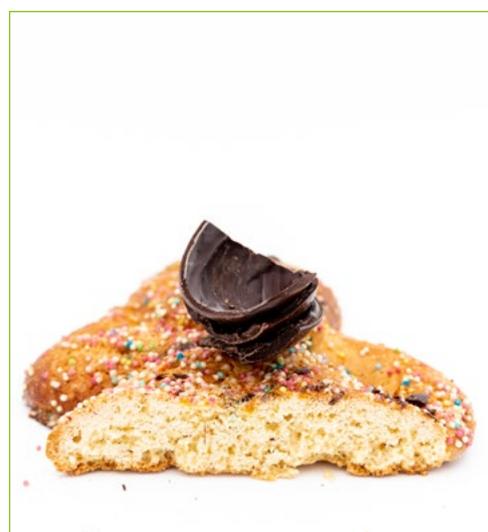
Valori medi per 100 g di prodotto

Energia	Kcal 352 (1948 kj)
Grassi di cui saturi monoinsaturi-polinsaturi	8,0g - 3,4g 3,2g - 1,4g
Carboidrati di cui zuccheri	64,5g - 51,4g
Fibre	2,8g
Proteine	4,1g
Sale	0,5g

INGREDIENTI: Farina di grano Tenero tipo 00; zucchero; Latte; Burro; Uova; Agente lievitante (E450, E500, E470).

PUPA	
Peso netto per confezione	400g
Confezioni per cartone	
Termine minimo di conservazione	180 giorni
Modo di conservazione	Temperatura ambiente, luoghi freschi e asciutti
Codice EAN	8013662000211
IVA	10%

CAVALLO



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia	Kcal 352 (1948 kj)
Grassi di cui saturi monoinsaturi-polinsaturi	8,0g - 3,4g 3,2g - 1,4g
Carboidrati di cui zuccheri	64,5g - 51,4g
Fibre	2,8g
Proteine	4,1g
Sale	0,5g

INGREDIENTI: Farina di grano Tenero tipo 00; zucchero; Latte; Burro; Uova; Agente lievitante (E450, E500, E470).

CAVALLO

Peso netto per confezione	400g
Confezioni per cartone	
Termine minimo di conservazione	180 giorni
Modo di conservazione	Temperatura ambiente, luoghi freschi e asciutti
Codice EAN	8013662000211
IVA	10%

LA NOSTRA FATTORIA



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

	BIANCO	LATTE	FONDENTE
Energia	Kcal 557 (2324 kj)	Kcal 542 (2262 kj)	Kcal 570 (2368 kj)
Grassi di cui saturi	33g - 18,5g	32g - 25g	40g - 24g
Carboidrati di cui zuccheri	59,3g - 59,3g	56g - 53,6g	42,6g - 38g
Fibre	0g	3g	7,6g
Proteine	5,6g	6g	6,3g
Sale	100mg	80mg	3mg

Cioccolato fondente

INGREDIENTI: Pasta di cacao; Zucchero; Burro di Cacao; Vaniglia Naturale; E322.

Cioccolato al latte

INGREDIENTI: Zucchero; Burro di cacao; Pasta di Cacao; **Latte intero in polvere;** Latte Scremato in Polvere; E322; Vaniglia Naturale.

Cioccolato Bianco

INGREDIENTI: Zucchero; Burro di Cacao; **Latte intero in polvere;** Vaniglia Naturale; Pasta di cacao; E322.

LA NOSTRA FATTORIA

Peso netto per confezione	150g circa
Confezioni per cartone	
Termine minimo di conservazione	180 giorni
Modo di conservazione	Temperatura ambiente, luoghi freschi e asciutti
Codice EAN	
IVA	10%

COMPOSIZIONI CIOCCOLATA



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

	BIANCO	LATTE	FONDENTE
Energia	Kcal 557 (2324 kj)	Kcal 542 (2262 kj)	Kcal 570 (2368 kj)
Grassi di cui saturi	33g - 18,5g	32g - 25g	40g - 24g
Carboidrati di cui zuccheri	59,3g - 59,3g	56g - 53,6g	42,6g - 38g
Fibre	0g	3g	7,6g
Proteine	5,6g	6g	6,3g
Sale	100mg	80mg	3mg

Cioccolato fondente

INGREDIENTI: Pasta di cacao; Zucchero; Burro di Cacao; Vaniglia Naturale; E322.

Cioccolato al latte

INGREDIENTI: Zucchero; Burro di cacao; Pasta di Cacao; **Latte intero in polvere;** Latte Scremato in Polvere; E322; Vaniglia Naturale.

Cioccolato Bianco

INGREDIENTI: Zucchero; Burro di Cacao; **Latte intero in polvere;** Vaniglia Naturale; Pasta di cacao; E322.

COMPOSIZIONI CIOCCOLATA

Peso netto per confezione	350g
Confezioni per cartone	
Termine minimo di conservazione	180 giorni
Modo di conservazione	Temperatura ambiente, luoghi freschi e asciutti
Codice EAN	
IVA	10%



***“L’uovo è
il simbolo
universale
della Pasqua”***

UOVO ARTIGIANALE LINEA STRIATA

CON SORPRESA



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

	BIANCO	LATTE	FONDENTE
Energia	Kcal 557 (2324 kj)	Kcal 542 (2262 kj)	Kcal 570 (2368 kj)
Grassi di cui saturi	33g - 18,5g	32g - 25g	40g - 24g
Carboidrati di cui zuccheri	59,3g - 59,3g	56g - 53,6g	42,6g - 38g
Fibre	0g	3g	7,6g
Proteine	5,6g	6g	6,3g
Sale	100mg	80mg	3mg

Cioccolato fondente

INGREDIENTI: Pasta di cacao; Zucchero; Burro di Cacao; Vaniglia Naturale; E322.

Cioccolato al latte

INGREDIENTI: Zucchero; Burro di cacao; Pasta di Cacao; **Latte intero in polvere;** Latte Scremato in Polvere; E322; Vaniglia Naturale.

Cioccolato Bianco

INGREDIENTI: Zucchero; Burro di Cacao; **Latte intero in polvere;** Vaniglia Naturale; Pasta di cacao; E322.

UOVO ARTIGIANALE LINEA STRIATA

Peso netto per confezione	80g - 120g - 400g
Confezioni per cartone	
Termine minimo di conservazione	180 giorni
Modo di conservazione	Temperatura ambiente, luoghi freschi e asciutti
Codice EAN	
IVA	10%

UOVO ARTIGIANALE LINEA CLASSICA

PERSONALIZZABILI



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

	BIANCO	LATTE	FONDENTE
Energia	Kcal 557 (2324 kj)	Kcal 542 (2262 kj)	Kcal 570 (2368 kj)
Grassi di cui saturi	33g - 18,5g	32g - 25g	40g - 24g
Carboidrati di cui zuccheri	59,3g - 59,3g	56g - 53,6g	42,6g - 38g
Fibre	0g	3g	7,6g
Proteine	5,6g	6g	6,3g
Sale	100mg	80mg	3mg

Cioccolato fondente

INGREDIENTI: Pasta di cacao; Zucchero; Burro di Cacao; Vaniglia Naturale; E322.

Cioccolato al latte

INGREDIENTI: Zucchero; Burro di cacao; Pasta di Cacao; **Latte intero in polvere;** Latte Scremato in Polvere; E322; Vaniglia Naturale.

Cioccolato Bianco

INGREDIENTI: Zucchero; Burro di Cacao; **Latte intero in polvere;** Vaniglia Naturale; Pasta di cacao; E322.

UOVO ARTIGIANALE LINEA CLASSICA

Peso netto per confezione	50g - 500g - 1000g - 1500g - 3000g
Confezioni per cartone	
Termine minimo di conservazione	180 giorni
Modo di conservazione	Temperatura ambiente, luoghi freschi e asciutti
Codice EAN	
IVA	10%

UOVO ARTIGIANALE LINEA ESCLUSIVA



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

	BIANCO	LATTE	FONDENTE
Energia	Kcal 557 (2324 kj)	Kcal 542 (2262 kj)	Kcal 570 (2368 kj)
Grassi di cui saturi	33g - 18,5g	32g - 25g	40g - 24g
Carboidrati di cui zuccheri	59,3g - 59,3g	56g - 53,6g	42,6g - 38g
Fibre	0g	3g	7,6g
Proteine	5,6g	6g	6,3g
Sale	100mg	80mg	3mg

Cioccolato fondente

INGREDIENTI: Pasta di cacao; Zucchero; Burro di Cacao; Vaniglia Naturale; E322.

Cioccolato al latte

INGREDIENTI: Zucchero; Burro di cacao; Pasta di Cacao; **Latte intero in polvere;** Latte Scremato in Polvere; E322; Vaniglia Naturale.

Cioccolato Bianco

INGREDIENTI: Zucchero; Burro di Cacao; **Latte intero in polvere;** Vaniglia Naturale; Pasta di cacao; E322.

UOVO ARTIGIANALE LINEA ESCLUSIVA

Peso netto per confezione	200g
Confezioni per cartone	
Termine minimo di conservazione	180 giorni
Modo di conservazione	Temperatura ambiente, luoghi freschi e asciutti
Codice EAN	
IVA	10%

AMULETI DI CIOCCOLATA



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

	BIANCO	LATTE	FONDENTE
Energia	Kcal 557 (2324 kj)	Kcal 542 (2262 kj)	Kcal 570 (2368 kj)
Grassi di cui saturi	33g - 18,5g	32g - 25g	40g - 24g
Carboidrati di cui zuccheri	59,3g - 59,3g	56g - 53,6g	42,6g - 38g
Fibre	0g	3g	7,6g
Proteine	5,6g	6g	6,3g
Sale	100mg	80mg	3mg

Cioccolato fondente

INGREDIENTI: Pasta di cacao; Zucchero; Burro di Cacao; Vaniglia Naturale; E322.

Cioccolato al latte

INGREDIENTI: Zucchero; Burro di cacao; Pasta di Cacao; **Latte intero in polvere;** Latte Scremato in Polvere; E322; Vaniglia Naturale.

Cioccolato Bianco

INGREDIENTI: Zucchero; Burro di Cacao; **Latte intero in polvere;** Vaniglia Naturale; Pasta di cacao; E322.

AMULETI DI CIOCCOLATA

Peso netto per confezione	40g
Confezioni per cartone	
Termine minimo di conservazione	180 giorni
Modo di conservazione	Temperatura ambiente, luoghi freschi e asciutti
Codice EAN	
IVA	10%

UOVA PERSONALIZZATE



UOVA PERSONALIZZATE

Uova giganti decorate a mano, scritte personalizzate, con la possibilità di riprodurre foto e loghi aziendali.



GENUINI



Alessi Biscottificio
il sapore della tradizione

via della Stazione di Cori, 25/27 - Cori [LT]
+39 06 96 77 147

info@biscottificioalessi.it
www.biscottificioalessi.it

Seguici su

